

Comunicato Stampa

assaggi
di teatro

20(14-15)



Nudo e crudo

sbruffone, birbante, borioso, vorace
ma anche traboccante amore
e buono come il pane
è FALSTAFF, colmo di vitalità
e desiderio di riscatto

Torino, ottobre 2014

"...lasciai cuocere al forno questa mia novità, che, voglio lusingarmi, non vi dispiacerà."
Rostand, *Cyrano de Bergerac*

Teatro e cucina d'autore. Arti che si incontrano e sovrappongono nella quinta edizione piemontese di ASSAGGI DI TEATRO, un percorso di gusto che si snoda dal 16 ottobre 2013 a luglio 2015 a Torino e provincia con la golosa complicità dei cuochi di cucina d'autore e creativa *Claudio e Anna Vicina, Christian Milone, Giovanni Grasso e Igor Macchia, Marcello Trentini, Mariangela Susigan, Stefano Gallo.*

L'iniziativa, ideata dalla giornalista *Maria Luisa Basile*, è realizzata da *Roma Gourmet, Astarte*, 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, Città di Torino, Camera di commercio di Torino*, nell'ambito di *Contemporary Art*.

Se pensiamo all'*Arlecchino servitore di due padroni* che lega allo spago una mollica di pane per poterla recuperare dopo averla inghiottita, associamo il teatro soprattutto alla parola fame. Eppure teatro e cucina sono legati da qualcosa in più, primo fra tutti il modo in cui si apprende il mestiere: non basta la teoria ma occorre la sperimentazione concreta e la performance esemplare è il risultato del perfezionamento della professione, per l'attore e per lo chef. Curiosità, fame, desiderio di conoscenza sono il perfetto condimento di una cucina che desidera non solo sfamare ma anche suscitare emozioni e far emergere da ciascuno il proprio senso del gusto. ASSAGGI DI TEATRO "mangia" il cartellone del *Teatro Stabile Torino* e insieme agli chef lo rielabora in una serie di performance destinate ad alimentare la fantasia e i ricordi anche dopo aver nutrito il corpo. Da questo dialogo fra

palcoscenico e cucina d'autore nascono sapori e preparazioni culinarie che conservano l'eco delle opere alle quali si ispirano e che ciascuno può gustare come preferisce: si guardano gli spettacoli in scena nei Teatri *Carignano*, *Gobetti*, *Fonderie Limone Moncalieri* e - novità di questa edizione - nel *Cortile del Museo Egizio* e si ascoltano le numerose storie narrate dagli attori. Le trame, le suggestioni, i protagonisti delle opere rappresentate ispirano **piatti speciali** che si possono **assaporare nei ristoranti degli chef** coinvolti (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**, dono degli chef agli amanti del buon cibo e del buon teatro. O magari ci si può anche solo divertire a **leggere le connessioni teatral-culinarie** sul sito www.assaggiditeatro.it. Al percorso gourmand si aggiungono le **Favole in tavola** che quest'anno raccolgono le interpretazioni dolci e salate di **Cenerentola**, le **cartoline gourmet da collezione** distribuite in regalo nei teatri e nei ristoranti e i tanti **omaggi golosi offerti dagli chef** a coloro che presentano nei ristoranti il biglietto del teatro.

Ecco alcune anticipazioni: nell'ottobre **2014** l'apertura della nuova stagione teatrale coincide con l'avvio di Assaggi di Teatro che insieme a *Giovanni Grasso* e *Igor Macchia* dedica a **Falstaff** un piatto che ne sintetizza il carattere esuberante e un po' smargiasso ma in fondo buono come il pane, ovvero la **Battuta di fassone, pane ai capperi, peperoni al forno, olio di sesamo**. Risponde per le rime **Cyrano de Bergerac** che nel fare ironia sul proprio pennacchio si ritrova in buona compagnia con *Marcello Trentini* e i suoi **Spaghetti alla clorofilla, erbe e gamberi** dai sapori ricchi e sfaccettati come il carattere del personaggio al quale sono dedicati.

Segue l'elogio del tre, numero perfetto che indica le figlie dello shakespeariano **Re Lear** interpretato da *Claudio* e *Anna Vicina* con la morbida **Variazione sulla castagna** profumata come i loro marron glacé appena sfornati.

Irrompono poi i suoni multietnici de **Il Flauto magico secondo l'Orchestra di Piazza Vittorio** ai quali *Christian Milone* dedica un piatto che porta i gamberi crudi a **Spasso fra le spezie** in un itinerario che, con giocosa ironia gradita a Mozart, combina sapori e colori.

Il **2015** inizia con l'omaggio a Luigi Pirandello e ai **Sei personaggi in cerca d'autore** tradotti in cucina dai sei tagli del **Microbollito** di *Mariangela Susigan*, seguiti dalla **Carmen** portata in scena da Mario Martone per la quale *Giovanni Grasso* e *Igor Macchia* fanno danzare sul piatto una vivace **Gelatina all'arancia e anice, sedano e granita al limoncello**.

Si prosegue con altre opere fino all'estate, quando *Stefano Gallo* dedica ai gemelli de **La dodicesima notte** di Shakespeare i suoi **Tortelli (gemelli) di ceci di Spello con gamberi crudi di Sicilia** ricchi di gusto quanto la trama lo è di eventi e l'allestimento nel *Cortile del Museo Egizio* delle opere **Antonio e Cleopatra** di Shakespeare e **Akhmaton** di Agatha Christie ispirano a *Marcello Trentini* ulteriori sapori e profumi.

