

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**.

"In ogni passo delle Operette morali Leopardi evoca il diverso, il dissimile, l'infinito, l'inconcepibile." Pietro Citati, *Leopardi*

L'appetito di cibi nuovi

Come si legge in alcune pagine delle *Operette morali*, dopo il Diluvio Giove volle ricreare l'animo degli uomini e per vincerne l'oziosità indusse "il bisogno e l'appetito di nuovi cibi e di nuove bevande, le quali cose non senza molta e grave fatica si potessero provvedere..." Parole che allo chef **Stefano Gallo** evocano scene di cacciagione e che per **Assaggi di Teatro** si traducono in un sapore selvatico diverso dal solito, dedicato alle **Operette morali** in scena al *Teatro Carignano* di Torino per la regia di Mario Martone. Sapori evocati con parole e immagini sul sito www.assaggiditeatro.it



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

per ricevere la **NEWSLETTER di ASSAGGI DI TEATRO** scrivere a 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*

Assaggi di... capriolo e zenzero

Lo chef **Stefano Gallo** dedica a *Le operette morali* per **Assaggi di Teatro** la *Sella di capriolo al pepe di cubebe e composta di zucca allo zenzero*.

Il piatto è in Menu al ristorante **La Barrique** di Torino dal 18 marzo 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

→ 23 marzo h. 20.00 foyer Teatro Gobetti: degustazione vini doc della provincia di Torino