

# 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**.

"Iudico poter essere vero che la fortuna sia arbitra della metà delle azioni nostre, ma che etiam lei ne lasci governare l'altra metà, o presso, a noi." *Machiavelli, Il Principe*

## L'ingrediente ideale

Con il cioccolato, principe degli ingredienti golosi torinesi, *Assaggi di Teatro* festeggia il quinto centenario della stesura del trattato di dottrina politica di Niccolò Machiavelli. Lo chef **Stefano Gallo** predilige da sempre il cioccolato e a *Il Principe* dedica una dolce cupola eretta con vaniglia e nocciole. Assaggiarne il carattere fondente e aromatico è un atto... da non lasciare alla fortuna. Sapori evocati con parole e immagini sul sito [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it)

## assaggi di teatro

20(13-14)



Stefano Gallo La Barrique

Immagine: G. Bazzani/Contrasto

## Assaggi di... Cioccolato

Lo chef **Stefano Gallo** dedica per *Assaggi di Teatro* a *Il Principe* di Niccolò Machiavelli (in scena al *Teatro Gobetti* per la regia di Stefano Massini) la **Cupola di cioccolato, vaniglia e nocciole e gelato al frutto della passione**.

Il dolce si gusta su prenotazione al **ristorante La Barrique** di Torino dal 3 dicembre 2013 per due settimane.

Coloro che pranzano o cenano al ristorante La Barrique e presentano il biglietto del Teatro ricevono in **omaggio** un calice di vino e lo **sconto** del 10% sul conto.

Info e prenotazioni 011. 535948

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

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

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*

CON IL PATROCINIO DI



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO

CON IL CONTRIBUTO DI



NELL'AMBITO DI

