

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**.

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

Essere o mai(s) essere

Come *Amleto* non è pazzo ma nuota in un fiume di malinconia e languore, così l'abbinamento degli ingredienti che compongono la Crema dedicata alla celebre tragedia shakespeariana dagli chef **Giovanni Grasso** e **Igor Macchia** per **Assaggi di Teatro** è solo apparentemente folle. Mais, polvere di caffè, capperi e olive si combinano per sprigionare una potenza di suggestione, traboccare e far emergere in chi li assaggia una passione... vertiginosa. Sapori evocati con parole e immagini sul sito www.assaggiditeatro.it

assaggi
di teatro

2012-13



Assaggi di... Crema

Gli chef **Giovanni Grasso** e **Igor Macchia** dedicano per **Assaggi di Teatro** a *Amleto* di William Shakespeare (in scena al teatro *Gobetti* di Torino per la regia di Valter Malosti) la **Crema di mais, polvere di caffè, capperi e olive**. Il piatto è in Menu al **ristorante La Credenza** di San Maurizio Canavese (TO) dal 7 marzo 2013 per due settimane.

Coloro che pranzano o cenano al ristorante La Credenza e presentano il biglietto del Teatro ricevono: **sconto** del 10% sul Menu Gastronomico e **sconto** del 10% sull'acquisto, presso il ristorante, del libro *La Credenza, the new season*.
Info 011. 9278014

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

La **cartolina gourmet di Assaggi di Teatro** è distribuita gratuitamente nel foyer del teatro Gobetti e al ristorante La Credenza

per ricevere la NEWSLETTER di ASSAGGI DI TEATRO scrivere a 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 Politiche Agricole*, *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

