



20 (15-16)
**assaggi
 di teatro**



6 ottobre 2015



Assaggi di teatro: quando la cucina si ispira al palcoscenico

6 ottobre 2015 (<http://buresucher.com/2015/10/06/assaggi-di-teatro-quando-la-cucina-si-ispira-al-palcoscenico/>)
 Sabrina (<http://buresucher.com/author/sabrina/>)
 Appuntamenti (<http://buresucher.com/cibo/appuntamenti/>), Curiosità (<http://buresucher.com/cibo/curiosita/>)

Pensate a Galileo Galilei. Qual è la prima immagine a cui avete pensato? Forse un uomo con la folta barba, oppure alle stelle nel cielo. Se lo chiedete allo chef Christian Milone della Trattoria Zappatori vi risponderà "un risotto al pomo d'oro, con al centro il pomodoro per esprimere con semplicità e intenso profumo la vittoria della verità sulla menzogna".

Troppo complesso? Giovanni Grasso e Igor Macchia de La Credenza (San Maurizio Canavese) quando pensano allo spettacolo "Il prezzo il Nero" giocano tra il vedere tutto nero e il restare fritti, mettendo nel piatto melanzane fritte, fontina e misticanza. È la sesta edizione di Assaggi di Teatro (<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=20686>) un percorso goloso in cui gli chef interpretano le opere teatrali del cartellone dello Stabile.

L'iniziativa è iniziata a Torino nel 2010 ed è realizzata da Roma Gourmet, associazione Astarte, in collaborazione con Fondazione del Teatro Stabile (<http://www.teatrostabiletorino.it>) 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.

Tra gli chef invitati a collaborare a questa edizione Giovanni Grasso e Igor Macchia (*La Credenza a San Maurizio Canavese*), Christian Milone (*Trattoria Zappatori a Pinerolo*), Marcello Trentini (*Magorabin*), Anna e Claudio Vicina (*Casa Vicina per Eataly*) e, novità 2015, Francesca Sgandurra (*Contesto Alimentare a Torino*) e Marco Rossi (*La Mugnaia a Ivrea*).

I piatti sono liberamente ispirati agli spettacoli a cui sono associati, seguendo la creatività e la firma dello chef, e si possono assaporare nei ristoranti per due settimane a partire dal primo giorno della rappresentazione (sono previsti degli omaggi dello chef) oppure cucinare a casa seguendo le ricette sul sito.

Il calendario

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 I. Avia) è interpretata dallo chef Christian Milone.

(<http://buresucher.com/wp-content/uploads/2015/09>)



/AssaggiDiTeatro_IlPrezzoCredenzaMelanzana_ar.jpg|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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Assaggi di Teatro

Dal 6 ottobre

www.assaggi diteatro.it (<http://www.assaggi diteatro.it>)