

# ASSAGGI DI TEATRO

Incontro di gusto fra Roma gourmet e Teatro Stabile Torino

novembre 2012 | maggio 2013

**Assaggi di Teatro** è una prospettiva diversa dalla quale guardare uno spettacolo teatrale e un percorso gourmand tra le proposte di grandi cuochi del territorio torinese. 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 **Pierluigi CONSONNI**, **Stefano GALLO**, **Giovanni GRASSO** e **Igor MACCHIA**, **Christian MILONE**, **Mariangela SUSIGAN**, **Marcello TRENTINI**, **Claudio** e **Anna VICINA**.

“Ed ecco intanto scoprirsi da trenta o quaranta mulini da vento, che si trovavano in quella campagna; e tosto che don Chisciotte li vide...” *Cervantes, Don Chisciotte*

## Doppio gusto

Assaporando la commedia perduta di William Shakespeare *Doppio Inganno* ispirata a un episodio del *Don Chisciotte* di Cervantes, la fantasia culinaria di *Assaggi di Teatro* corre all'avventura dei mulini a vento, trasformati dallo chef **Pierluigi Consonni** in un piatto totem del gusto, il **Timballo di paccheri alla parmigiana** impresa non immaginata ma reale e degna di gloriosa memoria per la capacità di arrivare al cuore dei gourmet. Sapori evocati con parole e immagini sul sito [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it)

assaggi  
di teatro

20(12-13)



Pierluigi Consonni Vintage 1997

## Assaggi di... Paccheri a vento

Lo chef **Pierluigi Consonni** dedica per *Assaggi di Teatro* a *Doppio inganno* di William Shakespeare (in scena al *Teatro Gobetti* per la regia di Marco Lorenzi) il **Timballo di paccheri alla parmigiana**.

Il piatto si gusta su prenotazione al **ristorante Vintage 1997** di Torino dal 4 dicembre 2012 per due settimane.

Coloro che pranzano o cenano al ristorante Vintage 1997 e presentano il biglietto del Teatro ricevono in **omaggio** un calice di bollicine.

Info e prenotazioni 011. 535948

La **ricetta** con il **Vino doc della provincia di Torino** consigliato in abbinamento si consulta gratuitamente su [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it)

La **cartolina gourmet di Assaggi di Teatro** è disponibile gratuitamente nel foyer del teatro Gobetti e al ristorante Vintage 1997

Per conoscere tutte le novità di ASSAGGI DI TEATRO iscriversi a [newstorino@assaggiditeatro.it](mailto:newstorino@assaggiditeatro.it)

Assaggi di Teatro è un progetto di *Roma gourmet* realizzato in collaborazione con *Fondazione del Teatro Stabile di Torino* e *Camera di commercio di Torino*, con il supporto di *Fondazione CRT*, il patrocinio di *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*, *Regione Piemonte*, *Provincia di Torino*, *Comune di Torino*, nell'ambito di *Contemporary Art*, con il supporto dell'*Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino* e *Babayaga*. Sponsor: *Az. Agric. Forcella*

ON IL PATROCINIO DI



NELL'AMBITO DI



CON IL CONTRIBUTO DI



SPONSOR



CON IL SUPPORTO DI



Ufficio stampa: [info@roma-gourmet.net](mailto:info@roma-gourmet.net) | [stampa@teatrostabiletorino.it](mailto:stampa@teatrostabiletorino.it)