

ASSAGGI DI TEATRO

Incontro di gusto fra Roma gourmet e Teatro di Roma

ottobre 2009 | giugno 2010

Una prospettiva diversa dalla quale guardare uno spettacolo teatrale, ma anche un percorso gourmand tra le proposte di grandi chef della Capitale. Per vivere la città pienamente, con tutti i sensi, sul filo dell'intenso legame che unisce cultura e cibo. L'incontro di gusto fra maestri della scena e artisti della cucina è ideato dalla giornalista **Maria Luisa Basile** con la complicità degli chef **Alfonso IACCARINO**, **Angelo TROIANI**, **Anthony GENOVESE** e **Marion LICHTLE**, **Fabio BALDASSARRE**, **Giulio TERRINONI**, **Massimo RICCIOLI** e **Catia e Davide SULPIZI**, **Riccardo DI GIACINTO**, **Josephine SCORER**.

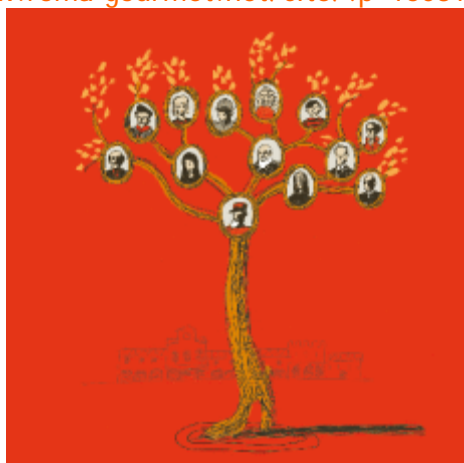
"Ormai Garibaldi sapeva che l'acqua che muoveva il mulino era di tutti come il grano che macinava..." *Tabucchi, Piazza d'Italia*

Favola popolare

Il mondo arcaico contadino narrato nella favola popolare *Piazza d'Italia* di Tabucchi in scena al teatro *India* per la regia di Marco Baliani, ispira un idillio gastronomico intenso, di sostanza e delicato insieme. Lo chef **Riccardo di Giacinto** trasforma per **Assaggi di Teatro** ingredienti semplici e dalla memoria antica come legumi, cotiche di maiale e pecorino in un piatto dal gusto morbido e rotondo di spiccata modernità.

Sapori raccontati
con parole e immagini da *Roma gourmet*:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=16081>



Assaggi di... cotiche e legumi

Lo chef **Riccardo di Giacinto** dedica a *Piazza d'Italia* la **Terrina di fagioli e cotiche con julienne di sedano, crocchetta di Pecorino e salsa di pomodori e legumi**.

Il piatto è in Menu al ristorante **All'oro** di Roma dall'8 al 28 febbraio 2010. Tel. 06.97996907

La **ricetta** dello chef si scarica da
<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=16152>

Agli spettatori che pranzano o cenano al ristorante **All'oro** e presentano il biglietto dei teatri Argentina e/o India, lo chef regala il **frullino di All'oro**.