



ASSAGGI DI TEATRO: il Mercante di Venezia di Shakespeare interpretato in cucina dallo chef Giulio Terrinoni

**Dal 16 marzo 2010, dalle 20:30
Via Antonio Serra 60 - Roma**

ROMA – Continuano le raffinate degustazioni legate ad Assaggi di Teatro, la rassegna ideata dalla giornalista Maria Luisa Basile e realizzata da Roma gourmet per unire Cucina d'autore e Teatro.

Dal 16 al 28 marzo è di scena Shylock - Il Mercante di Venezia in prova da Shakespeare per la regia di Moni Ovadia, interpretato in cucina dallo chef Giulio Terrinoni del ristorante Acquolina di Roma.

Il cannibalesco scambio fra oro e libbra di carne dell'opera shakespeariana messa in scena al teatro Argentina di Roma prende contorni sensuali e il trinomio oro-eros-esca diventa per Assaggi di Teatro un boccone agrodolce da consumare in punta di dita e dal quale lasciarsi irretire.

Il piatto-esca dedicato allo spettacolo teatro è: Olive alla'scolana di pesce con cheaps di patate e sorbetto agrodolce di peperone rosso e si gusta al ristorante Acquolina di Roma dal 16 al 28 marzo 2010.

Agli spettatori che cenano al ristorante Acquolina e presentano il biglietto del teatro Argentina, lo chef offre in regalo un dessert.

Spettatori e lettori di Roma gourmet usufruiscono di sconti ai Corsi di cucina di Giulio Terrinoni e Angelo Troiani ad Acquolina. Info: tel. 06.3337192

La ricetta dello chef si può scaricare gratuitamente da
<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=16402>

I sapori di Assaggi di Teatro sono raccontati con parole e immagini da Roma gourmet:
<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=16362>

<http://espresso.repubblica.it/food/agenda/day/2010/03/17/0/assaggi-di-teatro:-il-mercante-di-veneziam-shakespeare-intepretato-in-cucina-dallo-chef-giulio-terrinoni/1845421?true&who=assaggi+di+teatro&time=2010-03-17T203000>