

# 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**, **Catia e Davide CIANETTI**, **Riccardo DI GIACINTO**, **Josephine SCORER**.

"Fai crescere il pingue olivo caro alla Pace."  
*Virgilio, Georgiche II*

## L'olio che congiunge disgiunge unge

Dire, condire, stabilire relazioni. Questo fa l'olio con cibo cose e persone. Congiunge disgiunge unge per far meglio scivolare. E scivola nello spettacolo *Olio l'Assaggi(o) di Teatro* nel quale lo chef **Massimo Riccioli** porta essenze profumate di tartufo, peperoncino e limone per ungere di sapore la polposa orata selvaggia. Sapori raccontati con parole e immagini da *Roma gourmet*:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=17088>

La **ricetta** si scarica gratuitamente da

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=17163>



## Assaggi di... Orata e olio aromatizzato

Lo chef **Massimo Riccioli** dedica allo spettacolo *Olio* di M. Calvani il **Filetto di orata con tapenade di olive verdi e nere, patate grigliate e olio al tartufo nero, al peperoncino, al limone**.

Il piatto è in Menu al ristorante **La Rosetta** di Roma dal 23 al 29 aprile 2010. Tel. 06.6861002

**Sconto** del 10% sul conto di pranzi e cene al ristorante **La Rosetta** e al fish bar **Riccioli caffè** e sconto del 10% sugli acquisti nella gastronomia **RosticceRi** agli spettatori che presentano il biglietto del teatro Argentina e/o India.

le **CARTOLINE ASSAGGI DI TEATRO** sono disponibili presso il **teatro India** e il ristorante **La Rosetta**

ASSAGGI DI TEATRO  
ELOGIO DELL'OLIVA:  
filetto di orata con manto di olive verdi e nere su sfoglie di patate grigliate e olio al tartufo nero, al peperoncino e al limone dedicato da MASSIMO RICCIOLI per ASSAGGI DI TEATRO a *Olio*, regia Marco Calvani in scena al teatro India dal 23 al 29 aprile 2010.

Il filetto di orata si gusta al ristorante La Rosetta in via della Rosetta 8 a Roma, dal 23 al 29 aprile 2010. Tel. 06.6861002.

Agli spettatori che presentano il biglietto del teatro Argentina viene riservato uno sconto del 10% sul conto di pranzo o cena nei ristoranti La Rosetta e Riccioli Café e lo sconto del 10% sugli acquisti nella gastronomia RosticceRi.

La ricetta di MASSIMO RICCIOLI si può scaricare gratuitamente dal sito [www.roma-gourmet.net](http://www.roma-gourmet.net)

Informazioni sullo spettacolo 06.684000311  
Informazioni sulla degustazione del piatto [info@roma-gourmet.com](mailto:info@roma-gourmet.com)

23-29 aprile 2010  
Olio  
Ristorante La Rosetta  
chef Massimo Riccioli