

ARTE & FOOD

Chef ispirati da Caravaggio

Per deliziare il palato e stimolare la mente un doppio appuntamento a Roma sposa due famose opere del pittore con ricette golose degli chef Glowig e Apreda

di Elisa Poli



Dall'inventiva di Maria Luisa Basile, giornalista piemontese e autrice della Guida L'Espresso ai Ristoranti d'Italia e dalla creatività degli chef romani Oliver Glowig e Francesco Apreda nasce l'iniziativa "I carciofi di Caravaggio" in cui le opere del pittore vengono interpretate in cucina con piatti

speciali, in abbinamento a un calice di spumante piemontese Erbaluce di Caluso. L'appuntamento è a Roma dal 15 al 31 ottobre 2013 con Oliver Glowig che interpreta l'opera attribuita a Caravaggio "Narciso", con la Triglia con pelle di pollo croccante, fagioli e caffè, da gustare a pranzo e a cena al ristorante Oliver Glowig dell'hotel Aldrovandi, in via Ulisse Aldrovandi 15 (info e prenotazioni tel. 06 3216126, 063223993) con un calice di Cariola Erbaluce di Caluso docg 2012 Ferrando, mentre dall'1 al 15 novembre 2013 Francesco Apreda interpreta l'opera di Caravaggio "Madonna dei Palafrenieri" con il Rosso d'uovo aromatico, anguilla alla brace e radici in misticanza da gustare a cena al ristorante Imàgo dell'hotel Hassler, in Piazza Trinità dei Monti 6, Roma (info e prenotazioni tel. 0669934726) con un calice di Erbaluce di Caluso Spumante Brut metodo classico San Giorgio Cieck.

Per maggiori informazioni www.roma-gourmet.net e www.confagricolturatorino.it.