

Comunicato Stampa



ASSAGGI  
DI TEATRO®

Incontro di gusto  
fra Cucina d'autore e  
Teatro Stabile Torino

novembre 2012  
maggio 2013

Torino, ottobre 2012

"Sto benissimo, in verità, nutrito come sono del piatto del camaleonte: io mangio l'aria, infatti, e le promesse." Shakespeare, *Amleto*

Prende avvio a novembre 2011 a Torino e provincia la terza edizione di ASSAGGI DI TEATRO, un gustoso percorso fra proposte culturali e gourmet, una prospettiva diversa dalla quale guardare il teatro, per vivere il territorio appieno e con tutti i sensi, sul filo dell'intenso legame, dal sapore antico, che unisce cultura e cibo.

L'iniziativa, ideata dalla giornalista *Maria Luisa Basile*, è realizzata a Torino e provincia da novembre 2012 a maggio 2013 da *Roma Gourmet* in collaborazione con la *Fondazione del Teatro Stabile di Torino*, la *Camera di commercio di Torino*, con il contributo della *Fondazione CRT*, con il patrocinio di *Regione Piemonte*, *Provincia di Torino*, *Comune di Torino*, con il sostegno dell'*Azienda Agricola Forcella*, con il supporto di *Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino* e *Babayaga*, insieme agli chef *Pierluigi Consonni*, *Stefano Gallo*, *Giovanni Grasso* e *Igor Macchia*, *Christian Milone*, *Mariangela Susigan*, *Marcello Trentini*, *Claudio* e *Anna Vicina*.

Un incontro di gusto, dunque, fra i maestri della scena e gli artisti della cucina, che vuole arricchire il teatro di sapori, profumi e colori miscelati con perizia e passione. Del resto la disposizione alla spettacolarità era già presente nei banchetti degli antichi romani, animati da musiche e danze sostituite nel Medio Evo da giullari e nel Rinascimento da elementi sempre più raffinati quali poesia e ingegni teatrali. Questi erano ideati da fantasiosi maestri di cerimonie come Leonardo Da Vinci (di cui restano gustose note di cucina e disegni su attrezzi di cucina favolosi, dall'affettapane a vento alla macchina per eliminare le rane dai barili dell'acqua potabile). Oltre alla connaturata teatralità del banchetto, era consuetudine presentare un'opera teatrale prima o durante il convito. Tutto era strettamente connesso per produrre un "teatro totale" che doveva destare attenzione, suscitare stupore e meraviglia, alimentare la fantasia con garbo e grazia, come scrive

Baldassarre Castiglione, autore non solo del celebre trattato sui costumi del suo tempo, ma anche direttore di spettacoli teatrali. L'elemento spettacolare e la messinscena svolgono pertanto da sempre un ruolo importante nell'evoluzione della gastronomia e il cibo è una vera e propria forma di rappresentazione che in quanto tale esige spettatori e un adeguato macchinario scenografico.

Assaggi di Teatro si propone di legare l'esperienza del recitare, del mangiare e del bere in un percorso coinvolgente e sintonizzato con le stagioni. Un itinerario le cui tappe ognuno può scegliere, ed ecco come: si guardano gli spettacoli in scena nei Teatri *Carignano*, *Gobetti*, *Cavallerizza Reale* e *Fonderie Limone Moncalieri* e si ascoltano le tante storie narrate dagli attori. Le emozioni, i testi, i protagonisti delle opere in scena ispirano gli chef a elaborare piatti speciali e appositamente pensati. Le **creazioni culinarie degli chef si assaporano nei rispettivi ristoranti** per tutto il periodo di permanenza in scena degli spettacoli ai quali sono legate, oppure **si cucinano a casa seguendo le ricette d'autore**, prezioso dono agli amanti del buon cibo e del buon teatro. Ogni ricetta è arricchita dall'abbinamento a un vitigno torinese e un'ulteriore occasione per conoscere i vitigni del territorio è offerta dalle **degustazioni gratuite di vini e prodotti gastronomici di pregio** proposte nell'ambito di Assaggi di Teatro dalla Camera di commercio di Torino con il supporto dell'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino nel foyer del Teatro *Carignano* durante l'intera Stagione 2012-13.

