

Comunicato Stampa

ASSAGGI DI TEATRO®

Incontro di gusto fra Cucina d'autore e Teatro Stabile Torino
novembre 2011 - maggio 2012

Torino, ottobre 2011

"La gola è un vizio che non finisce mai,
ed è quel vizio che cresce sempre, quanto più l'uomo invecchia."
Carlo Goldoni, *La bottega del caffè*

Una prospettiva diversa da cui guardare un'opera teatrale, ma anche un percorso di gusto fra le proposte dei grandi chef del torinese, per vivere il territorio appieno, con tutti i sensi, sul filo dell'intenso legame, dal sapore antico, che unisce cultura e cibo.

Così la stagione del *Teatro Stabile Torino* si arricchisce per il secondo anno dei sapori e dei profumi di ASSAGGI DI TEATRO, un raffinato percorso sinestetico fra palcoscenico e cucina creativa che vede protagonisti grandi chef del torinese: Alfredo Russo, Claudio e Anna Vicina, Marcello Trentini, Pierluigi Consonni, Stefano Gallo e, novità di questa edizione, Mariangela Susigan, Giovanni Grasso e Igor Macchia.

L'iniziativa, ideata dalla giornalista Maria Luisa Basile, è realizzata a Torino e provincia da novembre 2011 a maggio 2012 da *Roma Gourmet* in collaborazione con la *Fondazione del Teatro Stabile Torino*, la *Camera di commercio di Torino*, con il contributo della *Fondazione CRT*, con il supporto dell'*Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino*, il patrocinio di *Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali*, *Regione Piemonte*, *Provincia di Torino*, *Comune di Torino* e con gli sponsor *Lauretana* e *Az. Agric. Forcella*.

Un incontro di gusto, dunque, fra i maestri della scena e gli artisti della cucina, che vuole avvicinarsi al teatro da una prospettiva insolita, arricchendolo di sapori, profumi e colori miscelati con perizia e passione. Del resto nell'evoluzione della gastronomia l'elemento spettacolare e la messinscena svolgono da sempre un ruolo importante e il cibo è una vera e propria forma di rappresentazione che in quanto tale esige spettatori e un adeguato macchinario scenografico. In ogni epoca la presentazione dei cibi è anche una questione estetica e l'armonia degli alimenti è chiamata a confrontarsi con gli altri aspetti dello "spettacolo". Gli antichi romani vogliono intorno alla tavola musiche, danze e giochi, sostituiti nel Medio Evo da giullari e buffoni. Una propensione alla spettacolarità presente poi anche nei raffinati banchetti di corte rinascimentali, dove è enfatizzata dai numerosi elementi, non solo commestibili, associati al convito: l'imbandigione, la musica, la poesia, la danza, gli ingegni teatrali e la decorazione del cibo: vulcani di pasta, figure mitologiche modellate con lo zucchero, piramidi di frutta. Oltre alla connaturata teatralità del banchetto, è inoltre consuetudine presentare un'opera teatrale prima o durante il convito. Tutto è strettamente connesso e deve contribuire a destare attenzione, suscitare stupore e meraviglia, alimentare la fantasia.

È questo il senso dell'iniziativa Assaggi di Teatro: legare nuovamente l'esperienza del recitare, del mangiare e del bere.

Ed ecco come: si guardano gli spettacoli in scena al Teatro Carignano, al Teatro Gobetti, alla Cavallerizza Reale e alle Fonderie Limone Moncalieri e si ascoltano le tante storie narrate dagli attori. Le emozioni, i testi, i protagonisti di alcune delle opere in scena ispirano gli chef a elaborare piatti speciali e appositamente pensati. Le creazioni degli chef si assaporano nei rispettivi ristoranti,

nel periodo di permanenza in scena degli spettacoli a cui sono legate, ma gli spettatori gourmet possono prepararle con le loro mani anche a casa, seguendo le ricette originali, prezioso dono agli amanti del buon cibo e del buon teatro.

Ogni ricetta si arricchisce dei profumi dei vini doc della provincia di Torino suggeriti in abbinamento dai sommelier dell'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino e, da quest'anno, anche dei consigli degli esperti Lauretana, per abbinare le acque più appropriate a ogni sapore.

Un variegato percorso gourmand al quale si aggiungono le degustazioni gratuite di prodotti enogastronomici di qualità offerte durante l'intera Stagione al Teatro Carignano, le cartoline gourmet da collezione distribuite in regalo, le coccole gourmet offerte dagli chef a coloro che presentano nei ristoranti il biglietto del teatro, gli omaggi riservati agli iscritti alla newsletter.

