

# ASSAGGI DI TEATRO

Incontro di gusto fra Roma gourmet e Teatro Stabile Torino

ottobre 2013 | maggio 2014

Quattordici opere teatrali e una favola sono interpretate in cucina nell'ambito della IV edizione di **Assaggi di Teatro**<sup>®</sup>, una prospettiva diversa dalla quale guardare uno spettacolo teatrale e un percorso gourmand tra le proposte di grandi cuochi. Per vivere il territorio torinese 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**, **Marco SACCO**, **Mariangela SUSIGAN**, **Marcello TRENTINI**, **Claudio** e **Anna VICINA**.

“l'arte, insomma, è il tentativo reiterato, che commuove perfino l'intelligenza, di sbrogliarsela in questo mondo e nelle sue avversità...” *Thomas Bernhard*

## Ruvide morbidezze

Fra concretezza e sogno, la combinazione di sapori morbidi e acidi del salampatata e del frutto di bosco violetto che insaporisce il risotto ideato per *Assaggi di Teatro* dalla chef **Mariangela Susigan** accarezza e sferza il palato, proprio come l'opera di Bernhard alla quale il piatto è dedicato graffia la mente. Fra invettive e paradossi sulla vita e sulla morte, sulla società e sulla felicità. Sapori evocati con parole e immagini sul sito [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it)



## Assaggi di... Salampatata e mirtillo

La chef **Mariangela Susigan** dedica per *Assaggi di Teatro* a *Il teatrante* di Thomas Bernhard (in scena al *Teatro Carignano* per la regia di Franco Branciaroli) il **Risotto di salampatata con cicoria e mirtillo**.

Il piatto si gusta su prenotazione al **ristorante Gardenia** di Caluso (TO) dal 30 ottobre 2013 per due settimane.

Coloro che pranzano o cenano al ristorante Gardenia e presentano il biglietto del Teatro ricevono in **omaggio** un calice di Passito Caluso e un assaggio di Blu di capra.

Info e prenotazioni 011. 9832249

La **ricetta d'autore** si consulta gratuitamente su [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it)

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

Per ricevere la newsletter di ASSAGGI DI TEATRO scrivere 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*, con il supporto di *Fondazione CRT*, il patrocinio di *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*, *Regione Piemonte*, *Provincia di Torino*, *Comune di Torino*, *Camera di commercio di Torino*, nell'ambito di *Contemporary Art*

ON IL PATROCINIO DI



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO

CON IL CONTRIBUTO DI



NELL'AMBITO DI



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