

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**

Con Iaccarino i pesci danzano nel piatto

L'allegria tradizione musicale napoletana contagia i sapori marinari che lo chef **Alfonso Iaccarino** mette in tavola ispirandosi al musical **Masaniello** di Tato Russo in scena al teatro **Quirino**. Con **Assaggi di Teatro** i pesci danzano nel piatto, in girotondo con la frittura di paranza, parola antica che deriva dalla voce meridionale *paro* -paio- a indicare due barche che procedono in coppia per pescare con la rete a strascico piccoli pesci come alici, triglie, merluzzetti... Sapori raccontati con parole e immagini da Roma gourmet:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=10173>



Assaggi di... Paranza

La famiglia di **Alfonso, Ernesto e Livia Iaccarino** dedica a **Masaniello** un piatto a base di pesce freschissimo che evoca il mestiere di pescivendolo del popolare eroe napoletano: la **Frittura di Paranza con calamari, gamberi, verdure e maionese alla barbabietola**.

Il piatto è in Menu al ristorante **Baby** di Roma dal 4 al 22 marzo e la ricetta, abbinata al Vermentino Albithia 2006 *Feudi della Medusa* si può scaricare da

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=10136>



main sponsor



Azienda e Degustazione Feudi della Medusa



si ringraziano

Babayaga

in collaborazione con



PALATUUM
ENOTECA REGIONALE

. Frittura di Paranza, calamaretti, gamberi e verdure con maionese alla barbabietola

ricetta dedicata dallo Chef **Alfonso Iaccarino** del ristorante **Baby** di Roma al musical *Masaniello* di Tato Russo per "Assaggi di Teatro"



Il piatto è in Menu
dal 4 al 22 marzo
al ristorante **Baby** Aldrovandi
in via Aldrovandi 15
tel. 06.3223993

Vino [abbinamento proposto dalla redazione di Roma gourmet]

Albithia 2006 Feudi della Medusa - Sardegna

Un Vermentino ottimo con le frittiture di pesce, grazie all'equilibrio fra alcol e acidità, mineralità e freschezza, buon assortimento di profumi di erbe aromatiche e spezie e aromi di frutta e agrumi mediterranei. Il corpo elegante e sapido netta perfettamente il palato dalla pastella e rispetta la delicatezza dei polposi pesci.

La ricetta si scarica gratuitamente da www.roma-gourmet.net
<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=10136>