

CON ASSAGGI DI TEATRO OGNI PRIMA DIVENTA GOURMET

(www.enopress.it). Sul palcoscenico, nei foyer, e sulle tavole dei ristoranti più rinomati della 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 qualità l'iniziativa dell'Assessorato alle Politiche della Cultura e della Comunicazione del Comune di Roma e del Teatro di Roma è stata ideata da Maria Luisa Basile, giornalista del sito www.roma-gourmet.net

Si tratta di una nuova prospettiva per guardare ed assaporare in modo diverso uno spettacolo teatrale e facendo, poi, trovare dei richiami al teatro sulle tavole dei ristoranti più innovativi e di tendenza.

E proprio perché 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 verrà presentato il primo libro dedicato a questo raffinato percorso tra palcoscenico e cucina d'autore.

Quest'anno sarà presente anche il prodotto principe della tradizione napoletana ed italiana, la pizza che, con i fratelli Comisso di Acchiappafantasma, impersonerà 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 è svelato solo all'ultimo l'amore di Cyrano per Roxanne.

Complici di questi colpi di teatro molti gli chef che faranno omaggi speciali agli avventori in possesso di un biglietto teatrale: da Angelo Troiani del Convivio l'antipasto è gratis, all'Acquolina di Giulio Terrinoni il dolce, nei tre locali di Massimo Riccioli sconto del 10%, all'All'Oro Riccardo Di Giacinto donerà un frullino per invitare a un ritorno alla manualità in cucina. Si apre con le golosità dell'Alessandrino, e a ottobre e novembre l'olio nuovo di qualità dell'Abruzzo, con due imprenditrici che condurranno degustazioni e incontri culturali sul prodotto principe della dieta mediterranea.

Mauro Maccario

<http://www.enopress.it/new/Articolo.aspx?ArticoloID=0007BT#>