

Comunicato Stampa

20 (13-14)  
ASSAGGI  
di teatro

"È un cattivo cuoco  
quello che non sa leccarsi le dita..."  
William Shakespeare

INCONTRO DI GUSTO FRA  
TEATRO E CUCINA D'AUTORE



in un percorso goloso  
attraverso palcoscenico  
e **creatività** degli chef  
del territorio torinese

**Pierluigi Consonni**  
**Stefano Gallo**  
**Giovanni Grasso**  
**e Igor Macchia**  
**Christian Milone**  
**Marco Sacco**  
**Mariangela Susigan**  
**Marcello Trentini**  
**Claudio e Anna Vicina**

Torino, ottobre 2013

"È un cattivo cuoco quello che non sa leccarsi le dita"  
William Shakespeare

Quattordici opere teatrali e una favola sono interpretate in cucina dal 22 ottobre 2013 a fine maggio 2014 a Torino e provincia nell'ambito della quarta edizione di ASSAGGI DI TEATRO, un percorso di gusto, una ghiotta geografia punteggiata da proposte culturali e gourmet dedicate dagli chef *Pierluigi Consonni, Stefano Gallo, Giovanni Grasso e Igor Macchia, Christian Milone, Marco Sacco, Mariangela Susigan, Marcello Trentini, Claudio e Anna Vicina.*

L'iniziativa, ideata dalla giornalista *Maria Luisa Basile*, è realizzata da *Roma Gourmet* in collaborazione con la *Fondazione del Teatro Stabile di Torino*, con il contributo della *Fondazione CRT*, con il patrocinio di *Regione Piemonte, Provincia di Torino, Comune di Torino, Camera di commercio di Torino*, nell'ambito di *Contemporary Art*.

"Ogni cibo è un simbolo" diceva Sartre che ai cibi preferiva accedere attraverso una mediazione umana o culturale che, mediante tecniche particolari, li modificava e trasformava in cose completamente nuove. Privilegiando i manufatti e associandoli a colori e sensazioni,

egli vedeva nell'alchimia culinaria la realizzazione del rapporto fra gli esseri umani. Non diversamente, ASSAGGI DI TEATRO esalta la civiltà del convivio e mette in relazione una selezione di opere teatrali con ingredienti, usi e tradizioni della cucina in un gioco di rimandi che seduce il palato e accende la fantasia. Nasce così un percorso sinestetico fra palcoscenico, cucina d'autore e prodotti enogastronomici di qualità nel quale le preparazioni culinarie diventano simboli e i sapori costituiscono frammenti che conservano la memoria delle opere alle quali si ispirano. Un esercizio del gusto con il quale assaporare il cartellone del *Teatro Stabile Torino* e tracciare un percorso le cui tappe ognuno può scegliere, ed ecco come: si guardano gli spettacoli in scena nei Teatri *Carignano*, *Gobetti* e *Fonderie Limone Moncalieri* e si ascoltano le molte storie narrate dagli attori. Le emozioni, i testi, i protagonisti delle opere rappresentate ispirano gli chef nella ideazione di piatti speciali che si possono **assaporare nei rispettivi ristoranti** (per due settimane a partire dal primo giorno della rappresentazione degli spettacoli ai quali sono legate), oppure **cucinare a casa seguendo le ricette d'autore**, prezioso dono agli amanti del buon cibo e del buon teatro. Al percorso gourmand si aggiungono le **cartoline gourmet da collezione** distribuite in regalo nei teatri e nei ristoranti e i tanti **omaggi gourmet offerti dagli chef** a coloro che presentano nei ristoranti il biglietto del teatro.

Si inizia il 22 ottobre con Anna e Claudio Vicina e il **Parfait alle spezie, cioccolato bianco e riduzione al Barolo chinato**, un dolce nel quale il gusto distrae affiora sfiora e dà significato a *un altro giorno divino* come direbbe la protagonista dell'opera *Giorni felici* di Beckett con Nicoletta Braschi alla quale è dedicato.

Seguono, dal 30 ottobre, i sapori morbidi e acidi del **Risotto al salampata con verza e mirtillo** di Mariangela Susigan che accarezzano e sferzano il palato proprio come fa *Il teatrante* di Thomas Bernhard con le sue battute.

Dal 28 novembre il ritratto spietato di un lontano monarca proposto da Shakespeare nel *Riccardo III* suscita una riflessione tra falsi storici (la crudeltà di un re) e mezze verità culinarie (la poca digeribilità di alcuni ortaggi) che confluisce nel **Risotto ai peperoni rossi, acciughe, salsa al prezzemolo** di Igor Macchia e Giovanni Grasso.

Dal 3 dicembre si festeggia il V centenario della stesura dell'opera *Il Principe* di Machiavelli con il principe degli ingredienti torinesi, prediletto da Stefano Gallo e scelto per modellare la **Cupola di cioccolato, vaniglia e nocciole**.

Dal 10 dicembre la (libbra di) carne messa in gioco da Shylock ne *Il mercante di Venezia* di Shakespeare con Silvio Orlando prende all'amo il più pregiato dei molluschi per dare vita alla **Oysters - Steak tartare** dedicata da Marcello Trentini.

