

# ASSAGGI DI TEATRO

Incontro di gusto fra Roma gourmet La Rosetta e Le invisibili

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

## Il gusto dell'invisibile

Lo chef **Massimo Riccioli** guarda alla cucina indiana, dove l'alimentazione è ritenuta fondamentale per preservare il benessere e la salute, e rende un delicato omaggio gastronomico alle donne di India, Pakistan e Nepal protagoniste dello spettacolo *Le invisibili* di Emanuela Giordano e Lidia Ravera in scena al teatro Valle.

**Roma gourmet** racconta la nuova performance di **Assaggi di Teatro** con parole e immagini su

[www.roma-gourmet.net](http://www.roma-gourmet.net)

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=11145>



## Assaggi di... cucina indiana

La performance di ispirazione indiana de La Rosetta culmina nelle **Seppiette con broccolo romano, nero di seppia, cous cous e peperoncino giallo** dedicate da Massimo Riccioli ad *Assaggi di Teatro* e abbinare al vino Sa Perda Bianca 2006 Feudi della Medusa. La ricetta viene regalata nel foyer del teatro Valle dal 15 al 26 aprile e si scarica gratuitamente da Roma gourmet:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=11089>



main sponsor



Azienda e Vigneto Feudi della Medusa



si ringraziano  
**Babayaga**

in collaborazione con



**PALATUUM**  
ENOTECA REGIONALE

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

## . Seppiette con broccolo romano, nero di seppia, cous cous e peperoncino giallo

ricetta dedicata dallo Chef **Massimo Riccioli** del ristorante **La Rosetta** - Roma allo spettacolo **Le invisibili** di Emanuela Giordano e Lidia Ravera per "Assaggi di Teatro"



Un delicato omaggio gastronomico dello chef **Massimo Riccioli** alle donne di India, Pakistan e Nepal attraverso i profumi e i colori delle spezie tanto amate dalla cucina del subcontinente indiano

Il piatto è in Menu dal 15 al 26 aprile al ristorante **La Rosetta**  
in via della Rosetta 8 - tel. 06. 6861002

**Vino [abbinamento proposto dalla redazione di Roma gourmet]**

**Sa Perda Bianca 2006** Feudi della Medusa - Sardegna

Bianco di delicata eleganza, sentori minerali e bouquet leggermente speziato di pepe bianco. La vena dolce e le note agrumate lo rendono adatto ad accompagnare i sapori morbidi di cous cous e broccolo e a stemperare i sapori marini delle seppie.

**La ricetta può essere scaricata gratuitamente da Roma gourmet:**

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=11089>