

# ASSAGGI DI TEATRO

Incontro di gusto fra Roma gourmet e Teatro Stabile Torino

ottobre 2014 | giugno 2015

Teatro e cucina d'autore. Arti che si incontrano e sovrappongono nella V edizione torinese di **Assaggi di Teatro®**, una prospettiva diversa dalla quale guardare uno spettacolo teatrale e un percorso gourmand tra le proposte di cuochi e cuoche di talento. Per vivere il territorio 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 golosa complicità degli chef **Claudio e Anna VICINA**, **Christian MILONE**, **Giovanni GRASSO** e **Igor MACCHIA**, **Marcello TRENTINI**, **Mariangela SUSIGAN**, **Stefano GALLO**.

“Tutto nel mondo è burla.” Falstaff

## Nudo e crudo

Sbruffone, birbante, borioso, vorace. Ma anche vivace, innamorato della lingua e buono come il pane. Tutto questo è **Falstaff** nell'interpretazione di Giuseppe Battiston fra esuberanza e desiderio di riscatto, tradotto in cucina per **Assaggi di Teatro** dagli chef **Giovanni Grasso** e **Igor Macchia** con una battuta di fassone arricchita dagli aromi di capperi, peperoni e sesamo nella quale si concentrano l'appassionata vitalità e la corporeità del personaggio. Sapori evocati con parole e immagini sul sito [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it)



## Assaggi di... Fassone, pane ai capperi e sesamo

Gli chef **Giovanni Grasso** e **Igor Macchia** dedicano per **Assaggi di Teatro** a **Falstaff** di William Shakespeare (in scena al teatro **Carignano** dal 14-10-2014 per la regia di Andrea De Rosa, con Giuseppe Battiston) la **Battuta di fassone, pane ai capperi, peperoni al forno, olio di sesamo**. Il piatto si gusta a pranzo e a cena al **ristorante La Credenza** di San Maurizio Canavese (TO) dal 16 ottobre 2014 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*.

Informazioni e prenotazioni 011. 9278014

**Ricetta d'autore**, relazione fra opera e piatto e informazioni si consultano 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 di Torino e al ristorante La Credenza di San Maurizio Canavese **per ricevere la NEWSLETTER di ASSAGGI DI TEATRO scrivere a [newstorino@assaggiditeatro.it](mailto:newstorino@assaggiditeatro.it)**

Assaggi di Teatro 2014-15 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 Regione Piemonte, *Provincia di Torino*, Città di Torino, *Camera di commercio di Torino*, nell'ambito di *Contemporary Art*

CON IL PATROCINIO DI



CON IL CONTRIBUTO DI



NELL'AMBITO DI