Al percorso gourmand si aggiungono le **cartoline gourmet da collezione** distribuite in regalo nei teatri e nei ristoranti, le **coccole gourmet offerte dagli chef** a coloro che presentano nei ristoranti il biglietto del teatro, i **regali riservati agli iscritti alla newsletter**.

Si inizia il 15 novembre con l'**Insolito orto** di Giovanni Grasso e Igor Macchia che traducono il messaggio ecologista di *Daniel Pennac* nel luogo felice dei saperi ortensi, etereo e policromo teorema vegetale. Seguono le emozioni dell'opera shakespeariana *Lo stupro di Lucrezia* alla quale Claudio e Anna Vicina dedicano un piatto che fonde i sapori onesti di **Scamone, mele e animelle con salsa al vino Barolo**. Il tema della solitudine del pirandelliano *Tutto per bene* suggerisce a Mariangela Susigan un piatto di **Crudi di pesce ed erbe spontanee** particolarmente adatto al misantropo che può prepararlo dedicandosi in solitario alla pesca e alla raccolta di germogli. Per l'intreccio fra Shakespeare e Cervantes di *Doppio inganno* Pierluigi Consonni trasforma i mulini a vento di Don Chisciotte in pacifici **Paccheri alla parmigiana** e il veneto *Moscheta* di Ruzante ispira a Stefano Gallo una reinterpretazione del piatto simbolo della regione, il **Baccalà in due maniere**. Marcello Trentini dimostra poi come il sapore evocato da Proust sia non solo quello madeleines dedicando a *Un amore di Swann* i sapori della propria infanzia distillati negli **Spaghetti pane burro e acciughe**.

Il calendario completo e aggiornato 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, 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](mailto:newstorino@assaggiditeatro.it)

