

ASSAGGI DI TEATRO

Incontro di gusto fra Roma gourmet e i Teatri Valle e Quirino

ottobre 2008 | maggio 2009

Una prospettiva diversa da cui guardare uno spettacolo teatrale, ma anche un percorso gourmand tra le proposte di alcuni grandi chef della capitale. Per vivere la città appieno, con tutti i sensi, sul filo dell'intenso legame che unisce cultura e cibo. Un incontro di gusto fra i maestri della scena e gli artisti della cucina, ideato da **Maria Luisa Basile** con la complicità degli chef **AGATA PARISELLA**, **ANTHONY GENOVESE**, **ALFONSO E LIVIA IACCARINO**, **MASSIMO RICCIOLI**, **ANGELO TROIANI**, **GIULIO TERRINONI**

Doppio sogno... gourmet

Il potere erotico della natura del *Sogno di una notte di mezza estate* e quello sensuale delle spezie del *Mercante di Venezia* di Shakespeare in scena al teatro Valle si fondono in **Assaggi di Teatro** nella performance di **Alfonso, Ernesto e Livia Iaccarino** che intrecciano corone di sapori per il Re e la Regina delle Fate, Oberon e Titania. A deliziare il palato, non solo di fate e gnomi, contribuiscono erbe, animali e frutti del bosco. La performance è raccontata con parole e immagini da Roma gourmet:
<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=9694>



Assaggi di bosco

La famiglia di **Alfonso, Ernesto e Livia Iaccarino** dedica agli spettacoli shakespeariani un piatto che profuma di bosco: i **Tortelli di Germano reale alle spezie d'Oriente, fonduta di pecorino e tartufo nero**.

Il piatto è in Menu al ristorante **Baby** di Roma dal 25 febbraio all'1 marzo e la ricetta, abbinata al Cannonau 2006 *Feudi della Medusa* si può scaricare da
<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=9751>



main sponsor



Azienda e Degustazione Feudi della Medusa



in collaborazione con



si ringraziano

Babayaga

PALATUUM
ENOTECA REGIONALE

. Tortelli di germano reale alle spezie d'Oriente con fonduta di pecorino romano e tartufo nero

ricetta dedicata dallo Chef **Alfonso Iaccarino** del ristorante **Baby** di Roma agli spettacoli di Shakespeare *Sogno di una notte di mezza estate* e *Il mercante di Venezia* per "Assaggi di Teatro"



"Trovami quel fiore. Un dì te ne mostrai la pianta.
Il succo suo, stillato su ciglia dormienti, farà
uomo o donna delirar d'amore per qualsiasi
creatura il loro occhio contempli."
William Shakespeare
Sogno di una notte di mezza estate

Nella notte del solstizio d'estate si va nei boschi ad accendere fuochi, danzare, vegliare al chiaro di luna, raccogliere erbe magiche, capaci di risvegliare l'amore. Anche la famiglia **Iaccarino** rende omaggio ai riti pagani evocati da Shakespeare con tortelli insaporiti da erbe e spezie intrecciati come una corona per le fate.

Il piatto è in Menu dal 25 febbraio all'1 marzo al ristorante **Baby** Aldrovandi in via Aldrovandi 15 - tel. 06.3223993

Vino [abbinamento proposto dalla redazione di Roma gourmet]

Cannonau 2006 - Feudi della Medusa - Sardegna

Un vino prodotto nel rispetto della tradizione, affinato in solo acciaio e di fresca beva, con bouquet e sapori di ciliegia e frutti rossi. Il colore granato e i tannini poco pronunciati ne accrescono la piacevolezza alla vista e al palato, in accordo con i sapori boschivi del piatto.

La ricetta si scarica gratuitamente da www.roma-gourmet.net
<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=9751>