

# ASSAGGI DI TEATRO

Incontro di gusto fra Roma gourmet e Teatro Stabile Torino

novembre 2010 | maggio 2011

Un percorso gourmand tra le proposte di grandi cuochi del torinese ma anche una prospettiva diversa dalla quale guardare uno spettacolo teatrale. Per vivere il territorio pienamente, con tutti i sensi, sul filo dell'intenso legame che unisce cultura e cibo. L'incontro di gusto fra maestri della scena e artisti della cucina è ideato dalla giornalista **Maria Luisa Basile** con la complicità degli chef **Alfredo RUSSO**, **Claudio e Anna VICINA**, **Marcello TRENTINI**, **Pierluigi CONSONNI**, **Stefano GALLO**, **Riccardo FERRERO**.

"...nelle società moderne si dà una molteplicità di pubblici e con essa molte maschere, ognuna delle quali sembra promuovere una verità su noi stessi. Ma quale maschera dice la verità?"  
Alessandro Pizzorno, *Sulla maschera*

## La sincerità della vitella

Il *Misanthropo*, come altre opere di Molière, tratta in fondo dell'ipocrisia. Il rigore del protagonista, la sua integrità e il rifiuto di ogni compromesso, portano a risultati non lontani da quelli narrati nell'*Avaro*. E la sincerità muove lo chef **Stefano Gallo** che per **Assaggi di Teatro** dedica a *Il Misanthropo* in scena al *Teatro Carignano* di Torino dal 25 gennaio 2011 per la regia di Massimo Castri una tartara: qualità e freschezza non si possono simulare. Sapori evocati con parole e immagini sul sito [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it)



^ Fotografia ed elaborazione grafica: Maria Luisa Basile

Agli spettatori che presentano al ristorante il biglietto del Teatro Cavallerizza Reale viene riservato uno **sconto del 10% sul conto** e uno sconto del 10% sul catering

Il piatto è anche inserito nel **Menu giovani** de La Barrique (per under 25: 4 portate e 2 vini a 50 euro)



Il Misanthropo

## Assaggi di... carne cruda al coltello

Lo chef **Stefano Gallo** dedica al *Il Misanthropo* per **Assaggi di Teatro** la **Vitella al coltello con gelato all'acciuga, salsa all'uovo e nocciole di Langa**.

Il piatto è in Menu al ristorante **La Barrique** di Torino dal 25 gennaio 2011 per due settimane. Tel. 011. 657900

La **ricetta** con i **vini doc della provincia di Torino** in abbinamento si scarica gratuitamente da [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it)

per ricevere la NEWSLETTER di ASSAGGI DI TEATRO scrivere a [newstorino@assaggiditeatro.it](mailto:newstorino@assaggiditeatro.it)

L'evento è realizzato da *Roma gourmet*, *Comune di Torino*, in collaborazione con *Fondazione Teatro Stabile Torino* e *Camera di commercio di Torino*, con il supporto di *Fondazione CRT*, il patrocinio di *Ministero Politiche Agricole*, *Regione Piemonte*, *Provincia di Torino* e con il supporto dell'*Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino*. Sponsor: *Lavazza*, *Forcella*