

Comunicato Stampa



Christian Milone durante la preparazione di una performance di Assaggi di Teatro 2015-16

Torino, settembre 2015

Stemo qua a goder la (s)cena.  
*Carlo Goldoni, Il bugiardo*

Ricomincia il 6 ottobre 2015 nel territorio di Torino e provincia **Assaggi di Teatro edizione 2015-16**, il percorso goloso attraverso il quale vedere e sentire le opere teatrali in modo più intenso e profondo, scoprendone senso ed essenza e dilatandone il ricordo attraverso la creatività culinaria del territorio.

Queste esperienze si mescolano in **Assaggi di Teatro**, l'iniziativa avviata a Torino nel 2010 che giunge quest'anno alla sesta edizione, realizzata da *Roma Gourmet*, associazione *Astarte*, in collaborazione con *Fondazione del Teatro Stabile di Torino* con il patrocinio di *Regione Piemonte*, *Città metropolitana di Torino*, *Città di Torino*, *Camera di commercio di Torino*, nell'ambito di *Contemporary Art*. Ideazione e cura sono della giornalista *Maria Luisa Basile* con la complicità golosa dei cuochi del torinese Giovanni Grasso e Igor Macchia, Christian Milone, Marcello Trentini, Anna e Claudio Vicina e, novità di questa edizione, Francesca Sgandurra e Marco Rossi.

"Le collaborazioni sono preziose perché si prende il teatro e lo si scaraventa nella realtà" ha affermato il direttore artistico del Teatro Stabile Mario Martone durante la presentazione della nuova stagione teatrale 2015-15 e ci crede fortemente **Assaggi di Teatro** che trasforma la tavola in un palcoscenico sul quale scorre la vita reale con il suo microcosmo di personaggi, caratteri e avvenimenti che al teatro guardano e ne vengono osservati, in un reciproco scambio di scoperta. Immaginiamo che anche Shakespeare, alla tavola della sua taverna londinese preferita, la *Sirena*, abbia osservato alla luce delle lanterne la galleria di personaggi ai quali ispirarsi. Falstaff, recente protagonista di Assaggi di Teatro, non è forse il principe delle taverne? E le creature fantastiche che

CON IL PATROCINIO DI

NELL'AMBITO DI

popolano tante opere teatrali non scelgono spesso proprio il cibo per mettere in atto i loro scherzi dispettosi? Streghe e fate, depositarie di saperi ancestrali, impiegano erbe aromatiche come prodotti magici compiendo gli stessi gesti ripetuti da cuochi e cuoche negli orti e al mercato per scegliere germogli e verdure.

Lo fa a inizio stagione proprio lo chef **Christian Milone** che all'opera *Vita di Galileo* di Bertolt Brecht dedica un *Risotto al pomo d'oro* al centro del quale vi è un ingrediente fondamentale, il pomodoro, che con il suo ritrovato colore naturale identico a quello dei primi esemplari di ortaggi portati in Europa dall'America, esprime con semplicità e intenso profumo la vittoria della verità sulla menzogna, elegante omaggio all'astronomo pisano che era amante della buona tavola e amava occuparsi direttamente degli acquisti per il vitto. Si resta in tema di colori con la seconda performance di Assaggi di Teatro dedicata a *Il prezzo* di Arthur Miller ideata dagli chef **Giovanni Grasso e Igor Macchia** che sdrammatizzano con gusto il tema della crisi economica al centro dell'opera e, giocando tra il vedere tutto nero e il restare fritti, mettono nel piatto le sferiche *Melanzane fritte, fontina e misticanza*. L'equivoco è servito, sul palco come sulla tavola dello chef **Marcello Trentini**, interprete de *L'albergo del libero scambio* da Georges Feydeau, con un piatto che gioca sull'ambivalenza e che lo chef affabulatore si diventerà a presentare personalmente alle tavole degli avventori che vorranno gustarlo. Per *Enrico IV* di Luigi Pirandello si cimentano ai fornelli la collaudata coppia di chef **Anna e Claudio Vicina** con un piatto attinto dalla loro radici canavesiane che avrebbe però ingolosito anche il palato del drammaturgo siciliano, mentre per *La morte di Danton* di Georg Büchner si rimettono in gioco **Giovanni Grasso e Igor Macchia** con un fisiognomico *Calamaro sans-culotte* le cui forme curve richiamano i copricapi dei rivoluzionari francesi. Dalla danza macabra di Madame Guillotine si passa a quella ben più allegra delle maschere del carnevale di Carlo Goldoni che con *Il bugiardo* approda non a Venezia bensì a Ivrea, in un piatto di **Bugie** rivisitate dallo chef **Marco Rossi**. Le maschere ritornano sul palco del pirandelliano *Questa sera si recita a soggetto* affrontato dalla chef **Francesca Sgandurra** che con la sua sensibilità sceglierà un prodotto del territorio torinese quale "soggetto" della dedica culinaria. Finale a sorpresa con dedica culinaria attinta dal bosco per l'opera shakespeariana *Come vi piace*.

