

ASSAGGI DI TEATRO

Incontro di gusto fra Roma gourmet Acquilina e La caccia

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 e Livia Iaccarino**, **Massimo Riccioli**, **Angelo Troiani** e **Giulio Terrinoni**

Caccia al gusto

Roma gourmet dedica una performance di *Assaggi di Teatro* allo spettacolo **La caccia** ispirato alla Baccanti di Euripide diretto e interpretato da Luigi Lo Cascio in scena al Valle dal 10 al 22 febbraio.

Lo chef **Giulio Terrinoni** di **Acquilina** mostra quali prodigi possa operare il "dono" di Dioniso e quanto possa essere mutevole il gusto della preda osando accostamenti inediti fra selvaggina, vino e sapori marini. Come a voler liberare Penteo dalla sua idea stereotipata del mondo e svelando ai gourmet nuove combinazioni di sapori, fuori da schemi e idee convenzionali. Parole e immagini su: <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=9567>



Assaggi di pappardelle

Lo Chef di cucina marinara **Giulio Terrinoni** dedica allo spettacolo una patto di sontuosa saporosità, le **Pappardelle al nero di Seppia con ragù di cinghiale, pera cotta nel vino rosso e pecorino**.

Il piatto è in Menu con dedica al ristorante **Acquilina** di Roma dal 10 al 22 febbraio e la ricetta, abbinata al Cannonau 2006 *Feudi della Medusa*, si può scaricare da <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=9510>



main sponsor



Azienda e Vigneto Feudi 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

. Pappardelle al nero di seppia con ragù di cinghiale pera cotta nel vino rosso e pecorino romano

ricetta dedicata dallo Chef **Giulio Terrinoni** del ristorante **Acquolina** - Roma
allo spettacolo *La caccia* per "Assaggi di Teatro"



"Zeus scaccia via quest'inverno, attizzando il fuoco
e mescendo senza risparmio vino dolce..."

Alceo

"... e la fatica non è più fatica
quando invoco il dio Bacco."

Euripide, *Baccanti* 67

Il tema della caccia è provocatoriamente affidato all'interpretazione di uno chef di cucina marinara come **Giulio Terrinoni** che osa accostamenti inediti fra cacciagione e pescato passando per il vino e svelando ai gourmet inedite combinazioni di sapori, fuori da schemi e idee convenzionali.

Il piatto è in Menu dal 10 al 22 febbraio
al ristorante **Acquolina**
via Antonio Serra, 60 - tel. 06.3337192

Vino in abbinamento [proposto dalla redazione di www.roma-gourmet.net]

Cannonau 2006 - Feudi della Medusa - Sardegna

Vino sobrio e di buon equilibrio, con una importante peculiarità: l'affinamento in solo acciaio. Bouquet dominato dal fruttato rosso di ciliegia e frutti di bosco, impreziosito da un accenno speziato di pepe verde. La piacevole trama tannica sposa la dolcezza delle pere al vino e asciuga il palato dalla sapidità di pecorino e ragù di cinghiale.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

La ricetta può essere scaricata gratuitamente da Roma gourmet:
<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=9510>