Si inizia con le donne del Risorgimento e in particolare con la figura di Cristina di Belgioioso protagonista dello spettacolo *La belle joyeuse* alla quale è dedicata la Giardiniera di Marcello Trentini. Protagonista della dedica di Stefano Gallo allo spettacolo *Natale in casa Cupiello* è poi l'Anguilla (cugina del capitone in fuga dell'opera di Eduardo) cucinata all'Oriente, seguita dal Polpo arrostito di Alfredo Russo evocativo di tentacolari minacce marine e dedicato a *La princesse de Milan*. Si prosegue con la matassa dei Tajarin verdi al ragù di coniglio grigio di Carmagnola di Claudio e Anna Vicina evocativi delle intricate trame di *Misura per misura*, seguiti dalla golosità di Cioccolato e nocciola che mette di buon umore dedicata da Giovanni Grasso e Igor Macchia a *Il mare*. Le Acciughe al verde di Pierluigi Consonni per *Novecento* portano il mare a Torino, mentre il Risotto mantecato all'aglio ursino e baccalà candito dedicato da Mariangela Susigan a *Il giocatore* esorcizza il colore verde emblematico del gioco e della sorte.

Il calendario completo di ASSAGGI DI TEATRO e l'evocazione di questi sapori e di tutti quelli che nel corso della stagione la scena saprà ispirare, sono raccontati con parole e immagini (e ricette) sui siti www.assaggiditeatro.it e www.teatrostabiletorino.it

Per essere aggiornati sulle novità è possibile iscriversi alla Newsletter dell'iniziativa:
newstorino@assaggiditeatro.it

Ufficio stampa Roma Gourmet info@roma-gourmet.net

Ufficio stampa Teatro Stabile Torino stampa@teatrostabiletorino.it

GLI CHEF

Alfredo Russo

Dolce Stil Novo alla Reggia

piazza della Repubblica 4 - Venaria Reale (TO)

Claudio e Anna Vicina

Casa Vicina Guido per Eataly

via Nizza 230/14 - Torino

Giovanni Grasso e Igor Macchia

La Credenza

via Cavour 22 - San Maurizio Canavese (TO)

Marcello Trentini

Magorabin

corso San Maurizio 61/b - Torino

Mariangela Susigan

Gardenia

corso Torino 9 - Caluso (TO)

Pierluigi Consonni

Vintage 1997

piazza Solferino 16 H - Torino

Stefano Gallo

La Barrique

corso Dante 53 - Torino

Calendario Assaggi di Teatro 2011-12

1. Marcello Trentini interpreta al *Magorabin* di Torino “La belle joyeuse - Cristina di Belgiojoso” (in scena al Teatro Carignano), dal 03/11/2011 per due settimane, con la Giardiniera
2. Stefano Gallo interpreta a *La Barrique* di Torino “Natale in casa Cupiello” di Eduardo De Filippo (in scena al Teatro Carignano), dal 08/11/2011 per due settimane, con l’Anguilla all’orientale

18 novembre 2011 h. 19.45, foyer teatro Carignano: degustazione di Vini DOC della provincia di Torino a cura di Camera di Commercio di Torino ed Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino per Assaggi di Teatro

3. Alfredo Russo interpreta al *Dolce Stil Novo alla Reggia* di Venaria Reale “La princesse de Milan ispirato a “La Tempesta” di Shakespeare (in scena al Teatro Carignano), dal 03/12/2011 per due settimane, con il Polpo arrostito con "polenta cruda" e capperi di Sicilia
4. Anna e Claudio Vicina interpretano a *Casa Vicina Guido per Eataly* di Torino “Misura per misura” di Shakespeare (in scena al Teatro Carignano), dal 06/12/2011 per due settimane, con i Tajarin verdi al ragù di coniglio grigio di Carmagnola
5. Giovanni Grasso e Igor Macchia interpretano a *La Credenza* di S. Maurizio Canavese “Il mare” di e con Paolo Poli (in scena al Teatro Carignano), dal 27/12/2011 per due settimane, con il Biscotto allo zafferano, mousse al cioccolato Tainori e nocciola

4 gennaio 2012 h. 19.45, foyer teatro Carignano: degustazione di Vini DOC della provincia di Torino a cura di Camera di Commercio di Torino ed Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino per Assaggi di Teatro

