

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**.

“...conseguenza dell'infamia, o sua causa, o suo pretesto, o un suo sogno” *La serata a Colono*

La nobiltà del cavolo

Gli chef **Claudio** e **Anna Vicina** dedicano per **Assaggi di Teatro** a *La serata a Colono* di Elsa Morante (in scena al *Teatro Carignano* per la regia di Mario Martone) il **Capunet**.

Il piatto si degusta su prenotazione al **ristorante Casa Vicina per Eataly** di Torino dal 15 gennaio 2013 per due settimane.

Coloro che pranzano o cenano al ristorante *Casa Vicina per Eataly* e presentano il biglietto del Teatro ricevono in **omaggio** un calice di vino di benvenuto, acqua e caffè.
Info e prenotazioni 011. 19506840

La **ricetta d'autore** con il **Vino doc della provincia di Torino** consigliato in abbinamento si consulta gratuitamente su www.assaggiditeatro.it

assaggi
di teatro

2012-13

Claudio e Anna Vicina
Casa Vicina per Eataly



Immagini di Roberto Scramo

Non di rado i piatti poveri propongono ironicamente nel loro nome un riscatto verbale che li nobilita. Ne è esempio il capunét, che suggerisce l'immagine di un piccolo “cappone” ma che invece nulla ha a che vedere con i polli ruzzolanti nell'aia.

Si tratta infatti di un involtino realizzato con una sfoglia esterna di cavolo verza e farcito con verdure, avanzi di carne e salumi.

Un piatto povero nato nelle campagne e cucinato per giunta con l'umile cavolo, ortaggio bollato per l'odore pungente, a lungo considerato alimento povero e per i poveri.

Eppure non solo la verza ha un'origine etimologica nobile derivante dal nome dato dai latini *viridia*, *la verde*, che la lega alla radice alla parola verdura nonché al *viridarium* ossia l'orto, ma la scienza ha recentemente contribuito alla sua riabilitazione divulgandone le virtù e raccomandandone il consumo per la ricchezza di sostanze che inibiscono lo sviluppo di tumori.

Il cavolo verza avvolge dunque il ripieno carnoso del capunét (facendolo sembrare vegetariano e capace di aggirare il divieto di mangiare carne il venerdì), a sua volta ingentilito dal nome ma soprattutto dal sapore, tanto da entrare nell'empireo dei piatti tipici della cucina piemontese come uno degli antipasti più conosciuti.

Il riscatto del cavolo si associa in *Assaggi di Teatro* a quello dell'Edipo protagonista de *La serata a Colono*, unica opera teatrale di Elsa Morante rappresentata al Teatro Carignano

per la regia di Mario Martone: un capunét rivisto e corretto dalla ricetta degli chef che più piemontesi non si può **Claudio e Anna Vicina** per un sovrano cieco e mendico che a Colono conclude un lungo e tormentato esodo, trovando fine e sepoltura.

Le storie e i sapori di Assaggi di Teatro sono evocati con parole e immagini sul sito www.assaggiditeatro.it

La cartolina gourmet di Assaggi di Teatro dedicata a *La serata a Colono* è distribuita gratuitamente dal 15 gennaio 2013 nel foyer del teatro Carignano e al ristorante Casa Vicina per Eataly

Per conoscere tutte le novità di ASSAGGI DI TEATRO iscriversi a newstorino@assaggiditeatro.it

25 gennaio 2013 h. 19.45 foyer Teatro Carignano, Sala delle Colonne
degustazione gratuita 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

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 | stampa@teatrostabiletorino.it