



ASSAGGI DI TEATRO

il 9 ottobre 2018

inizia l'edizione 2018-19

Comunicato Stampa

Prende avvio il 9 ottobre 2018 in Piemonte l'edizione 2018-19 di **ASSAGGI DI TEATRO**, uno stimolante percorso fra proposte culturali e gourmet, una prospettiva diversa dalla quale guardare il teatro, per vivere il territorio con tutti i sensi, sul filo del legame intenso e dal sapore antico che unisce cultura e cibo.

L'iniziativa - che giunge quest'anno alla nona edizione piemontese e undicesima nazionale - è realizzata da ottobre 2018 a maggio 2019 da *Roma Gourmet* e *Astarte* con il patrocinio di *Regione Piemonte*, *Città metropolitana di Torino*, *Città di Torino* e nell'ambito di *Contemporary Art*.

Ideazione e cura di **Assaggi di Teatro 2018-19** sono della giornalista *Maria Luisa Basile* con la preziosa e golosa complicità degli **CHEF** (in ordine di "apparizione"):

Marco Rossi (ristorante La Mugnaia di Ivrea),

Giovanni Grasso e Igor Macchia (ristorante La Credenza di San Maurizio Canavese),

Enrico Pivieri (ristorante Il Cavallo Scosso di Asti),

Gian Michele Galliano (ristorante Euthalia di Mondovì) - prima volta che partecipa -

Marcello Trentini (ristorante Magorabin di Torino),

Matteo Baronetto (ristorante Del Cambio di Torino) - prima volta che partecipa -

Anna e Claudio Vicina (ristorante Casa Vicina di Torino)

Assaggi di Teatro mette in relazione la cultura teatrale messa in scena a Torino durante la Stagione 2018-19 con la cucina creativa e d'autore di chef piemontesi ispirati e fantasiosi, in un gioco di rimandi che stuzzica l'immaginazione, conquista il palato e permette di esplorare in modo nuovo la cultura teatrale. Un incontro di gusto, dunque, fra i maestri della scena e gli artisti della cucina, un calendario di "duetti" saporosi belli da vedere e buoni da cucinare e assaporare che omaggiano Goldoni - dalla fame atavica di Arlecchino all'abilità cuciniera di Mirandolina -, la favola attualissima sulla rincorsa alla giovinezza narrata da Giambattista Basile e messa in scena da Emma Dante, le opere del pittore Edward Hopper poeta del silenzio, i funambolismi affabulatori di Bergonzoni ai quali fanno eco quelli culinari, l'Alice delle meraviglie dei Momix che danza sul piatto, l'omaggio al compositore che fu anche raffinatissimo gourmet e autore di ricette e del quale nel 2018 si celebra il 150enario della scomparsa Gioachino Rossini e infine una favola: La Bella e la bestia. Incontri dai quali nascono performance di foodart che miscelano con perizia e passione frammenti di teatro e creatività.

I duetti gastronomici di **Assaggi di Teatro 2018-19** possono essere assaporati in vari modi: Sui siti web www.assaggiditeatro.it e www.roma-gourmet.net e sui social network si possono scoprire le **connessioni fra opere teatrali e dediche culinarie** man mano che le performance vengono realizzate, nonché le ricette d'autore degli chef protagonisti. Seguendo le loro indicazioni, chi ha la passione della cucina può provare a riprodurre a casa le ideazioni d'autore: non semplici piatti ma ideazioni ispirate a opere teatrali. Coloro che vogliono degustare le dediche preparate espressamente dai maestri della cucina, possono **gustare i piatti speciali** ispirati da trame, suggestioni e protagonisti delle opere teatrali **nei ristoranti degli chef** su prenotazione: ciascuna dedica culinaria rimane nei menu per due settimane a partire dal primo giorno della rappresentazione degli spettacoli ai quali si ispirano.

