

ASSAGGI DI TEATRO

Incontro di gusto fra Roma gourmet Agata e Romeo e Marlene

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*, *Giulio Terrinoni*

Il sapore agrodolce della diva

La star della cucina capitolina *Agata Parisella* guarda alla diva *Marlene* in scena al teatro *Quirino* e se ne lascia ispirare per una performance di *Assaggi di Teatro* cinefila. Il fascino ambiguo della Dietrich è celebrato con un ingrediente molto caro alla chef, il porro, verdura dal corpo magro e slanciato come quello androgino della diva, da spogliare in filamenti e veli con i quali creare piatti stuzzicanti. Un ampio ventaglio di sapori che vanno dal mare all'orto con spiritosi tocchi esotici raccontati da *Roma gourmet* con parole e saporite immagini su www.roma-gourmet.net



<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=11705>



Assaggi di... curry verde

La chef *Agata Parisella* dedica al fascino ambiguo e seducente della diva *Marlene* i *Fagottini di porro con rombo* e "involentino primavera" al *curry verde*. La ricetta del piatto, abbinato allo Chardonnay Alba Nora 2006 Feudi della Medusa viene regalata nel foyer del teatro *Quirino* dal 5 al 17 maggio e si scarica gratuitamente da Roma gourmet:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=11798>

main sponsor



Azienda e Vigneto Feudi della Medusa

in collaborazione con



Regione Lazio
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA

Arsial

Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

si ringraziano



CUCINA & VINEDITRICE

Babayaga



Frantoio
Tiscus

PALATUUM
ENOTECA REGIONALE

Ufficio stampa Roma gourmet: ufficiostampa@roma-gourmet.com

. Fagottini di porro con rombo e "involtino primavera" al curry verde

ricetta dedicata dalla Chef **Agata Parisella** del ristorante **Agata e Romeo** - Roma
a **Marlene** di Giuseppe Manfredi con Pamela Villoresi e David Sebasti per "Assaggi di Teatro"



I sapori del piatto vanno dal mare all'orto con lo spiritoso tocco esotico dell'involtino "primavera" al curry verde, a ricordare la Cina percorsa dalla Dietrich con sensualissime velette in *Shanghai Express* di Josef von Sternberg del 1932

Il piatto è in Menu al ristorante **Agata e Romeo** in via Carlo Alberto 45 tel. 06. 4466115

La ricetta con il vino Feudi della Medusa abbinato si può scaricare gratuitamente da Roma gourmet:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=11798>