

Comunicato Stampa



Torino, gennaio 2017

Ricomincia il 31 gennaio 2017 nel territorio di Torino e provincia **Assaggi di Teatro**, il percorso goloso attraverso il quale assaporare il bello e il buono del teatro.

L'iniziativa **Assaggi di Teatro**, che a Torino è stata avviata nel 2010 e che giunge quest'anno alla settima edizione piemontese, è 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*, nell'ambito di *Contemporary Art*. Ideazione e cura sono della giornalista *Maria Luisa Basile* con la complicità golosa dei cuochi (in ordine di apparizione) Marcello Trentini, Giovanni Grasso e Igor Macchia, Marco Rossi, Christian Milone, Anna e Claudio Vicina.

Assaggi di Teatro mette in relazione la cultura teatrale con ingredienti, usi e tradizioni della cucina, in un gioco di rimandi che stuzzica la fantasia, conquista il palato e permette di esplorare in modo nuovo il cartellone teatrale. Ne nascono ideazioni culinarie che rappresentano una combinazione inedita di frammenti di teatro e di cucina. Perché in fondo il cibo ha sempre avuto la capacità di significare, di veicolare informazioni, di costruire identità e di comunicarle. Attraverso il linguaggio del cibo **Assaggi di Teatro** guarda alla cucina come fonte di significato per comunicare la cultura del teatro del nostro tempo.

Il sipario goloso di **Assaggi di Teatro** si alza il 31 gennaio con la rivisitazione gourmet delle *Sorelle Materassi* da Aldo Palazzeschi, alle quali lo chef **Marcello Trentini** (ristorante Magorabin, Torino) dedica un tritico goloso composto da Bottarga patate e aceto allo Champagne che carezza la tenera e impossibile passione d'amore delle due donne protagoniste, facendoci scoprire che per risvegliare i sensi a volte basta un tubero, come sapeva sicuramente Niobe, la cuoca coprotagonista dell'opera.

Si prosegue il 21 febbraio con *Tony Pagoda / Ritorno in Italia* di Paolo Sorrentino interpretato dagli chef **Giovanni Grasso e Igor Macchia** (La Credenza, San Maurizio Canavese) con una preparazione culinaria che avrebbe sicuramente procurato al cantante partenopeo, orgoglioso di essersi esibito al Metropolitan di New York in presenza di Frank Sinatra, il sospirato invito a cena con *the voice*.

Dal 14 marzo *Giulio Cesare* di William Shakespeare eserciterà il suo fascino sullo chef **Marco Rossi** (La Mugnaia, Ivrea) che in cucina sentirà forse risuonare le parole "*tu, quoque, Marco!*".

Dal 18 aprile *Ritratto d'Italia* di Giacomo Leopardi è messo sulla graticola dallo chef **Christian Milone** (Trattoria Zappatori, Pinerolo) in un altrettanto appassionato ritratto gastronomico del popolo italiano in porzione singola.

Il saluto finale alla stagione teatrale e a quella gourmet è affidato il 23 maggio a **Il nome della rosa** da Umberto Eco insieme agli chef **Anna e Claudio Vicina** (Casa Vicina per Eataly, Torino) che guarderanno al Medioevo per ideare una leccornia di gusto moderno.

I duetti gastronomici fra **Assaggi di Teatro** e la stagione 2016-17 del *Teatro Stabile Torino*, possono essere assaporati in vari modi: si possono guardare gli spettacoli in scena nei Teatri *Carignano, Gobetti, Fonderie Limone Moncalieri*, ascoltare le storie narrate dagli attori e poi scoprire le **connessioni teatral-culinarie** sul web e sui social network. I **piatti speciali** ispirati da trame, suggestioni e protagonisti delle opere teatrali si possono **assaporare nei ristoranti degli chef** (per due settimane a partire dal primo giorno della rappresentazione degli spettacoli ai quali sono legate e ricevendo un omaggio goloso se si presenta il biglietto del teatro), oppure **cucinare a casa seguendo le ricette d'autore** pubblicate sul web.

Il calendario 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 social seguendo l'hashtag **#assaggiditeatro** e sui siti:

www.assaggiditeatro.it www.roma-gourmet.net www.teatrostabiletorino.it

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

newstorino@assaggiditeatro.it

Ufficio stampa Roma Gourmet info@roma-gourmet.net
Ufficio stampa Teatro Stabile Torino stampa@teatrostabiletorino.it

Calendario performance Assaggi di Teatro 2016-17

GENNAIO 2016

Dal 31 gennaio 2017 per due settimane, l'opera **Sorelle Materassi** da Aldo Palazzeschi (in scena al Teatro Carignano di Torino) è interpretata dallo chef **Marcello Trentini** al ristorante *Magorabin* di Torino

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

Performance e ricetta d'autore: www.assaggiditeatro.it www.roma-gourmet.net

FEBBRAIO 2016

Dal 21 febbraio 2017 per due settimane, l'opera **Tony Pagoda / Ritorno in Italia** di Paolo Sorrentino (in scena al Teatro Gobetti di Torino) è interpretata dagli chef **Giovanni Grasso e Igor Macchia** al ristorante *La Credenza* di S. Maurizio Canavese

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"

Performance e ricetta d'autore: www.assaggiditeatro.it www.roma-gourmet.net

MARZO 2016

Dal 14 marzo 2017 per due settimane, l'opera **Giulio Cesare** da William Shakespeare (in scena al Teatro Carignano di Torino) è interpretata dallo chef **Marco Rossi** al ristorante *La Mugnaia* di Ivrea

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

Performance e ricetta d'autore: www.assaggiditeatro.it www.roma-gourmet.net

APRILE 2016

Dal 18 aprile 2017 per due settimane, l'opera **Ritratto d'Italia** da Giacomo Leopardi (in scena al Teatro Gobetti di Torino) è interpretata dallo chef **Christian Milone** alla *Trattoria Zappatori* di Pinerolo

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

Performance e ricetta d'autore: www.assaggiditeatro.it www.roma-gourmet.net

MAGGIO 2016

Dal 5 maggio 2017 per due settimane, l'opera **Il nome della rosa** da Umberto Eco (in scena al Teatro Carignano di Torino) è interpretata dagli chef **Anna e Claudio Vicina** al ristorante *Casa Vicina per Eataly* di Torino

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

Performance e ricetta d'autore: www.assaggiditeatro.it www.roma-gourmet.net

Luoghi di Assaggi di Teatro

Ristoranti degli chef:

Casa Vicina per Eataly, chef Claudio e Anna Vicina

Via Nizza 230/14 - Torino
Tel. 011.19506840

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

Teatri:

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

Web:

www.assaggiditeatro.it
www.roma-gourmet.net