

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**

A qualcuno piace dolce

A cosa si dice sempre si senza poter rifiutare? "A un dolce!" risponde senza esitazioni lo chef **Angelo Troiani** che per la commedia di Eduardo De Filippo **Ditegli sempre di si** portata in scena da **Geppy Gleijeses** al teatro **Quirino** crea un percorso di irresistibili zuccherine golosità per **Assaggi di Teatro**. Sapori raccontati con parole e immagini da Roma gourmet:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=10661>



Assaggi di... millefoglie

Lo chef **Angelo Troiani** dedica alla commedia **Ditegli sempre di si** in scena al Quirino un dolce dove la morbidezza della vaniglia si fonde con le note stuzzicanti delle spezie e dei frutti del bosco: il **Millefoglie con crema alla vaniglia, pepe verde, lemon grass e frutti di bosco**.

Il dolce è in Menu al ristorante **Il Convivio Troiani** di Roma dal 24 marzo al 9 aprile e la ricetta, abbinata all'Aristeo 2006 **Feudi della Medusa** si può scaricare da

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=10539>



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

PALATUM
ENOTECA REGIONALE

. Millefoglie con crema alla vaniglia, lemon grass, pepe verde e frutti di bosco

ricetta dedicata dallo Chef **Angelo Troiani** del ristorante **Il Convivio Troiani** - Roma alla commedia **Ditegli sempre di si** di Geppy Gleijeses da Eduardo De Filippo per "Assaggi di Teatro"



A cosa si dice sempre di si a tavola? "Al dolce!" risponde senza esitazioni lo chef Angelo Troiani che pensando allo spettacolo **Ditegli sempre di si** dedica ad **Assaggi di Teatro** un dolce irresistibile, giocato sugli aromi morbidi e avvolgenti della vaniglia. Anche studi medici dimostrano perché, anche se ci sentiamo sazi, un posto per il dolce lo troviamo sempre: i dolci hanno alta appetibilità e bassa sazietà. Influiscono sui meccanismi fame / appetito e resettano i processi legati alla sazietà. Per questo, dopo averli mangiati, ne vogliamo ancora!

Il dolce è in Menu dal 29 marzo al 9 aprile al ristorante **Il Convivio Troiani**
vicolo dei Soldati 31 Roma - tel. 06.6869432

La ricetta, abbinata all'Aristero 2006 **Feudi della Medusa** si scarica da
<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=10539>

Scoprite tutte le ricette di Assaggi di Teatro su www.roma-gourmet.net

Ufficio stampa Roma gourmet