

ASSAGGI DI TEATRO

Incontro di gusto fra Roma gourmet, Teatro Stabile Torino
e Museo Egizio di 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**.

"...tutto il mio cuore resta di tuo uso." William Shakespeare, *Antonio e Cleopatra*



assaggi di teatro [®] 20 (14-15)

Akhenaton
dall'opera di Agatha Christie

Antonio e Cleopatra
di William Shakespeare

un progetto di
roma gourmet
Arte e Cucina d'autore

Marcello Trentini Magorabin
fotografie di Brillante-Severina

MUSEO
EGIZIO

TEATRO
STABILE
TORINO

Assaggi di... rosso

Lo chef **Marcello Trentini** dedica per **Assaggi di Teatro** alle opere **Antonio e Cleopatra** dal dramma di William Shakespeare e **Akhenaton** dall'opera di Agatha Christie (entrambe in scena al Museo Egizio di Torino dal 25 giugno 2015 per la regia di Valter Malosti) le **Lingue d'oca, fegato grasso e fragole** e il **Sole di scampi, datterini e testina**.

I piatti si gustano al **ristorante Magorabin** di Torino dal 25 giugno 2015.

Coloro che pranzano o cenano al ristorante Magorabin e presentano il biglietto di uno degli spettacoli ricevono in **omaggio** un appetizer e un calice di vino di benvenuto.

Informazioni e prenotazioni 011. 8126808

Ricette d'autore relazione fra opere e piatti e informazioni si consultano sui siti

www.assaggiditeatro.it www.teatrostabiletorino.it www.museoegizio.it

Dalla passione di Antonio e Cleopatra alla vitalità di Akhenaton

Fra le ultime grandi tragedie composte da Shakespeare, **Antonio e Cleopatra** inscena un conflitto tra forze di senso contrario che è al tempo stesso storico, soggettivo e poetico. Due mondi vi si contrappongono: l'Impero romano, fatto di ordine, razionalità, dominio per il quale Antonio è in lotta con Ottaviano e il mondo egiziano, incarnato dalla vitalità e dalla pienezza di vita di Cleopatra. La sensualità si raffina attraverso la tragedia ed entrambe si sublimano nell'amore, un valore che travalica il tempo e la storia. E se nel conflitto del dramma a prevalere è la ragione storica, in **Assaggi di Teatro** non può che vincere la passione e la sua capacità di esaltazione. La dedica culinaria di **Marcello Trentini** è un duetto caratterizzato da languida sensualità: il piatto **Lingue d'oca, fegato grasso e fragole** coniuga infatti la morbidezza suadente del foie gras (rimando alle fascinose mollezze d'Egitto) con il turgore muscoloso e mascolino delle lingue d'oca (richiamo al guerriero Antonio e alla forza che unisce i due amanti) passando per le ragioni storiche, con citazioni alla tradizione dell'allevamento di oche dell'antica Roma (che del resto migravano dalle foci del Nilo) e alla specialità culinaria apprezzata già nell'antichità in Egitto come a Roma, il fegato grasso. A unire i due elementi una scia di rossa fragola, frutto solare, simbolo della primavera e della stagione della luce che ritorna dopo il buio invernale. Il sole ritorna anche nello spettacolo tratto dall'opera di Agatha Christie **Akhenaton** il faraone che fondò il culto monoteistico del dio Aton, il dio Sole appunto. Idealista e pacifista, sposato a un'altra affascinante figura dell'antichità, Nefertiti, questo personaggio storico innovatore i cui tratti fluttuano tra mito e realtà storica, affascinò Agatha Christie che scrisse il dramma in una fase della propria vita di grande interesse per l'antico Egitto, alimentato anche dai viaggi in Oriente compiuti in compagnia del secondo marito, il celebre archeologo Max Mallowan. Al Sole, elemento fondamentale per la vita e l'alimentazione, si ispira la dedica di **Marcello Trentini** per **Assaggi di Teatro** intitolata **Scampi, datterini e testina**: un disco rosso brillante di pomodori datterini costituisce la base vitale per un'inedita coppia di ingredienti attinti dal mondo marino e animale, scampi e testina. Una combinazione di arrendevole morbidezza che concilia i sensi eccitati dagli intrighi della corte egiziana.

La cartolina gourmet di **Assaggi di Teatro** da collezione è distribuita gratuitamente presso il Museo Egizio di Torino e il ristorante Magorabin

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*. Le performance dedicate a *Antonio e Cleopatra* e *Akhenaton* sono realizzate in collaborazione con la *Fondazione Museo delle Antichità Egizie di Torino*.

CON IL PATROCINIO DI



CON IL CONTRIBUTO DI



NELL'AMBITO DI



Ufficio stampa: info@roma-gourmet.net | stampa@teatrostabiletorino.it