

Marco Rossi (ristorante La Mugnaia), Marcello Trentini (ristorante Magorabin), Anna e Claudio Vicina (ristorante Casa Vicina).

Ecco le performance che animano l'edizione in corso di **Assaggi di Teatro**

LADY MACBETH di Shakespeare, interpretata in cucina a quattro mani dagli chef **Anna e Claudio Vicina** a simboleggiare un matrimonio riuscito in cucina come nelle opere teatrali del bardo
performance: <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=30792>

ARTURO BRACHETTI . SOLO, interpretato in cucina a quattro mani dagli chef **Igor Macchia e Giovanni Grasso** con la Grolla, simbolo di condivisione e amicizia come gli spettacoli del trasformista torinese, rivisitata in un girotondo di caffè, arancia, anice stellato e meringhe al cacao
performance: <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=30935>

L'AVARO di Molière, interpretato in cucina dallo chef **Marco Rossi** con Cuore di Fassona al barbecue, leggera salsa verde e verdure invernali, taglio del quinto quarto e quindi povero, ma nobilitato con generosità: anche un senza cuore come Arpagone lo amerebbe
performance: <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=30958>

SALOME di Oscar Wilde/Richard Strauss interpretata in cucina da **Roma gourmet** che ne fissa la sensuale danza dei sette veli nei veli innumerevoli della Cipolla farcita alla piemontese
performance: <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=30992>

L'ORFEO di Monteverdi interpretato in cucina dallo chef **Marcello Trentini** che ne sintetizza il mito e la capacità di incantare col proprio canto la natura tutta nel Physis & Ade / Vegetali croccanti, rognoncini, gamberi spicy, in una esaltazione del regno vegetale e animale e ammiccante colpo di frusta finale piccante sul palato che fa eco all'Ade sfidata dall'eroe
performance: <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=31058>

I SONETTI di Shakespeare interpretati in cucina dallo chef **Enrico Pivieri** con una composizione culinaria ricca di armoniosi contrasti che richiama i tormenti dell'amore e la messa in scena di luci e ombre del talentuoso Valter Malosti
performance: <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=31147>

PINOCCHIO interpretato in cucina dallo chef **Maurizio Macario** con lo Spaghetto alla barbabietola rossa che cita amorevolmente Mangiafuoco, invitando a rivalutare la dolcezza di un personaggio della favola poco compreso

performance: in corso di realizzazione

I duetti gastronomici di **Assaggi di Teatro** possono essere assaporati in vari modi:

Si possono scoprire le **connessioni teatral-culinarie** sul web (www.assaggiditeatro.it e www.roma-gourmet.net) e sui social network.

I **piatti speciali** ispirati da trame, suggestioni e protagonisti delle opere teatrali si possono **assaporare nei ristoranti degli chef** (su prenotazione, per due settimane a partire dal primo giorno della rappresentazione degli spettacoli ai quali sono legate), oppure si possono **cucinare a casa seguendo le ricette d'autore** pubblicate sul sito web dell'iniziativa.

Il calendario aggiornato di **Assaggi di Teatro** e l'evocazione di questi sapori e di tutti quelli che nel corso della stagione la scena sa ispirare, sono raccontati con parole, immagini e ricette d'autore sui social seguendo l'hashtag **#assaggiditeatro** e sui siti web www.assaggiditeatro.it www.roma-gourmet.net

Ufficio stampa Roma Gourmet mlbasile@assaggiditeatro.it

Ristoranti degli chef coinvolti nell'edizione 2017-18:

Casa Vicina per Eataly, chef Claudio e Anna Vicina

Via Nizza 230/14 - Torino
Tel. 011.19506840

Il Cavallo Scosso, chef Enrico Pivieri

Via Al Duca 23/D - Asti (AT)
Tel. 0141.211435

Il Nazionale, chef Maurizio Macario

Via Cavour, 60 - Vernante (CN)
Tel. 0171.920181

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

CON IL PATROCINIO DI



NELL'AMBITO DI





Corso San Maurizio 61/b - Torino
Tel. 011.8126808

CON IL PATROCINIO DI



NELL'AMBITO DI

