

ASSAGGI DI TEATRO

Incontro di gusto fra Roma gourmet e Teatro Stabile Torino

ottobre 2014 / luglio 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**.

"Sentivo il bisogno di credere all'apparenza della vita senza alcuna riserva o dubbio..."
Luigi Pirandello, Dal discorso al banchetto con i reali di Svezia dopo la consegna del Nobel

Carne viva

Dopo il fiasco del debutto romano al teatro Valle nel 1921, **Sei personaggi in cerca d'autore** di Luigi Pirandello è divenuto in breve tempo un simbolo del teatro e un celebrato capolavoro. **Assaggi di Teatro** e **Mariangela Susigan** rendono omaggio all'autore che ottant'anni fa, il 10 dicembre 1934, riceveva il Premio Nobel per la Letteratura e al banchetto con i reali di Svezia affermava di aver frequentato "la scuola della vita", con un piatto che è vita, corpo, anima gastronomica di un territorio: il bollito. Proposto in sei tagli, come i protagonisti pirandelliani. Sapori evocati con parole e immagini sul sito www.assaggiditeatro.it



Carne viva
Nel cammino a ritroso
dagli appetiti agli istinti,
uomini e donne si scoprono
parlando, recitando, mangiando

Sei tagli di carne in cerca di cucina d'autore

La chef **Mariangela Susigan** dedica per **Assaggi di Teatro** a **Sei personaggi in cerca d'autore** di Luigi Pirandello (in scena al teatro **Carignano** per la regia di Gabriele Lavia dal 20/1 al 1/2/2015) **Sei tagli di microbollito**. Il piatto si gusta al ristorante **Gardenia** di Caluso dal 21 gennaio 2015 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. Informazioni e prenotazioni 011. 9832249

Ricetta d'autore, relazione fra opera e piatto e informazioni si consultano su 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 **Gardenia** di Caluso

per ricevere la NEWSLETTER di ASSAGGI DI TEATRO scrivere a 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

