

UNO SPETTACOLO di CENA

Seleziona un pugno di chef "stellati", una manciata di grandi opere teatrali, annaffia il tutto con una scelta di vini d'ecceellenza e amalgama quanto basta. Questa è la ricetta di Assaggi di teatro. Dopo tre edizioni romane - sotto il nome di Roma gourmet - l'evento teatrale-culinario è arrivato a Torino in concomitanza con la nuova stagione dello Stabile.

I piatti della cucina classica piemontese, preparati da grandi chef, sono accoppiati agli spettacoli che andranno in scena nei teatri torinesi. L'idea di Maria Luisa Basile - giornalista, food writer e curatrice dell'evento - è "di avvicinare al teatro i gourmet e il pubblico alla buona cucina". Una serie di spettacoli scelti dal cartellone 2010/2011 avrà il suo corrispondente in cucina. Dalla finanziaria che andrà in scena sui tavoli del ristorante Magorabin di Torino in contemporanea a I Rustenghi di Moliere, al tonno di coniglio del ristorante Casa Vicina Guido per l'opera Caino in scena al Teatro Fonderie Limone Moncalieri. Il viaggio gastronomico è circoscritto alla regione ospitante.

Dalle Langhe alla Valle Tanaro il menù attraversa il repertorio delle tavole della storica aristocratica piemontese alla tradizione contadina.

In cucina il trasformismo degli ingredienti rimanda all'ecletticità dell'attore in palcoscenico. "Lo chef è in fondo un manipolatore, un tiranno. Dispone delle materie prime, le seleziona, le rielabora e regna in cucina incontrastato" dice Maria Luisa Basile. Per ogni opera teatrale viene scelto uno chef e con lui deciso il menù. Un esempio: Sogno di una notte di mezza estate, andato in scena l'11 novembre scorso, è un trionfo dei profumi e reminiscenze dei sapori del bosco. Stefano Gallo del ristorante La Barrique di Torino ha presentato la sua Anatra muta con frutti di bosco. In questo caso è stata l'ambientazione della pièce di Shakespeare a ispirare il piatto. Il bosco di Sogno di una notte di mezza estate è stato reinterpretato con funghi porcini, linaioli, spugnone, finferli, lamponi e mirtilli a contorto delle anatre mute femmine. I piatti possono essere gustati nei ristoranti

degli chef dal primo giorno di apertura dello spettacolo associato. Se non si ha voglia di andare al ristorante, Assaggi di Teatro offre a tutti la possibilità di cimentarsi in cucina.

Sul sito internet sono presenti tutte le ricette passo per passo per poter gustare il piacere di entrare in cucina da protagonisti. Da non perdere a febbraio nel foyer Teatro Carignano la degustazione gratuita di vini doc della provincia di Torino patrocinata dalla Camera di Commercio di Torino e l'Enoteca Regionale. Per approfondire, avere le ricette e il programma di Assaggi di teatro a Torino: www.roma-gourmet.net

UGO LEO