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 d'autore sui siti www.assaggiditeatro.it e www.teatrostabiletorino.it

Per essere aggiornati sulle novità è possibile iscriversi alla Newsletter dell'iniziativa: newstorino@assaggiditeatro.it

Ufficio stampa Roma Gourmet info@roma-gourmet.net
Ufficio stampa Teatro Stabile Torino stampa@teatrostabiletorino.it

CHEF

Claudio e Anna Vicina, Casa Vicina per Eataly

Via Nizza 230/14 - Torino
Tel. 011.19506840

Christian Milone, Trattoria Zappatori

Corso Torino 9 - Pinerolo (TO)
Tel. 0121.374158

Giovanni Grasso e Igor Macchia, La Credenza

Corso Torino 34 - San Maurizio Canavese (TO)
Tel. 011.9278014

Marcello Trentini, Magorabin

Corso San Maurizio 61/b - Torino
Tel. 011.8126808

Mariangela Susigan, Gardenia

Corso Torino 9 - Caluso (TO)
Tel. 011.9832249

Stefano Gallo, La Barrique

Corso Dante 53 - Torino
Tel. 011.657900

Calendario performance Assaggi di Teatro 2014-15

OTTOBRE 2014

1. Dal 16 ottobre 2014 per due settimane, **Giovanni Grasso e Igor Macchia** interpretano al ristorante *La Credenza* di S. Maurizio Canavese l'opera **Falstaff** di William Shakespeare (in scena al Teatro Carignano per la regia di Andrea De Rosa)
con **Battuta di fassone, pane ai capperi, peperoni al forno e olio di sesamo**
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"

2. Dal 21 ottobre 2014 per due settimane, **Marcello Trentini** interpreta al ristorante *Magorabin* di Torino l'opera **Cyrano De Bergerac** di Edmond Rostand (in scena al Teatro Gobetti per la regia di Jurij Ferrini)
con **Spaghetti alla clorofilla, erbe e gamberi**
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

NOVEMBRE 2014

3. Dal 18 novembre 2014 per due settimane, **Anna e Claudio Vicina** interpretano al ristorante *Casa Vicina per Eataly* di Torino l'opera **Re Lear** di William Shakespeare (in scena al Teatro Carignano per la regia di Michele Placido e Francesco Manetti)
con **Tre variazioni sul marrone**
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

DICEMBRE 2014

4. Dal 27 dicembre 2014 per due settimane, **Christian Milone** interpreta alla *Trattoria Zappatori* di Pinerolo l'opera **Il Flauto magico - secondo l'Orchestra di Piazza Vittorio** da Mozart (in scena al Teatro Carignano per la direzione artistica e musicale Mario Tronco)
con **A spasso con le spezie**
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

GENNAIO 2015

5. Dal 21 gennaio 2015 per due settimane, **Mariangela Susigan** interpreta al ristorante *Gardenia* di Caluso l'opera **Sei personaggi in cerca d'autore** di Luigi Pirandello (in scena al Teatro Carignano per la regia di Gabriele Lavia)
con **Sei tagli di Microbollito**
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

FEBBRAIO 2015

6. Dal 26 febbraio 2015 per due settimane, **Giovanni Grasso e Igor Macchia** interpretano al ristorante *La Credenza* di S. Maurizio Canavese l'opera **Carmen** da Prosper Mérimée (in scena al Teatro Carignano per la regia di Mario Martone – Produzione Teatro Stabile Torino)
con **Gelatina all'arancia e anice, sedano e granita al limoncello**

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"

MARZO 2015

7. Dal 17 marzo 2015 per due settimane, **Christian Milone** interpreta alla *Trattoria Zappatori* di Pinerolo l'opera **Il Don Giovanni** (in scena al Teatro Carignano per la regia di Filippo Timi) con **Ti regalo un fiore**

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

APRILE 2015

8. Dall'8 aprile 2015 per due settimane, **Anna e Claudio Vicina** interpretano al ristorante *Casa Vicina per Eataly* di Torino l'opera **La parola canta** con Toni e Beppe Servillo e Solis String Quartet (in scena al Teatro Carignano) con **Pizza Torino-Napoli**

e offrono 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

MAGGIO 2015

9. Dal 12 maggio 2015 per due settimane, **Mariangela Susigan** interpreta al ristorante *Gardenia* di Caluso l'opera **Verso Medea** da Euripide (in scena alle Fonderie Limone Moncalieri per la regia di Emma Dante) con **Piatto da definire**

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

10. Dal 19 maggio 2015 per due settimane, **Stefano Gallo** interpreta al ristorante *La Barrique* di Torino l'opera **La dodicesima notte** di William Shakespeare (in scena al Teatro Carignano per la regia di Carlo Cecchi) con **Tortelli (gemelli) di ceci di Spello con gamberi crudi di Sicilia al dragoncello**

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

GIUGNO-LUGLIO 2015

11. 12. Dal 25 giugno al 19 luglio, **Marcello Trentini** interpreta al ristorante *Magorabin* di Torino le opere **Antonio e Cleopatra** di William Shakespeare e **Akhaton** di Agatha Christie (in scena nel Cortile del Museo Egizio per la regia di Valter Malosti) con **Piatti da definire**

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

E inoltre...

. gli chef *Claudio e Anna Vicina, Christian Milone, Giovanni Grasso e Igor Macchia, Marcello Trentini, Mariangela Susigan, Stefano Gallo,*

Interpretano la favola "Cenerentola" di Charles Perrault (in scena al Teatro Carignano) con un **piatto dolce o salato** del quale offrono la ricetta che sarà disponibile sul sito www.assaggiditeatro.it