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)

## 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

### **Marco Sacco, G all'hotel Golden Palace**

Via dell'Arcivescovado 18 - Torino  
Tel. 011. 5512111

### **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 per Eataly**

Via Nizza 230/14 - Torino  
Tel. 011.19506840

## Calendario performance Assaggi di Teatro 2013-14

- Dal 22 ottobre 2013 per due settimane, **Anna e Claudio Vicina** interpretano al ristorante *Casa Vicina per Eataly* di Torino l'opera "Giorni felici" di Samuel Beckett (in scena al Teatro Gobetti) con **Parfait alle spezie, cioccolato bianco e riduzione di Barolo chinato** 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
- Dal 29 ottobre 2013 per due settimane, **Mariangela Susigan** interpreta al ristorante *Gardenia* di Caluso l'opera "Il teatrante" di Thomas Bernhard (in scena al Teatro Carignano) con il **Risotto al salampatata con verza e mirtillo** 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
- Dal 28 novembre 2013 per due settimane, **Giovanni Grasso e Igor Macchia** interpretano al ristorante *La Credenza* di S. Maurizio Canavese l'opera "Riccardo III" di William Shakespeare (in scena al Teatro Carignano) con il **Risotto ai peperoni rossi, acciughe, salsa al prezzemolo** 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"
- Dal 3 dicembre 2013 per due settimane, **Stefano Gallo** interpreta al ristorante *La Barrique* di Torino l'opera **Il Principe** di Niccolò Machiavelli (in scena al Teatro Gobetti) con la **Cupola di cioccolato, vaniglia e nocciole** 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
- Dal 10 dicembre 2013 per due settimane, **Marcello Trentini** interpreta al ristorante *Magorabin* di Torino l'opera "Il mercante di Venezia" di William Shakespeare (in scena al Teatro Carignano) con **Oysters - Steak tartare** 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
- Dal 21 gennaio 2014 per due settimane, **Pierluigi Consonni** interpreta al ristorante *Vintage 1997* di Torino l'opera "Le relazioni pericolose" di Choderlos de Laclos (in scena al Teatro Carignano) con gli **Spaghetti all'ostrica** e offre a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro un calice di Champagne
- Dal 21 gennaio 2014 per due settimane, **Marco Sacco** interpreta al ristorante *G dell'hotel Golden Palace* di Torino l'opera "Mandragora" di Niccolò Machiavelli (in scena al Teatro Gobetti) con **Cuscinetto alla misticanza di erbe**
- Dal 4 febbraio 2014 per due settimane, **Anna e Claudio Vicina** interpretano al ristorante *Casa Vicina per Eataly* di Torino l'opera "Gl'innamorati" di Carlo Goldoni (in scena al Teatro Gobetti) Con gli **Agnolotti pizzicati a mano al sugo di arrosto** 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

- Dall'11 febbraio per due settimane, **Marco Sacco** interpreta al ristorante *G dell'hotel Golden Palace* di Torino l'opera "Circo Equestre Sgueglia" di Raffaele Viviani (in scena al Teatro Carignano) con la **Zuppa**
- Dal 29 ottobre 2013 per due settimane, **Mariangela Susigan** interpreta al ristorante *Gardenia* di Caluso l'opera "I pilastri della società" di Henrik Ibsen (in scena al Teatro Carignano) con la **Sinfonia in rosa**  
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
- Dal 13 marzo 2014 per due settimane, **Christian Milone** interpreta alla *Trattoria Zappatori* di Pinerolo "Le lacrime amare di Petra von Kant" di Rainer Werner Fassbinder (in scena alle Fonderie Limone Moncalieri) con l'**Orto in vetro**  
e offre a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro lo sconto del 10% sul conto
- Dal 18 marzo 2014 per due settimane, **Giovanni Grasso e Igor Macchia** interpretano al ristorante *La Credenza* di S. Maurizio Canavese l'opera "Le voci di dentro" di Eduardo De Filippo (in scena al Teatro Carignano) con il **Risotto ai peperoni rossi, acciughe, salsa al prezzemolo**  
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"
- Dal 8 aprile 2014 per due settimane, **Marcello Trentini** interpreta al ristorante *Magorabin* di Torino l'opera "La Tempesta" di William Shakespeare (in scena alle Fonderie Limone Moncalieri) con **Rossini di mare (Le Havre) con tournedos di pescatrice e fegato di vitello**  
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
- Dal 6 maggio 2014 per due settimane, **Christian Milone** interpreta alla *Trattoria Zappatori* di Pinerolo "Aquiloni" liberamente tratti da Giovanni Pascoli, di e con Paolo Poli (in scena al Teatro Carignano) con la **Bagna freida**  
e offre a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro lo sconto del 10% sul conto

## E inoltre...

- gli chef *Pierluigi Consonni, Stefano Gallo, Giovanni Grasso e Igor Macchia, Christian Milone, Marco Sacco, 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)