

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**.

"L'oro di Napoli è la pazienza" Giuseppe Marotta

Riti gourmet

Il piatto dedicato dalla **famiglia Iaccarino** ad **Assaggi di Teatro** per *L'oro di Napoli* (in scena al teatro Argentina di Roma) pare uscito dalla cucina di uno dei palazzi della città partenopea che popolano i racconti di Marotta, perchè occorre tanta pazienza anche per cucinare il ragù che condisce insieme alla caciotta le candele spezzate. Il ragù, nutrimento dell'anima e lento rito il cui ingrediente più importante è il tempo. Sapori raccontati con parole e immagini da *Roma gourmet*:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=17543>

Assaggi di... genovese di pollo

La **famiglia Iaccarino** dedica a *L'oro di Napoli* le **Candele spezzate con genovese di pollo e caciotta invecchiata**

Il piatto è in Menu al ristorante **Don Alfonso 1890** di S. Agata Sui Due Golfi fino al 16 maggio. Info 081.8780026

La **ricetta** si scarica gratuitamente da <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=17317>



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



patrocini

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Babayaga

Ufficio stampa: ufficiostampa@roma-gourmet.com