

MB.7

MANGIARE & BERE
CIBI VINI MENU
MANIFESTAZIONI
RISTORANTI

PER INVIARE NOTIZIE E COMUNICARE CON
TORINOSETTE
fax: 011/6639036
e-mail: torinosette@lastampa.it

→ IN DIVERSI RISTORANTI



Questa settimana Assaggi è a La Barrique, Vintage e Casa Vicina

Assaggi di teatro: menù nel segno di Shakespeare, Molière e Testori

Artisti della cucina e maestri della scena si incontrano con «Assaggi di teatro», kermesse che dà la possibilità di degustare sfiziose ricette ispirate agli spettacoli inseriti nel cartellone della Fondazione Teatro Stabile di Torino. L'iniziativa è promossa da Roma Gourmet in collaborazione con Fts, Camera di commercio e Comune di Torino: in pratica gli chef coinvolti offrono un'interpretazione in chiave culinaria dello spettacolo, creando piatti ad hoc che il pubblico può assaggiare, recandosi nel rispettivo ristorante, nelle due settimane successive alla prima rappresentazione. Sono tre le stuzzicanti proposte di questa settimana. Venerdì 3 e sabato 4, al ristorante La Barrique di corso Dante 53

tra muta nostrana con frutti di bosco, piatto con cui lo chef Stefano Gallo ha omaggiato lo shakespeareiano «Sogno di una notte d'estate», in scena alla Cavallerizza Reale fino al 5 dicembre. Venerdì 3, martedì 7, mercoledì 8 e giovedì 9 lo chef Pierluigi Consonni dedica a «Molière/ La scuola delle moglie» (al Carignano fino al 5) la sua finta lumaca fatta di Tajarin al burro di montagna e parmigiano: appuntamento al ristorante Vintage di piazza Solferino 16, tel. 011/53.59.48. Infine, da martedì 7 dicembre, Claudio e Anna Vicina serviranno per due settimane il Millefoglie di lingua e salsa verde al ristorante Casa Vicina di via Nizza 224 (tel. 011/19.50.68.40), piatto ispirato a «I promessi sposi alla prova» in scena al Carignano dal