

# 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 CIANETTI**, **Riccardo DI GIACINTO**, **Josephine SCORER**.

"Ruben... da adolescente aveva sognato la vita senza riuscire però ad addentare il sapore..."  
*Franco Quadri, Le signorine di Wilko (il sole 24 ore)*

## Il sapore (passito) della memoria

La Polonia, paese d'origine dell'autore de *Le Signorine di Wilko* in scena al teatro *Argentina* di Roma per la regia di Alvis Hermanis, è fonte di ispirazione per lo chef **Riccardo di Giacinto** che per **Assaggi di Teatro** attinge agli ingredienti del suo Abruzzo per creare un piatto dal sapore travolgente nel quale si addenta la memoria del mare, con l'astice, e della terra, con la n'duja e la mozzarella passita. Sapori raccontati con parole e immagini da *Roma gourmet*:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=16332>



## Assaggi di... astice e n'duja

Lo chef **Riccardo di Giacinto** dedica a *Le signorine di Wilko* i **Cappellacci di mozzarella passita al sugo di astice e n'duja**. Il piatto è in Menu al ristorante **All'oro** di Roma dal 2 al 14 marzo 2010. Tel. 06.97996907 La **ricetta** dello chef si scarica da <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=16466>

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**.