

# 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**

## L'amore ai tempi dell'asparago

Già Plinio annoverava gli asparagi fra i cibi che più giovano allo stomaco e nella medicina del Rinascimento li si prescriveva "mangiati caldi con un poco di sale e butiro" come afrodisiaco. La maliziosa caratteristica non sfugge allo chef **Alfonso Iaccarino** che per **Assaggi di Teatro** dedica la celebre variazione di asparagi a una storia d'amore nella quale i primi passi della seduzione vengono mossi proprio in cucina. Al **Baby** il piatto è preparato con le primizie dell'"orto" biologico *Le Peracciole*. La performance è raccontata con parole e immagini da Roma gourmet:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=11076>



main sponsor



Azienda e Degustazione Feudi della Maresca



## Assaggi afrodisiaci

La famiglia di **Alfonso**, **Ernesto** e **Livia Iaccarino** dedica ai Ponti di Madison County i sapori afrodisiaci della **Variazione di asparagi: verdi, bianchi e selvatici**.

Il piatto è in Menu al ristorante **Baby** di Roma dal 15 aprile al 3 marzo e la ricetta, abbinata al Vermentino Albithia 2006 *Feudi della Medusa* si può scaricare da

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=11053>

in collaborazione con



si ringraziano

**Babayaga**

**PALATUUM**  
ENOTECA REGIONALE

Ufficio stampa Roma gourmet: [ufficiostampa@roma-gourmet.com](mailto:ufficiostampa@roma-gourmet.com)

. **Variazione di asparagi: Asparago pastellato con salsa di mentuccia, Asparago bianco con salsa di peperone arrostito, Asparagina con citronette ai grani di mostarda**

ricetta dedicata dallo Chef **Alfonso Iaccarino** del ristorante **Baby** di Roma allo spettacolo *I ponti di Madison County* di Lorenzo Salvetti per "Assaggi di Teatro"



Il piatto è in Menu dal 15 aprile  
al 3 maggio 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 molto adatto a una primizia primaverile come l'asparago, grazie all'equilibrio fra alcol e acidità, mineralità e freschezza, buon assortimento di profumi di erbe aromatiche, spezie e aromi mediterranei. Il corpo elegante e sapido terge perfettamente il palato dalla pastella esaltando l'aromaticità di limone e salse.

La ricetta si scarica gratuitamente da [www.roma-gourmet.net](http://www.roma-gourmet.net)

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=11053>