6. Stefano Gallo interpreta a *La Barrique* di Torino “Elektra” di Hugo von Hofmannsthal (in scena al Teatro Carignano), dal 10/01/2012 per due settimane, con i Cannoli croccanti alle mandorle con Seirass alle scorze di arancia candita e gelato al miele
7. Pierluigi Consonni interpreta al *Vintage 1997* di Torino “Novecento” di Alessandro Baricco sulla base dello spettacolo di Gabriele Vacis (in scena al Teatro Gobetti), dal 17/01/2012 per due settimane, con le Acciughe al verde
8. Marcello Trentini interpreta al *Magorabin* di Torino “Servo di scena” con Franco Branciaroli (in scena al Teatro Carignano), dal 24/01/2012 per due settimane, con Fazzoletti di faraona con calamari e salicornia
9. Anna e Claudio Vicina interpretano a *Casa Vicina Guido per Eataly* di Torino “Lo zoo di vetro” di Tennessee Williams (in scena al Teatro Gobetti), dal 24/01/2012 per due settimane, con il Torrone di patè
10. Stefano Gallo interpreta a *La Barrique* di Torino “Favola - C'era una volta una bambina, e dico c'era perchè ora non c'è più” con Filippo Timi (in scena alle Fonderie Limone Moncalieri), dal 31/01/2012 per due settimane, con l’Hamburger torinese

11. Alfredo Russo interpreta al *Dolce Stil Novo alla Reggia* di Venaria Reale “Diceria dell'untore” con Luigi Lo Cascio (in scena al Teatro Carignano), dal 07/02/2012 per due settimane, con la Pasta “in bianco”
- 10 febbraio 2012** h. 19.45, foyer teatro Carignano: degustazione di Vini DOC della provincia di Torino a cura di Camera di Commercio di Torino ed Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino per Assaggi di Teatro
12. Mariangela Susigan interpreta al *Gardenia* di Caluso “Il giocatore” da Dostoevskij (in scena alla Cavallerizza Reale Maneggio), dal 21/02/2012 per due settimane, con il Risotto mantecato all'aglio ursino e baccalà candito all'olio extravergine d'oliva
13. Giovanni Grasso e Igor Macchia interpretano a *La Credenza* di S. Maurizio Canavese “Edipo Re” da Sofocle (in scena al Teatro Gobetti), dal 21/02/2012 per due settimane, con il Calamaro cotto a bassa temperatura, cozze, gamberi rossi, salsa allo zenzero e menta
14. Pierluigi Consonni interpreta al *Vintage 1997* di Torino “La bottega del caffè” di Carlo Goldoni (in scena al Teatro Gobetti), dal 07/03/2012 per due settimane, con il Tiramisù
15. Anna e Claudio Vicina interpretano a *Casa Vicina Guido per Eataly* di Torino “The Coast of Utopia (La sponda dell'utopia)” di Marco Tullio Giordana (in scena al Teatro Carignano), dal 20/03/2012 per due settimane, con l'Insalata russa
16. Alfredo Russo interpreta al *Dolce Stil Novo alla Reggia* di Venaria Reale “Il segno del chimico” di Valter Malosti, omaggio a Primo Levi nel venticinquennale della sua morte (in scena alle Fonderie Limone Moncalieri), dal 03/04/2012 per due settimane, con l’ “Ostrica”
17. Pierluigi Consonni interpreta al *Vintage 1997* di Torino “Otello” di Shakespeare (in scena al Teatro Carignano), dal 10/04/2012 per due settimane, con l'Aspic di fragoline
18. Mariangela Susigan interpreta al *Gardenia* di Caluso “Non tutto è risolto” di Franca Valeri (in scena al Teatro Carignano), dal 17/04/2012 per due settimane, con il Croccante di fragola, cioccolato bianco e dragoncello
19. Mariangela Susigan interpreta al *Gardenia* di Caluso “Madama Bovary” liberamente tratto da Flaubert (in scena al Teatro Gobetti), dal 24/04/2012 per due settimane, con l'Orto di verdure, essenze e colori
20. Giovanni Grasso e Igor Macchia interpretano a *La Credenza* di S. Maurizio Canavese “Venere e Adone” di Valter Malosti (in scena al Teatro Gobetti), dal 02/05/2012 per due settimane, con Carne cruda, astice e foie gras
21. Marcello Trentini interpreta al *Magorabin* di Torino “Macbeth” di Shakespeare (in scena al Teatro Carignano), dal 15/05/2012 per due settimane, con la Mousse di calamaro all'aglio abbrustolito