

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**.

"... la penale sia fissata esattamente in una libbra della vostra bella carne..."
William Shakespeare, Il Mercante di Venezia

Oro eros esca

Con lo chef **Giulio Terrinoni** il cannibalesco scambio fra oro e libbra di carne dell'opera shakespeariana *Il Mercante di Venezia* messa in scena al teatro *Argentina* di Roma prende contorni decisamente 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. Sapori raccontati con parole e immagini da *Roma gourmet*:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=16362>



Assaggi di... olive ascolane di pesce

Lo chef **Giulio Terrinoni** dedica a *Shylock - Il Mercante di Venezia in prova* l'esca: **olive all'ascolana di pesce con cheaps di patate e sorbetto agrodolce di peperone rosso**.

Il piatto è in Menu al ristorante **Acquolina** di Roma dal 16 al 28 marzo 2010.

Info: tel. 06.3337192

La **ricetta** si scarica gratuitamente da <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=16402>

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



collezionate le **CARTOLINE GOURMET ASSAGGI DI TEATRO** disponibili presso il teatro *Argentina*