



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

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 trionfo 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 cheap 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://viaggi.repubblica.it/eventi/giorno/assaggi-di-teatro-il-mercante-di-venezia-di-shakespeare-intepretato-in-cucina-dallo-chef-giulio-terrinoni/2010-03-16/1845421>