DEDICHE & CALENDARIO

Il sipario goloso di **Assaggi di Teatro 2018-19** si apre a ottobre su Goldoni e prosegue con opere moderne e contemporanee e una fiaba, tutte rivisitate in chiave gourmet dagli chef:

Arlecchino servitore di due padroni di Carlo Goldoni

dal 9 ottobre 2018 per due settimane lo chef **Marco Rossi** dedica:

I RAVIOLI DI ARLECCHINO. Raviolini del plin ripieni di Zuppa di pesce con molluschi e coulis di pomodoro, per placare o forse stuzzicare ancora di più la fame atavica di Arlecchino

La Locandiera di Carlo Goldoni

dal 7 novembre 2018 per due settimane gli chef **Igor Macchia e Giovanni Grasso** dedicano:

LA SALSA DI MIRANDOLINA. Battuta di Fassona e salsa Bernese calda al vin brûlé, per conquistare, con una preparazione piemontese che omaggia Mirandolina nei colori e negli intenti, il cuore del rustego Cavaliere

La scortecata liberamente tratta da *Lo Cunto de li Cunti* di Giambattista Basile

dall'11 dicembre 2018 per due settimane lo chef **Enrico Pivieri** dedica:

LA CIPOLLA "BRUCIATA" cotta sui carboni e farcita di ceviche di crostacei, un piatto da "scorticare" per scoprirne il contenuto segreto dal fresco e profumato sapore di mare assolutamente inaspettato

Frame. Ispirato alle opere di Edward Hopper

dal 14 febbraio 2019 per due settimane lo chef **Gian Michele Galliano** dedica:

SEI ERBE PER SEI OPERE DI HOPPER. Tortelli di rape, l'infuso di trippa, le sei erbe. Nello stesso piatto si assaggiano sei sapori diversi, ispirati allo stile pittorico particolarissimo dell'artista americano definito "poeta dei silenzi"

Bergonzoni, *Trascendi e sali*

dal 27 febbraio 2019 per due settimane lo chef **Marcello Trentini** dedica:

FUNAMBOLISMO. Una preparazione che traduce in golosità le capacità affabulatorie e funamboliche dell'artista della scena e della cucina (in definizione)

Momix, *alice alice Alice*

dal 20 marzo 2019 per due settimane gli chef **Anna e Claudio Vicina** dedicano:

NEL PIATTO DELLE MERAVIGLIE. Una creazione culinaria che fa danzare sul piatto la creazione di Lewis Carroll, come una coreografia della celebre compagnia di danza (in definizione)

L'italiana in Algeri di Gioachino Rossini

dal 22 maggio 2019 per due settimane lo chef **Matteo Baronetto** dedica:

A TAVOLA, MAESTRO. Una dedica golosa da Maestro a Maestro, in omaggio al compositore che fu anche raffinatissimo gourmet e autore di ricette e del quale nel 2018 si celebra il 150enario della scomparsa (in definizione)

La Bella e la bestia di Madame Gabrielle-Suzanne Barbot de Villeneuve, da Apuleio

da gennaio a maggio 2019 gli chef dedicano una preparazione gourmet dolce o salata alla favola che unisce contrasto e armonia, capacità di suscitare amore e apertura all'amore incondizionato. Qualche esempio? La misteriosa mousse di cioccolato affumicata di Grasso e Macchia, lo scampo di Rossi tenerissimo sotto il carapace, l'abbraccio di cioccolato nocciola e limone di Galliano...

Il calendario aggiornato di **Assaggi di Teatro 2018-19** e l'evocazione dei sapori che 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**

Ristoranti piemontesi partecipanti ad Assaggi di Teatro 2018-19

(in ordine di apparizione)

La Mugnaia, chef Marco Rossi

Via Arduino n. 53 - Ivrea (TO)

Tel. 0125.40530

La Credenza, chef Giovanni Grasso e Igor Macchia

Corso Torino n. 34 - San Maurizio Canavese (TO)

Tel. 011.9278014

Il Cavallo Scosso, chef Enrico Pivieri

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

Tel. 0141.211435

Euthalia, chef Gian Michele Galliano

SS 28 n. 8/E - Vicoforte (CN)

Tel. 0174.563732

Magorabin, chef Marcello Trentini

Corso San Maurizio n. 61/b - Torino

Tel. 011.8126808

Casa Vicina, chef Claudio e Anna Vicina

Via Nizza n. 230/14 - Torino

Tel. 011.19506840

Del Cambio, chef Matteo Baronetto

Piazza Carignano n. 2 - Torino

Tel. 011. 546690

Tutte le performance di Foodart di *Assaggi di Teatro edizione 2018-19*

si ispirano ai cartelloni teatrali 2018-19 di Torino