

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**

La coscienza di Zampanò risvegliata da una pera kaiser

Assaggi di teatro evoca insieme al *Pagliaccio* fantasia, solitudine, colori e poesia dello spettacolo *La strada* dall'omonimo film di Federico Fellini, in scena al *Teatro Valle* con Massimo Venturiello e Tosca.

Il circo era per Fellini fonte inesauribile di ispirazione e di racconti dal sapore di sogno. L'artista e lo chef consumano giorni, notti e pensieri affinché i sogni diventino spettacolo. I piatti onirici di Anthony e Marion sono raccontati con parole e immagini su

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=10401>



Assaggi di spezie

Gli Chef **Anthony Genovese** e **Marion Lichtle** dedicano allo spettacolo *la strada* e alla dolcezza di Gelsomina - Giulietta Masina - Tosca la **Pera speziata al cartoccio con crêpe aperta, croccante e gelato allo yogurt**.

Il piatto è in Menu al ristorante *Il Pagliaccio* di Roma e la ricetta, abbinata all'*Aristeo 2005 Feudi della Medusa*, si può scaricare da www.roma-gourmet.com



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

. Pera speziata al cartoccio con crêpe aperta e gelato

ricetta degli Chef **Anthony Genovese** e **Marion Lichtle** del ristorante **Il Pagliaccio** - Roma

dedicata a **La strada** dal film di Federico Fellini con Massimo Venturiello e Tosca per "Assaggi di Teatro"



Il circo è mondo magico, luogo fantasmagorico che titilla il desiderio. E grande tenerezza suscitano le manifestazioni più semplici del mondo circense, offerte dagli artisti girovaghi che si esibiscono nelle piazze spezzando catene, mangiando fuoco, suonando musica. Temi molto cari agli chef **Anthony** e **Marion**, che non a caso hanno scelto **Il Pagliaccio** come insegna del ristorante e che per **Assaggi di Teatro** evocano fantasia, solitudine, colori e poesia dello spettacolo *La strada* dedicando un dolce al personaggio di Gelsomina.

Il piatto è in Menu al ristorante **Il Pagliaccio** in via dei Banchi Vecchi 129 tel. 06. 68809595

Vino [abbinamento proposto dalla redazione di Roma gourmet]

Aristeo 2005

Feudi della Medusa - Sardegna

Il generoso ventaglio di note dolci e speziate del piatto rivive nei profumi e nel gusto di questo vino passito battezzato col nome del Dio che insegnò agli uomini l'apicoltura. Elegante veste dorata di solare luminosità e delicate sensazioni di zafferano, miele e agrumi. Gusto equilibrato e piacevolmente persistente.

La ricetta può essere scaricata gratuitamente da Roma gourmet:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=10436>