

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**[®], 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**.

“Un cavallo, un cavallo, il mio regno per un cavallo!” Frase che Riccardo III avrebbe pronunciato dopo la sconfitta nella battaglia di Bosworth Field

Il mio regno per un peperone!

Riccardo III fu realmente un sovrano crudele come lo descrive Shakespeare nella sua opera?

E ortaggi come il peperone sono proprio indigesti? Se alla prima domanda rispondono la storia e le scene, nel rigettare la teoria della indigeribilità dei peperoni provvedono gli chef **Giovanni Grasso** e **Igor Macchia** con un risotto dorato in cui il peperone la fa da sovrano e il prezzemolo gli disegna una corona nella quale le gemme sono pregiate acciughe.

Sapori evocati con parole e immagini sul sito www.assaggiditeatro.it



Assaggi di... Peperone rosso

Gli chef **Giovanni Grasso** e **Igor Macchia** dedicano per **Assaggi di Teatro** a **RIII - Riccardo Terzo** di Shakespeare, regia Alessandro Gassmann (in scena al teatro Carignano) il **Risotto ai peperoni rossi e acciughe, salsa al prezzemolo**.

Il piatto si gusta su prenotazione a pranzo e a cena al **ristorante La Credenza** di San Maurizio Canavese (TO) dal 28 novembre 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 d'autore** si consulta gratuitamente su www.assaggiditeatro.it

La **cartolina gourmet di Assaggi di Teatro** è distribuita gratuitamente nel foyer del teatro Carignano 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*, 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

