

Cucina d'autore a Torino per gli Assaggi dello Stabile

La stagione del **Teatro Stabile Torino** si arricchisce di sapori e profumi grazie all'iniziativa **Assaggi di Teatro®**, un raffinato percorso fra cucina d'autore, palcoscenico e prodotti agroalimentari che da novembre 2010 a maggio 2011 offre una prospettiva diversa da cui guardare il cartellone teatrale, interpretato in cucina dai cuochi del territorio Alfredo Russo (ristorante Dolce Stil Novo alla Reggia), Claudio e Anna Vicina (ristorante Casa Vicina Guido per Eataly), Marcello Trentini (ristorante Magorabin), Pierluigi Consonni (ristorante Vintage 1997), Riccardo Ferrero (ristorante Del Cambio), Stefano Gallo (ristorante La Barrique).

Assaggi di Teatro è un progetto ideato e curato dalla giornalista Maria Luisa Basile, realizzato da Roma gourmet, Comune di Torino, in collaborazione con la Fondazione del Teatro Stabile Torino, la Camera di Commercio di Torino, con il contributo di Fondazione Crt, con il supporto di Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino e il patrocinio di Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Piemonte, Provincia di Torino. Sponsor: Lavazza, Azienda Agricola Forcella.

Si *guardano* gli spettacoli in scena al Teatro Stabile Torino e si *ascoltano* le storie narrate dagli attori; le emozioni, i testi, i protagonisti dalla scena ispirano i cuochi a elaborare piatti speciali, appositamente pensati.

Le creazioni gourmet si *assaporano* nei rispet-



Le prove di "Filippo"

tivi ristoranti, nelle due settimane di permanenza in scena degli spettacoli a cui sono legate e i gourmet le possono anche *cucinare a casa*, seguendo le ricette degli chef, prezioso dono agli amanti del buon cibo e del buon teatro, che si possono scaricare gratuitamente dal sito web

www.assaggiditeatro.it abinate ai vini Doc della provincia di Torino.

Per iniziare, al dramma **Filippo** è dedicata una *"frittata" particolare, con polvere di ortica e tartufo* di Alfredo Russo, un piatto con il quale dal 16 novembre il Dolce Stil Novo alla Reggia di Venaria Reale omaggia le passioni culinarie di Alfieri, goloso di ortiche e tartufi, e nel quale la capacità di manipolazione diventa, per una volta, una virtù.

Rimanda invece a ciò che nel bosco cresce, matura e sbatte le ali *l'anatra muta con frutti di bosco* proposta da Stefano Gallo nel ristorante torinese *La Barrique*, ispirandosi allo shakespeareano **Sogno di una notte d'estate**, in scena al Teatro Cavallerizza Reale e in tavola dal 23 novembre.

Gioca sull'illusione ottica la matassa di *Tajarin con burro di montagna* dedicata da Pierluigi Consonni al **Molière/La scuola delle mogli** in scena al Teatro Carignano e in tavola al *Vintage 1997* dal 30 novembre, mentre Claudio e Anna Vicina celebrano le nozze fra *Millefoglie di lingua e salsa verde* dedicandole a **I promessi sposi alla prova** in scena al Teatro Carignano e da gustare a *Casa Vicina Guido per Eataly* dal 7 dicembre. Ballano il **Napoletango** in scena al Teatro Carignano dal 30 dicembre gli *Gnocchetti di zucca con baccalà liquido e zeste di limone candito*, proposti da Marcello Trentini e da gustare al *Magorabin*.