



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/teatro-arciliuto-di-roma-lunedì-31-ottobre-2016-si-il-peru-protagonista-con-noche-criolla>

Teatro Arciliuto di Roma: lunedì 31 ottobre 2016 si il Perù protagonista con NOCHE

CRIOLLA



Il 31 ottobre, come da consolidata tradizione, al **Teatro Arciliuto di Roma** si festeggia la **NOCHE CRIOLLA**, evento gastronomico e culturale del Perù con il Patrocinio del Consolato del Perù a Roma.

Media partner è Peruanos en Italia.

Una Notte tutta peruviana, dalla degustazione di cibi raffinati preparati dal grande **Chef peruviano Rafael Rodriguez**, alle bevande tradizionali e alla musica meravigliosa di questa terra eseguita dal **Grupo En Blanco y Negro**. Sarà un viaggio virtuale, sarà una bellissima e rara "noche", sarà che scoprirete nuovi gusti, ascolterete nuovi ritmi e Vi divertirete anche a ballare!

APERITIVO, CENA E SPETTACOLO

Una Serata di Gala per festeggiare "El Día de la Canción Criolla"

Grupo Musical Criollo EN BLANCO Y NEGRO

Adriana Tardio, Voz y Cajón

Francisco J. Echeverri - Guitarra y Voz

Jefferson Santacruz - Cajón y Zapateo

Giovanni Belia - Bajo y Acordeón

Menu degustazione a cura del rinomato Chef Peruviano RAFAEL RODRIGUEZ La straordinaria biodiversità del paese dona alla cucina peruviana la possibilità di provare, creare e arricchire moltissimi piatti e ricette grazie alla incredibile varietà di prodotti di altissima qualità.

Dopo cena si scatterà il ballo e, a richiesta, sarà possibile degustare il Pisco, distillato d'uva peruviano che sta diventando di moda nei cocktail-bar più riconosciuti d'Italia, con una dimostrazione di tutte le sue possibilità di cocktails.

Aperitivo, Cena e Spettacolo Euro 60,00 I posti sono limitati, è necessaria la prenotazione al numero 335 7596964 o 335 7596986 oppure scrivendo a nochecriollaroma@gmail.com (indicando il vostro nome, telefono e il numero di posti da prenotare)

RAFAEL RODRIGUEZ

La prima scuola di cucina è stata la sua casa: la madre, grande pasticceria, faceva eventi di catering e Rafael, insieme ai suoi fratelli, le dava una mano. A 16 anni gli cadde un vassoio pieno di fette di manzo con il sughetto davanti alla confettura di prugne e tutto il contenuto si mescolò; lui raccolse il tutto in modo ordinato, però una fetta era piena di marmellata e fu costretto a mangiarla. Da quel momento tutto è cambiato per lui. Quell'abbinamento magico ha svegliato in Rafael la curiosità di sapori e aromi. Così, in modo autodidatta, ha iniziato a studiare in Francia al Garden Cucine, successivamente in Italia, dove ha partecipato a diversi eventi legati al Perù, e in tutta Europa. Uno importante si è svolto in Sardegna, nell'isola di Carlo Forte, legato al Concorso Internazionale del Girotonno, dove assieme a Pedro Miguel Schiaffino e Tossirò Onischi si è classificato al secondo posto. L'anno successivo insieme a un'altra delegazione del Perù, con Hajime Kasuga e Diego Oka 2007, ha conquistato il primo posto. Rafael Rodriguez ha collaborato con grandi chef come Luigi Pomata, Roberto Andreoni, e stretto grandi amicizie con grandi chef colleghi come Pino Cuttaio, Luca Mozzanica, Giancarlo Morelli e Giovanni Cattaneo. Chef peruviano raffinato attualmente lavora al Time, chef presso ristorante Maida cucina Nikkei, ed è stato vincitore del Evento Internazionale Girotonno 2016.

TUTTE LE INFO SUL SITO UFFICIALE DEL TEATRO:

www.arciliuto.it/it/programm...

Teatro ARCILIUTO

Piazza Montevercchio, 5 - 00186 Roma (Italy)

Tel. +39 06 6879419 (dalle ore 17,00 in poi)

mobile 333 8568464 (calls&sms)

info@arciliuto.it

www.arciliuto.it