



Lista eventi

GIORNO SETTIMANA MESE

06 ottobre 2015

Foto Assaggi di Teatro 2015-16

Dal 06 ottobre 2015, dalle 12:30

Torino

- Torino (MAPPA)

Note: Ricomincia il 6 ottobre 2015 a 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.

PIÙ LETTE	PIÙ COMMENTATE	PIÙ VOTATE
Parmigiana di melanzane non fritte		
Polpette di zucchini		
Risotto ai funghi porcini secchi		
Tagliatelle al limone		

1 di 3

30/09/2015 16:45

Assaggi di Teatro 2015-16 | L'Espresso food&wine

http://espresso.repubblica.it/food/agenda/day/2015/10/06/0/assaggi-di-teatro-2015-16/2956...

Queste esperienze si mescolano in Assaggi di Teatro, iniziativa avviata a Torino nel 2010 che giunge questanno alla sesta edizione, ideata e curata dalla giornalista (nonché autrice della Guida ai Ristoranti L'Espresso) 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.

Si inizia con lo chef Christian Milone che allopera Vita di Galileo di Bertolt Brecht dedica un Risotto al pomo doro 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. Lequivoco 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-cutotte le cui forme curve richiamano i copricapi dei rivoluzionari francesi. Dalla danza macabra di Madame Guillottine 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 attingita 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 dautore 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 lhashtag #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 dautore.

Al percorso gourmand si aggiungono le Favole in tavola che questanno 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 levoce di questi sapori e di tutti quelli che nel corso della stagione la scena saprà ispirare, sono raccontati con parole, immagini e ricette dautore su www.assaggiditeatro.it e sui social seguendo lhashtag #assaggiditeatro

(Prossime date)

TAG: food, degustazione, food art, Torino

Primo di emergenza

Tortino di zucchini

Rotolo di frittata

Un primo leggero

Caprese al limone

Orecchiette al pesce spada

ANNUNCI

Vini La Delizia

Vini La Delizia, Produzione Vendita vini e Spumanti, Casarsa della delizia

Davenia

Specializzati nella produzione di vini, olio, conserve alimentari e commercializzazione di prodotti pugliesi da oltre 40 anni

I Sapori della Pasta

Eccoci qui! Siamo Cristina ed Elisabetta e vi aspettiamo per farvi assaggiare le nostre gustosissime specialità!

Cose Buone

Cose Buone, da Daniela e Davide: Caciocotta, Salumeria e Vinoteca. Selezione e Vendita Prodotti Tipici e confezionatura Cassette Regalo: la Tua Bottega di specialità.

2 di 3

30/09/2015 16:45