



30 novembre 2015

Assaggi di Teatro 2015 • Teatro Stabile Torino

<http://www.teatrostabiletorino.it/assaggi-di-teatro-2015/>



TEATRO STABILE DI TORINO ★ CARTELLONE ◆ BIGLIETTERIA ↗ EXTRA PRESS 🔍

Assaggi di Teatro 2015



Torna anche quest'anno, 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.

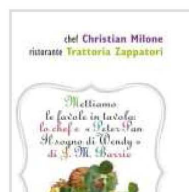
Immaginiamo che anche Shakespeare, alla tavola della sua taverna londinese preferita, la Sirena, abbia osservato alla luce delle lanterne la galleria di personaggi ai quali ispirarsi. Falstaff, recente protagonista di Assaggi di Teatro, non è forse il principe delle taverne? E le creature fantastiche che 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.



30 novembre 2015

Assaggi di Teatro 2015 • Teatro Stabile Torino

<http://www.teatrostabiletorino.it/assaggi-di-teatro-2015/>



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

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"

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

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

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 Calamaro 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"

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...

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)

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)

<http://www.teatrostabiletorino.it/assaggi-di-teatro-2015/>