



Unione Nazionale Giovani
Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili®

II FORUM DEI GIOVANI PROFESSIONISTI

la Repubblica.it | L'Espresso | KataWeb
G77 local miojob seicimoda ilmiolibro.it
DEE JAV | CANALE 5 | RAI | SKY | DEE JAV | Trova Cinema | CASAR DESIGN | XL

la Repubblica **ROMA.it**

Giovedì 02 Dicembre 2010 - Aggiornato Alle 16.25

Cerca: La Repubblica dal 1984
Cerca:

Home Cronaca Sport Foto Video Annunci Aste-Appalti Lavoro Motori Negozi Cambia Edizioni

Sei in: [Repubblica Roma](#) / [Cronaca](#) / Come ti reinterpreto Julie&Julia ...

Stampa Mail Condividi

Come ti reinterpreto Julie&Julia Cena evento alla Città del gusto

Il ristorante del Gambero rosso in occasione del lancio del dvd mette in tavola il film che racconta la vita di Julia Child, la cuoca che ha trasmesso agli americani la passione per la cucina francese



Meryl Streep

Al cinema Meryl Streep e Amy Adams, alla Città del gusto Valeria Piccini e Aurora Mazzucchelli. È vero divertissement ma non privo di sostanza quello che propone per la sera del 6 maggio il Gambero Rosso in collaborazione la Sony Pictures. Una sera a Teatro davvero gustosa e insolita. Prendendo spunto dal lancio del dvd del film Julie&Julia, ispirato alla vita di Julia Child, la cuoca che ha trasmesso agli americani la passione per

la cucina francese, il Gambero Rosso ha organizzato una serata culinaria a quattro mani (si riprende idealmente il gioco del film dove la giovane blogger Julie Powell, innamoratasi della cucina della Child, tenta la sfida di riuscire a cucinare in un anno tutte le ricette della sua eroina). Valeria Piccini, una delle più intelligenti cuoche del nostro paese, chef patronne di Caino a Montemerano e Aurora Mazzucchelli, una degli astri nascenti del nostro firmamento culinario, ai fornelli al ristorante Marconi di Sasso Marconi, reinterpreteranno alcuni dei piatti più celebri della Child.

Le due cuoche hanno scelto quattro classici della celebre cuoca, si va dall'astice all'uovo poché, dal bue brasato alla tarte tatin e li hanno reinterpreti con un pizzico di italianità. Niente di trascendentale quanto basta per farne, senza stravolgerne l'identità, dei piatti divertenti anche per un palato moderno. Ecco allora che l'astice si accompagna alle verdure del mercato, che l'uovo poché è servito con asparagi e salsa mornay al bacon, che il bue brasato è affiancato da una cialda di pane e rosmarino e accompagnato da purè e la tarte tatin diventa una tortina monoporzione con gelato al Calvados.

Per ogni piatto un abbinamento studiato ad hoc dall'enoteca Trimani, vini in Roma dal 1821, storico indirizzo della Capitale. La serata, presentata dal critico cinematografico Marco Lombardi, sarà intervallata da aneddoti, spezzoni del film e da gustosi commenti a margine delle due signore della cucina. (info <http://catalog.gamberorosso.it/>)

(05 maggio 2010)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PRONTOBOLLO.IT
La qualità a domicilio.

50€

EVITA IL BASTONE DEL FISCO

Speciale Natale
Famiglia sulla Neve
1 settimana da
€799 max 5 persone

NOVASYSTEM COMPUTER

CD-DVD

PREZZI PIÙ BASSI DI ROMA

Modami
Accessori indispensabili

ASSOCIAZIONE ITALIANA
LaNuovaParola
CENTRO SPECIALISTICO

Annunci Premium Publisher Network

Voli AIR FRANCE KLM
Compra un biglietto AIR FRANCE KLM: subito un volo gratuito!
[Scopri come >>](#)

L'innovazione per la PMI
Scopri Microsoft Office Small Business Basics 2010
www.microsoft.com

Laurea on line
Ti vuoi laureare ma non puoi frequentare? Chiedi info!
www.uniecampus.com

TROVA INDIRIZZI UTILI

Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

Roma

Vicino a Cerca

Naviga per categoria:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACIE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENCE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI E MUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FIORI IDRAULICI TRASLOCHI IMPRESE EDILI
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA PARRUCCHIERI ERBORISTRIE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLI E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

ANNUNCI (ROMA E LAZIO)