Sono questi i sapori nuovi portati da **Assaggi di Teatro** alla stagione 2015-16 del *Teatro Stabile Torino*, distillati in una serie di duetti fra palcoscenico e cucina d'autore che ciascuno può gustare come preferisce:

si possono guardare gli spettacoli in scena nei Teatri *Carignano, Gobetti, Fonderie Limone Moncalieri*, ascoltare le numerose storie narrate dagli attori e poi scoprire le **connessioni teatral-culinarie** sul web e sui social network (seguendo l'hashtag #assaggiditeatro). I **piatti speciali** ispirati da trame, suggestioni e protagonisti delle opere rappresentate in scena si possono **assaporare nei ristoranti degli chef** (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**.

Al percorso gourmand si aggiungono le **Favole in tavola** che quest'anno raccolgono le dediche alla storia di *Peter Pan – Il sogno di Wendy* (da *Peter Pan* di James Matthew Barrie) e le **cartoline gourmet da collezione** distribuite in regalo nei teatri e nei ristoranti, senza dimenticare gli **omaggi golosi offerti dagli chef** a coloro che presentano nei ristoranti il biglietto del teatro.

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** e sui social seguendo l'hashtag #assaggiditeatro

Per essere informati sulle novità è possibile iscriversi alla Newsletter dell'iniziativa:

[newstorino@assaggiditeatro.it](mailto:newstorino@assaggiditeatro.it)

Ufficio stampa Roma Gourmet [info@roma-gourmet.net](mailto:info@roma-gourmet.net)

Ufficio stampa Teatro Stabile Torino [stampa@teatrostabiletorino.it](mailto:stampa@teatrostabiletorino.it)

CON IL PATROCINIO DI



NELL'AMBITO DI



**Luoghi di Assaggi di Teatro 2015-16**

**Casa Vicina per Eataly, chef Claudio e Anna Vicina**

Via Nizza 230/14 - Torino  
Tel. 011.19506840

**Contesto alimentare, chef Francesca Sgandurra**

Via Accademia Albertina 21 - Torino  
Tel. 011.8178698

**La Credenza, chef Giovanni Grasso e Igor Macchia**

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

**La Mugnaia, chef Marco Rossi**

Via Arduino 53 - Ivrea  
Tel. 0125.40530

**Magorabin, chef Marcello Trentini**

Corso San Maurizio 61/b - Torino  
Tel. 011.8126808

**Trattoria Zappatori, chef Christian Milone**

Corso Torino 9 - Pinerolo (TO)  
Tel. 0121.374158

...

**Teatro Carignano**

Piazza Carignano 6 - Torino  
Tel. 011.5169411

**Teatro Gobetti**

Via Gioachino Rossini, 8 - Torino  
Tel. 011.5169410

**Fonderie Limone Moncalieri**

Via Pastrengo 88, 10024 Moncalieri (TO)  
Tel. 011.6401411

## Calendario performance Assaggi di Teatro 2015-16

### OTTOBRE 2015

Dal 6 ottobre 2015 per due settimane, l'opera **Vita di Galileo**, di Bertolt Brecht (in scena al Teatro Carignano di Torino per la regia di Gabriele Lavia) è interpretata dallo chef **Christian Milone** alla *Trattoria Zappatori* di Pinerolo con **Risotto al pomo d'oro**

Omaggi dello chef: a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro, lo chef offre un calice di vino in omaggio e lo sconto del 10% sul conto

La cartolina gourmet da collezione dedicata a questa performance è distribuita in omaggio al teatro Carignano di Torino e alla Trattoria Zappatori di Pinerolo

Corrispondenza fra opera e dedica culinaria e ricetta d'autore su [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it)

### NOVEMBRE 2015

Dal 26 novembre 2015 per due settimane, l'opera **Il prezzo** di Arthur Miller (in scena al Teatro Carignano di Torino per la regia di Massimo Popolizio) è interpretata dagli chef **Giovanni Grasso e Igor Macchia** al ristorante *La Credenza* di S. Maurizio Canavese con **Nero melanzana - Melanzane fritte, fontina e misticanza**

Omaggi degli chef: a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro, gli chef offrono lo sconto del 10% sul Menu Gastronomico e sull'acquisto del libro "La Credenza, the new season"

