

Comunicato Stampa

**ASSAGGI DI TEATRO®****Incontro di gusto fra Cucina d'autore e Teatro Stabile Torino**  
novembre 2010 | maggio 2011

Torino, novembre 2010



"...indusse nel genere umano il bisogno e l'appetito di nuovi cibi e di nuove bevande, le quali cose non senza molta e grave fatica si potessero provvedere..."  
*Giacomo Leopardi, Operette morali*

La stagione del **Teatro Stabile Torino** si arricchisce di sapori e profumi grazie all'iniziativa **ASSAGGI DI TEATRO®**, un raffinato percorso fra cucina d'autore, palcoscenico e prodotti agroalimentari che **da novembre 2010 a maggio 2011** offre una prospettiva diversa da cui guardare il cartellone teatrale, interpretato in cucina dai **cuochi del territorio Alfredo Russo** (ristorante Dolce Stil Novo alla Reggia), **Claudio e Anna Vicina** (ristorante Casa Vicina Guido per Eataly), **Marcello Trentini** (ristorante Magorabin), **Pierluigi Consonni** (ristorante Vintage 1997), **Riccardo Ferrero** (ristorante Del Cambio), **Stefano Gallo** (ristorante La Barriquer).

Assaggi di Teatro è un progetto ideato e curato dalla giornalista **Maria Luisa Basile**, realizzato da **Roma gourmet, Comune di Torino**, in collaborazione con la **Fondazione del Teatro Stabile Torino**, la **Camera di Commercio di Torino**, con il contributo di **Fondazione CRT**, con il supporto di **Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino** e il patrocinio di **Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Piemonte, Provincia di Torino**. Sponsor: **Lavazza, Azienda Agricola Forcella**.

Un **incontro di gusto**, dunque, fra artisti della cucina, maestri della scena e prelibatezze agroalimentari, per avvicinarsi al teatro da una prospettiva inusuale, arricchendolo di sapori, profumi e colori miscelati con perizia e passione e per vivere il territorio appieno, con tutti i sensi, sul filo dell'intenso legame, dal sapore antico, che unisce cultura e cibo.

Si **guardano** gli spettacoli in scena al *Teatro Stabile Torino* e si **ascoltano** le storie narrate dagli attori; le emozioni, i testi, i protagonisti dalla scena ispirano i cuochi a elaborare piatti speciali, appositamente pensati. Le creazioni gourmet si **assaporano** nei rispettivi ristoranti, nelle due settimane di permanenza in scena degli spettacoli a cui sono legate e i gourmet le possono anche **cucinare a casa**, seguendo le ricette degli chef, prezioso dono agli amanti del buon cibo e del buon teatro, che si possono scaricare gratuitamente dal sito web [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it) abbinare ai vini DOC della provincia di Torino.

Suggerimenti gourmet da conservare nel ricordo con le **cartoline gourmet** da collezione, da arricchire con i sapori dei prodotti enogastronomici che si **degustano** durante tutta la Stagione a teatro e da sognare con le **creazioni golose dedicate al 150° dell'Unità d'Italia dai cuochi di tutta Italia Alfonso Ernesto e Livia Iaccarino, Ciccio Sultano, Davide Scabin, Fabio Baldassarre, Gaetano Trovato, Gianni D'Amato, Massimo Bottura, Mauro Uliassi, Paolo Masieri.**

Per iniziare, al dramma *Filippo* è dedicata una **"frittata" particolare, con polvere di ortica e tartufo** di **Alfredo Russo**, un piatto con il quale dal 16 novembre il **Dolce Stil Novo alla Reggia** di Venaria Reale omaggia le passioni culinarie di Alfieri, goloso di ortiche e tartufi, e nel quale la capacità di manipolazione diventa, per una volta, una virtù. Rimanda invece a ciò che nel bosco cresce, matura e sbatte le ali l'**anatra muta con frutti di bosco** proposta da **Stefano Gallo** nel ristorante torinese **La Barrique**, ispirandosi allo shakespeariano **Sogno di una notte d'estate**, in scena al Teatro Cavallerizza Reale e in tavola dal 23 novembre.

Gioca sull'illusione ottica la matassa di **Tajarin con burro di montagna** dedicata da **Pierluigi Consonni** al **Molière / La scuola delle mogli** in scena al Teatro Carignano e in tavola al **Vintage 1997** dal 30 novembre, mentre **Claudio e Anna Vicina** celebrano le nozze fra **Millefoglie di lingua e salsa verde** dedicandole a **I promessi sposi alla prova** in scena al Teatro Carignano e da gustare a **Casa Vicina Guido per Eataly** dal 7 dicembre. Ballano il **Napoletango** in scena al Teatro Carignano dal 30 dicembre gli **Gnocchetti di zucca con baccalà liquido e zeste di limone candito**, proposti da **Marcello Trentini** e da gustare al **Magorabin**.

L'evocazione di questi sapori, e di tutti quelli che nel corso della stagione la scena saprà ispirare, è raccontata con parole e immagini sul sito [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it) sul quale si trovano anche le ricette dei piatti e informazioni su calendario, degustazioni, regali gourmet, sconti a corsi e libri di cucina. Per essere aggiornati sulle novità è possibile iscriversi alla Newsletter dell'iniziativa [newstorino@assaggiditeatro.it](mailto:newstorino@assaggiditeatro.it)

**Ufficio stampa Roma Gourmet** [ufficiostampa@roma-gourmet.com](mailto:ufficiostampa@roma-gourmet.com)

**Ufficio stampa Teatro Stabile Torino** [stampa@teatrostabiletorino.it](mailto:stampa@teatrostabiletorino.it)