

## ■ ALIMENTARE: CON ASSAGGI DI TEATRO OGNI PRIMA DIVENTA GOURMET

ROMA - Sul palcoscenico, nei foyer, e sulle tavole dei ristoranti piu' rinomati nella capitale. Con l'apertura del cartellone del Teatro di Roma, all'Argentina e al Teatro India, torna 'Assaggi di Teatro'. Sul filo dell'intenso legame che unisce cultura, cucina d'autore, e cibo di qualita' l'iniziativa dell'Assessorato alle Politiche della Cultura e della Comunicazione del Comune di Roma e del Teatro di Roma e' stata ideata da Maria Luisa Basile, giornalista del sito [www.roma-gourmet.net](http://www.roma-gourmet.net). "Vogliamo offrire prospettive diverse - ha detto Basile - per guardare e assaporare uno spettacolo teatrale, facendo poi trovare richiami al teatro sulle tavole dei ristoranti piu' innovativi e di tendenza". E proprio perche' riconosciuto come "valido strumento per diffondere la conoscenza dei nostri prodotti agroalimentari" Assaggi di Teatro gode da quest'anno del patrocinio del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, insieme a quello dell'Arsial e dell'enoteca regionale Palatium dove verra' presentato il primo libro dedicato a questo raffinato percorso tra palcoscenico e cucina d'autore. Che da quest'anno da' voce anche alla pizza, con i fratelli Commisso di Acchiappafantasma che hanno ideato una pizza 'Assaggi di teatro' sia per coppie che per single. Si parte col Cyrano de Bergerac, in scena dal 7 ottobre all'Argentina. A questo poeta-spadaccino anche noto per il naso lo chef, due stelle Michelin, Anthony Genovese, dedica un dolce tartufo morbido e croccante, con tanto di pennacchio (il naso, appunto) e cuore segreto al lampone, come e' svelato solo all'ultimo l'amore di Cyrano per Roxanne. Complici di questi colpi di teatro molti chef che faranno omaggi speciali agli avventori in possesso di un biglietto teatrale: da Angelo Troiani del Convivio l'antipasto e' gratis, all'Acquolina di Giulio Terrinoni il dolce, nei tre locali di Massimo Riccioli sconto del 10%, all'All'Oro Riccardo Di Giacinto donera' un frullino per invitare a un ritorno alla manualita' in cucina. Si apre con le golosita' dell'Alessandrino, e a ottobre e novembre l'olio nuovo di qualita' dell'Abruzzo, con due imprenditrici che condurranno degustazioni e incontri culturali sui prodotti principe della dieta mediterranea.

MON

01/10/2009 16:49

<http://www.ansa.it/agroalimentarelazio/notizie/fdg/200910011649357427/200910011649357427.html>