

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 di gusto tra le proposte di alcuni grandi chef della capitale. Per vivere la città appieno, con tutti i sensi, sul filo dell'intenso legame, dal sapore antico, che unisce cultura e cibo. Un incontro di gusto, dunque, tra i maestri della scena e gli artisti della cucina, ideato da *Maria Luisa Basile* con la complicità degli chef **AGATA PARISELLA**, **ANTHONY GENOVESE**, **ALFONSO ERNESTO** e **LIVIA IACCARINO**, **MASSIMO RICCIOLI**, **ANGELO TROIANI**

Alla ricerca dell'Animella gemella

Roma gourmet dedica all'opera *I due gemelli veneziani* di Carlo Goldoni interpretata da Massimo Dapporto per la regia di Antonio Calandra in scena al Teatro Quirino una performance di *Assaggi di Teatro*.

Un gustoso gioco di specchi senza fine, piatti sempre diversi e allo stesso tempo uguali, sapori ora armoniosi ora contrastanti. Animelle gemelle, dolci girandole di gamberi rossi, burrata e ostriche, maiale iberico alla griglia... I piatti sono raccontati con parole e immagini su <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=9356>



Assaggi di gamberi rossi e clementine

Lo Chef **Anthony Genovese** dedica allo spettacolo *I due gemelli veneziani* e al tema del doppio i **Gamberi rossi crudi, croccante al sesamo, riduzione di clementine e spuma di mascarpone**.

Il piatto è in Menu al ristorante **Il Pagliaccio** di Roma dal 3 febbraio al 1° marzo e la ricetta, abbinata al Vermentino Albitrithia 2006 *Feudi della Medusa*, si può scaricare da www.roma-gourmet.com



main sponsor



Azienda e Vigneto Foudi della Medusa



si ringraziano
Babayaga

in collaborazione con



Regione Lazio
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA

Arsial

Agenzia Regionale per lo Sviluppo e
l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

PALATUUM
ENOTECA REGIONALE

. Gamberi rossi crudi, croccante al sesamo, riduzione di clementine e spuma di mascarpone

piatto dello Chef **Anthony Genovese** del ristorante **Il Pagliaccio** - Roma dedicato a *I gemelli veneziani* per "Assaggi di Teatro"



Il piatto è in Menu dal 3 febbraio
al 1° marzo al ristorante
Il Pagliaccio

Vino [abbinamento proposto dalla redazione di Roma gourmet]

Albithia 2006

Feudi della Medusa - Sardegna

Vermentino dal colore giallo paglierino brillante, spiccata mineralità e solarità di profumi. I freschi aromi di Macchia Mediterranea e i pronunciati ritorni agrumati e speziati trovano una eco felice nei sapori fruttati e dolci che caratterizzano il piatto, dalle clementine ai gamberi sino al sesamo mielato.

La ricetta può essere scaricata gratuitamente da Roma gourmet:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=9340>