

# 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**.

"Don Giovanni non seduce. Egli desidera... gode della soddisfazione del desiderio; appena ne ha goduto, allora ricerca un nuovo oggetto, e così all'infinito." Kierkegaard, *Don Giovanni*

## Dillo con un fiore

Non sappiamo se **Don Giovanni** abbia pensato a **Flora** come alleata e arma di seduzione per ampliare il catalogo delle "mille e tre" conquiste amorose. Di certo i fiori sono protagonisti dell'opera interpretata da Filippo Timi, vivaci nei costumi e nelle scenografie e la loro presenza dà lo spunto ad **Assaggi di Teatro** e allo chef **Christian Milone** per proporre un piatto dai toni accesi nel quale il bouquet di profumi e sapidità esprime la forte relazione fra la terra e la tavola, ulteriormente sollecitata dalla primavera. Sapori colti fior da fiore, evocati con parole e immagini sul sito [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it)



## Il catalogo (floreale) è questo

Lo chef **Christian Milone** dedica per **Assaggi di Teatro** a **Il Don Giovanni** di Filippo Timi (in scena al teatro Carignano dal 17-03-2015): **Dillo con un fiore**.

Il piatto si gusta alla **Trattoria Zappatori** di Pinerolo dal 17 marzo 2015 per due settimane. Coloro che pranzano o cenano al ristorante Trattoria Zappatori e presentano il biglietto del Teatro ricevono lo **sconto** del 10% sul conto e sull'acquisto, presso il ristorante, del libro di Christian Milone *Odio cucinare* (con dedica). Informazioni e prenotazioni 0121.374158

**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 Trattoria Zappatori di Pinerolo

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



Ufficio stampa: [info@roma-gourmet.net](mailto:info@roma-gourmet.net) | [stampa@teatrostabiletorino.it](mailto:stampa@teatrostabiletorino.it)