

ASSAGGI

di

TEATRO

DI **MARIA GRAZIA BELLI**

“Assaggi di Teatro”, ricetta: prendere un recipiente capiente, aggiungere un cartellone teatrale prestigioso, la creatività culinaria di chef stellati e gli ingredienti del territorio piemontese. Mescolare bene il tutto, impiattare con cura, e gustare.



Maria Luisa Basile con gli chef Vicina nella cucina di Casa Vicina per Eataly

Giunta alla sua terza edizione “Assaggi di Teatro”, realizzata 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, con il patrocinio di Regione Piemonte, Provincia di Torino, Comune di Torino, con il sostegno dell’Azienda Agricola Forcella, torna a novembre con nuove ricette e chef di alto livello. L’iniziativa nasce all’interno del progetto web, Roma Gourmet, ideato nel 2007 da Maria Luisa Basile, giornalista e critico gastronomico della guida ai Ristoranti d’Italia dell’Espresso.

«L’obiettivo – spiega Maria Luisa Basile ideatrice e curatrice del progetto- è quello di far incontrare due mondi, quello del teatro e quello della cucina d’autore che sono entrambi difficili per chi non li conosce. Vogliamo far conoscere la cucina d’autore e i prodotti enogastronomici della propria regione a chi è già appassionato di teatro, e viceversa far conoscere il teatro a coloro che sono appassionati di gastronomia».

In che cosa consiste questo percorso?

«Prima di tutto selezioniamo, dalla stagione del Teatro Stabile, delle opere e le elaboriamo con gli chef cercando delle affinità tra gli spettacoli e la tecnica di cucina dei cuochi o i loro ingredienti preferiti.

Nasce quindi un piatto che sintetizza in sé la fantasia creativa dello chef ispirata dall’opera teatrale.

Gli chef scelti per il progetto sono tutti cuochi di ristoranti prestigiosi e rinomati, alcuni con stelle Michelin. Collaborano a questa terza edizione: Pierluigi Consonni del *Vintage 1997* di Torino, Stefano Gallo de *La Barrique* di Torino, Giovanni Grasso e Igor Macchia de *La Credenza* di San Maurizio Canavese, Christian Milone de *La Gastronavicella* di Pinerolo, Mariangela Susigan de *La Gardenia* di Caluso, Marcello



A partire dall'alto:

Baccalà in due maniere, passata di ceci, limone candito, carciofi e olio allo zenzero dedicato da Stefano Gallo a Moscheta di Angelo Beolco detto Ruzante.

Crudo di pesce ed erbe spontanee dedicato da Mariangela Susigan a Tutto per bene di Luigi Pirandello.

Scamone in salsa di Barolo, animelle e mele dedicato da Claudio e Anna Vicina a Lo stupro di Lucrezia di William Shakespeare.

Foto di Brillante-Severina

Trentini di *Magorabin* di Torino, Claudio e Anna Vicina di *Casa Vicina Guido per Eataty* di Torino».

Una volta creato il piatto, si può mangiare?

«Queste performance di food art possono essere fruiti in vari modi. Sicuramente nei ristoranti dei cuochi coinvolti che terranno il piatto in menù per l'intera durata delle repliche dello spettacolo. Inoltre lo spettatore che andrà al ristorante con il biglietto dello spettacolo, godrà di alcune coccole o vantaggi che ogni chef ha ideato. C'è chi fa lo sconto sul conto o sui libri di cucina, chi offre un calice di bollicine di benvenuto, chi uno stuzzichino in più rispetto a quello previsto. Coloro che non avessero voglia di andare a mangiare il piatto al ristorante avranno la possibilità di cucinarlo a casa, perché le ricette dei piatti, dettagliate e corredate da foto, si possono scaricare dal nostro sito www.assaggiditeatro.it».

Ma non finisce qui...

«Infatti, a teatro e in città verranno distribuite delle cartoline gourmet che sul fronte presentano la fotografia del piatto e sul retro le informazioni sull'iniziativa, a quale spettacolo è ispirato, chi l'ha ideato e cucinato. Inoltre sul sito le performance vengono raccontate con parole e immagini: viene spiegata la connessione con l'opera, viene illustrata la ricetta e consigliati, in collaborazione con l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino, gli abbinamenti enologici. Infine, sempre in collaborazione con l'Enoteca Regionale e con la Camera di Commercio di Torino, periodicamente offriamo, nel foyer del Teatro Carignano, delle degustazioni di vini. Sono delle piccole lezioni magistrali svolte da sommelier qualificati».



Alcuni esempi della prossima stagione?

«Il primo piatto (nella foto in alto) è ispirato allo spettacolo di Daniel Pennac, “Le 6ème continent (il sesto continente)”, al Teatro Carignano dal 14 novembre. Il sesto continente è quello composto dai rifiuti dell’umanità che, in un ipotetico futuro, sono diventati così ingestibili da aver formato un continente. La risposta di *Assaggi di teatro* è ecologica e contrappone a questa zattera di rifiuti, uno spazio interamente verde. Igor macchia e Giovanni Grasso de *La Credenza* hanno quindi creato un orto insolito molto colorato, realizzato con verdure di stagione e presentato in maniera fantasiosa, quasi un ikebana orizzontale. Il 20 novembre andrà in scena al Teatro Carignano lo spettacolo “Tutto per bene” di Luigi Pirandello con la regia di Gabriele Lavia. Il tema dell’opera è la solitudine e anche la follia. Noi abbiamo pensato che il solitario non deve privarsi del gusto e ci siamo chiesti: “cosa può mangiare un eremita?”. Sicuramente quello che trova in natura e che può procurarsi da solo. È nato così, insieme alla chef Mariangela Susigan de *La Gardenia*, un crudo di pesce, una tavolozza di crudi insaporita da erbe e fiori spontanei. Questa è anche la cifra stilistica di questa chef che si caratterizza e si distingue dalle altre cucine, per la presenza costante nei suoi piatti di erbe spontanee, che negli anni ha imparato a conoscere e a raccogliere. Il 4 di dicembre al Teatro Gobetti, verrà presentata “Doppio inganno”, la commedia perduta di William Shakespeare, ispirata a un episodio del Don Chisciotte di Cervantes. Con lo chef Pierluigi Consonni del *Vintage 1997*, abbiamo pensato a questo Don Chisciotte che combatte contro i mulini a vento e abbiamo trasformato dei paccheri alla parmigiana in mulini».