La cartolina gourmet da collezione dedicata a questa performance è distribuita in omaggio al teatro Carignano di Torino e a La Credenza di S. Maurizio Canavese

Corrispondenza fra opera e dedica culinaria e ricetta d'autore su [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it)

### DICEMBRE 2015

Dal 1° dicembre 2015 per due settimane, l'opera **L'albergo del libero scambio** da Georges Feydeau (in scena al Teatro Gobetti di Torino per la regia di Marco Lorenzi) è interpretata dallo chef **Marcello Trentini** al ristorante *Magorabin* di Torino con... (performance in via di definizione)

Omaggi dello chef: a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro, lo chef offre un calice di vino e uno stuzzichino di benvenuto

La cartolina gourmet da collezione dedicata a questa performance è distribuita in omaggio a Torino al teatro Gobetti e al Magorabin

Corrispondenza fra opera e dedica culinaria e ricetta d'autore su [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it)

### GENNAIO 2016

Dal 5 gennaio 2016 per due settimane, l'opera **Enrico IV** di Luigi Pirandello (in scena al Teatro Carignano di Torino per la regia di Franco Branciaroli) è interpretata dagli chef **Anna e Claudio Vicina** al ristorante *Casa Vicina per Eataly* di Torino con... (performance in via di definizione)

Omaggi degli chef: a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro, gli chef offrono un calice di vino di benvenuto, acqua e caffè

La cartolina gourmet da collezione dedicata a questa performance è distribuita in omaggio a Torino al teatro Carignano e a Eataly

Corrispondenza fra opera e dedica culinaria e ricetta d'autore su [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it)

### FEBBRAIO 2016

Dal 9 febbraio 2016 per due settimane, l'opera **La morte di Danton** di Georg Büchner (in scena al Teatro Carignano di Torino per la regia di Mario Martone) è interpretata dagli chef **Giovanni Grasso e Igor Macchia** al ristorante *La Credenza* di S. Maurizio Canavese con **Calamario sans-culotte**

Omaggi degli chef: a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro, gli chef offrono lo sconto del 10% sul Menu Gastronomico e sull'acquisto del libro "La Credenza, the new season"



La cartolina gourmet da collezione dedicata a questa performance è distribuita in omaggio al teatro Carignano di Torino e a La Credenza di S. Maurizio Canavese  
Corrispondenza fra opera e dedica culinaria e ricetta d'autore su [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it)

### MARZO 2016

Dal 29 marzo 2016 per due settimane, l'opera **Il bugiardo**, di Carlo Goldoni (in scena al Teatro Carignano di Torino per la regia di Valerio Binasco) è interpretata dallo chef **Marco Rossi** al ristorante *La Mugnaia* di Ivrea con **Bugie**

Omaggi dello chef: a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro, lo chef offre...

La cartolina gourmet da collezione dedicata a questa performance è distribuita in omaggio al teatro Carignano di Torino e a La Mugnaia di Ivrea  
Corrispondenza fra opera e dedica culinaria e ricetta d'autore su [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it)

### APRILE 2016

Dal 12 aprile 2016 per due settimane, l'opera **Questa sera si recita a soggetto** di Luigi Pirandello (in scena al Teatro Carignano di Torino per la regia di Federico Tiezzi) è interpretata dalla chef **Francesca Sgandurra** al ristorante *Contesto alimentare* di Torino con... (performance in via di definizione)

Omaggi della chef: a coloro che pranzano o cenano al ristorante e presentano il biglietto del Teatro, lo chef offre...

La cartolina gourmet da collezione dedicata a questa performance è distribuita in omaggio a Torino al teatro Carignano e al Contesto alimentare  
Corrispondenza fra opera e dedica culinaria e ricetta d'autore su [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it)

### MAGGIO 2016

Dal 17 maggio 2016 l'opera **Come vi piace** di William Shakespeare (in scena al Teatro Carignano di Torino per la regia di Leo Muscato) è interpretata da Roma gourmet con... (performance in via di definizione)

La cartolina gourmet da collezione dedicata a questa performance è distribuita in omaggio a Torino al teatro Carignano  
Corrispondenza fra opera e dedica culinaria e ricetta su [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it)

### E inoltre...

...gli chef *Giovanni Grasso e Igor Macchia, Christian Milone, Marco Rossi, Francesca Sgandurra, Marcello Trentini, Claudio e Anna Vicina* interpretano la favola *Peter Pan – Il sogno di Wendy* da *Peter Pan* di James Matthew Barrie (in scena al Teatro Carignano) con una dedica culinaria della quale offrono la ricetta disponibile sul sito [www.assaggiditeatro.it](http://www.assaggiditeatro.it)