

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**.

"Finita, è finita, sta forse per finire. I chicchi si aggiungono ai chicchi a uno a uno..."
Samuel Beckett, *Finale di partita*

I chicchi si aggiungono ai chicchi

Lo chef **Giulio Terrinoni** trasforma l'impossibile mucchio del beckettiano *Finale di partita* in scena al teatro *India* di Roma in saporose pedine. Spostando il gioco sulla scacchiera del gusto, la partita di **Assaggi di Teatro** si gioca sulle consistenze dei chicchi di riso selvaggio e delle mazzancolle e sulle sfumature di sapore fra la cremosità del topinambour e la croccantezza del guanciale.

Con un finale di zenzero raccontato con parole e immagini da *Roma gourmet*:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=18011>



Assaggi di... riso selvaggio e mazzancolle

Lo chef **Giulio Terrinoni** dedica a *Finale di partita* le pedine: **Mazzancolle avvolte in riso selvatico su crema di topinambour, guanciale croccante e zenzero fritto**.

Il piatto è in Menu al ristorante **Acquolina** di Roma dall'8 al 20 giugno 2010. Info: tel. 06.3337192

La **ricetta** si scarica gratuitamente da <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=17709>

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

ASSAGGI DI TEATRO
LE PEDINE:
mazzancolle avvolte in riso selvatico con crema di topinambour, guanciale croccante e zenzero fritto dedicate da GIULIO TERRINONI per ASSAGGI DI TEATRO a *Finale di partita* di Samuel Beckett, regia Massimo Castrì in scena al Teatro India dall'8 al 20 giugno 2010.
Le mazzancolle si gustano al ristorante Acquolina in via Antonio Serra 60 a Roma, dall'8 al 20 maggio. Tel. 06.3337192.
Agli spettatori che presentano il biglietto del teatro India viene offerto in omaggio un dolce gourmet.
Spettatori e lettori di Roma gourmet usufruiscono di sconti ai Corsi di cucina di Giulio Terrinoni e Angelo Troiani ad Acquolina.
La ricetta di GIULIO TERRINONI si può scaricare gratuitamente dal sito www.roma-gourmet.net
Informazioni sullo spettacolo 06.684000311
Informazioni sulla degustazione del piatto info@roma-gourmet.com

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