**Ufficio stampa Roma Gourmet** [info@roma-gourmet.net](mailto:info@roma-gourmet.net)

**Ufficio stampa Teatro Stabile Torino** [stampa@teatrostabiletorino.it](mailto:stampa@teatrostabiletorino.it)

## GLI CHEF

### **Pierluigi Consonni** **Vintage 1997**

Piazza Solferino 16 H - Torino  
Tel. 011.535948

### **Stefano Gallo** **La Barrique**

Corso Dante 53 - Torino  
Tel. 011.657900

### **Giovanni Grasso e Igor Macchia** **La Credenza**

Corso Torino 34 - San Maurizio Canavese (TO)  
Tel. 011.9278014

### **Christian Milone** **Trattoria Zappatori**

Corso Torino 9 - Pinerolo (TO)  
Tel. 0121.374158

### **Mariangela Susigan** **Gardenia**

Corso Torino 9 - Caluso (TO)  
Tel. 011.9832249

### **Marcello Trentini** **Magorabin**

Corso San Maurizio 61/b - Torino  
Tel. 011.8126808

### **Claudio e Anna Vicina** **Casa Vicina Guido per Eataly**

Via Nizza 230/14 - Torino  
Tel. 011.19506840

## Calendario performance Assaggi di Teatro 2012-13

- . **Giovanni Grasso e Igor Macchia** interpretano a *La Credenza* di S. Maurizio Canavese “Le 6° continent (il sesto continente)” di Daniel Pennac (in scena al Teatro Carignano) dal 14 novembre 2012 per due settimane, con l’**Insolito orto** e offrono a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro, lo sconto del 10% sul Menu Gastronomico e sull’acquisto del libro “La Credenza, the new season”
- . **Anna e Claudio Vicina** interpretano a *Casa Vicina Guido per Eataly* di Torino “Lo stupro di Lucrezia” di William Shakespeare (in scena alle Fonderie Limone Moncalieri) dal 20 novembre 2012 per due settimane, con **Scamone, mele, animelle e salsa di Barolo** e offrono a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro un calice di vino di benvenuto, acqua e caffè in omaggio
- . **Mariangela Susigan** interpreta al *Gardenia* di Caluso “Tutto per bene” di Luigi Pirandello (in scena al Teatro Carignano) dal 20 novembre 2012 per due settimane, con il **Crudo di pesce ed erbe spontanee** e offre a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro, un calice di Passito Caluso e un assaggio di Blu di capra
- . **Pierluigi Consonni** interpreta al *Vintage 1997* di Torino “Doppio inganno” di William Shakespeare (in scena al Teatro Gobetti) da 4 dicembre 2012 per due settimane, con i **Paccheri alla parmigiana** e offre a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro un calice di bollicine
- . **Stefano Gallo** interpreta a *La Barrique* di Torino “Moscheta” di Angelo Beolco detto Ruzante (in scena al Teatro Carignano) dall’11 dicembre 2012 per due settimane, con il **Baccalà in due maniere, passata di ceci, limone candito carciofi e olio allo zenzero** e offre a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro un calice di vino in omaggio e lo sconto del 10% sul conto
- . **Anna e Claudio Vicina** interpretano a *Casa Vicina Guido per Eataly* di Torino “La serata a Colono” di Elsa Morante (in scena al Teatro Carignano) dal 15 gennaio 2013 per due settimane, con il **Capunet** e offrono a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro un calice di vino di benvenuto, acqua e caffè in omaggio
- . **Marcello Trentini** interpreta al *Magorabin* di Torino “Un amore di Swann” di Marcel Proust (in scena al Teatro Gobetti) dal 12 febbraio 2013 per due settimane, con gli **Spaghetti pane burro e acciughe** e offre a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro un calice di vino e uno stuzzichino di benvenuto
- . **Pierluigi Consonni** interpreta al *Vintage 1997* di Torino “Un tram che si chiama desiderio” di Tennessee Williams (in scena al Teatro Carignano) dal 12 febbraio 2013 per due settimane, con **Code di scampi e filetto di coniglio alla griglia su crema di scalogno** e offre a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro un calice di bollicine
- . **Mariangela Susigan** interpreta al *Gardenia* di Caluso “Educazione siberiana” di Nicolai Lilin e Giuseppe Maiale di Mauro (in scena alla Cavallerizza Reale) dal 26 febbraio 2013 per due settimane, con un **Brivido bianco** e offre a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro, un calice di Passito Caluso e un assaggio di Blu di capra

- **Christian Milone** interpreta alla *Trattoria Zappatori* di Pinerolo “Il discorso del re” di David Seidler (in scena al Teatro Carignano) dal 5 marzo 2013 per due settimane, con i **Piin dolci alle erbe** e offre a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro lo sconto del 10% sul conto
- **Giovanni Grasso e Igor Macchia** interpretano a *La Credenza* di S. Maurizio Canavese “Shakespeare – Hamlet” di William Shakespeare (in scena al Teatro Gobetti) dal 5 marzo 2013 per due settimane, con la **Crema di mais, polvere di caffè, capperi e olive** e offrono a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro lo sconto del 10% sul Menu Gastronomico e sull'acquisto del libro *La Credenza, the new season*
- **Marcello Trentini** interpreta al *Magorabin* di Torino “La modestia” di Rafael Spregelburd (in scena al Teatro Carignano) dal 12 marzo 2013 per due settimane, con il **Croque-Monsieur di crostacei** e offre a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro un calice di vino e uno stuzzichino di benvenuto
- **Stefano Gallo** interpreta a *La Barrique* di Torino “Romeo e Giulietta” di William Shakespeare (in scena al Teatro Carignano) dal 23 aprile 2013 per due settimane, con il **Morbido-croccante** e offre a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro un calice di vino in omaggio e lo sconto del 10% sul conto
- **Christian Milone** interpreta alla *Trattoria Zappatori* di Pinerolo “Eleonora ultima notte a Pittsburgh” di Ghigo de Chiara (in scena al Teatro Carignano) dal 23 maggio 2013 per due settimane, con l'**Insalata 2012** e offre a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro lo sconto del 10% sul conto

## E inoltre...

- Durante la stagione 2012-2013 del TST nel foyer del Teatro Carignano: **degustazioni di Vini DOC della provincia di Torino** a cura di Camera di commercio di Torino con il supporto dell'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino per Assaggi di Teatro. Date da stabilire (date in via di definizione, consultabili sul sito [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it)).
- Da gennaio a maggio 2013: gli chef *Pierluigi Consonni, Stefano Gallo, Giovanni Grasso e Igor Macchia, Christian Milone, Mariangela Susigan, Marcello Trentini, Claudio e Anna Vicina* offrono la ricetta di un **dolce** pensato per la favola *Hänsel e Gretel* dei fratelli Grimm (in scena al Teatro Carignano)