



BUONISSIMA

CIBO ARTE BELLEZZA

RASSEGNA EDIZIONE 2022

DAL 26.10 AL 30.10

IN FASE DI AGGIORNAMENTO



CHI SIAMO | COLLABORATORI | ARRICIATI | METEOROLOGO | ANNUNCI | TACCIANO | INDIAGNE SPECIALI | GAZZETTA DIGITALE

GAZZETTA D'ALBA

ALBA | BRA | LANGHE | ROERO | NOTIZIE | CULTURA | CRONACA | SPORT | CHIESA | NEWSLETTER

NEWS TICKET 3 | 15 Ottobre 2022 | A Torino dal 26 al 30 ottobre la seconda edizione di "Buonissima"

Home > Altre notizie > A Torino dal 26 al 30 ottobre la seconda edizione di "Buonissima": cibo, arte e altre bellezze

A Torino dal 26 al 30 ottobre la seconda edizione di "Buonissima": cibo, arte e altre bellezze

6 Ottobre 2022 | Altre notizie | Versione accessibile

VIDEO

SEGUICI SU FACEBOOK

GRANDI VANTAGGI PER CHI FA PUBBLICITÀ SU GAZZETTA D'ALBA
Credito d'imposta del 50% per biennio 2021-2022

CRONACA

Transizioni: mostra di quattro artisti alla Sacra famiglia di Dogliani Castello

Salvare denunciati due giovani per danneggiamento seguito da incendio e danneggiamento in concorso

Mambruno d'Atti: capriolo scivola in un laghetto, lo salvano i Vigili del fuoco

Precipita durante un'escursione sul Roc della Niera, muore un 72enne di Cherasco

Castellnuovo Don Bosco: i Carabinieri arrestano in rapina il Fattore della Ragana alla Biennale della CrAsti

NAVIGA PER PAROLE CHIAVE

ALBA | ALBERTO CIRIO | ALTA LIGURIA | AMBIENTE | ANTIFURTO | APPUNTAMENTI | ASTI | BAMBINO | BAROLO | BRA | CANALE | CARABINIERI | CHERASCO | CICLISMO

Comunicazione ai sensi dir. 2009/136/CE: questo sito utilizza cookies tecnici anche di terze parti

Approva

NOTIZIE PIEMONTE
IL GIORNALE DELLA NOTIZIA PIEMONTE

Pubblicità Promuovi su Notizie Piemonte. Clicca qui e scopri le nostre proposte. redazione@notiziepiemonte.it

STRATEGIA OFFLINE
COMUNICAZIONE
MARKETING
PER LOCAL MEDIA

BUONISSIMA, cibo, arte e altre bellezze

REDAZIONE NOTIZIE PIEMONTE | 06 OTTOBRE 2022

WHEN / WHERE?
BUONISSIMA TORINO
26 - 30 OTTOBRE 2022

A Torino dal mercoledì 26 a domenica 30 ottobre la seconda edizione di BUONISSIMA, cibo, arte e altre bellezze, ideata dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e da Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio.

Ideata dai giornalisti **Stefano Cavallito** e **Luca Iaccarino** e da **Matteo Baronetto**, chef del ristorante Del Cambio e realizzata con **Produzioni Fuorivita**, **Il Idee al Lavoro** e **Associazione Raggio Verde**, Buonissima ritorna con la seconda edizione a Torino dal 26 al 30 ottobre con un ricco programma: cena-evento che riunisce il meglio degli chef italiani e internazionali all'interno del fine dining, dello spettacolo e della bellezza, e una costellazione di appuntamenti diffusi che promettono di offrire un punto di vista nuovo sulla città e sulle sue capacità di intrattenimento fra cibo e cultura, per confermare il ruolo di primo piano di Torino e del suo territorio nella scena gastronomica nazionale.

Cena-evento, che riunisce il meglio degli chef italiani e internazionali all'interno del fine dining, dello spettacolo e della bellezza, e una costellazione di appuntamenti diffusi che promettono di offrire un punto di vista nuovo sulla città e sulle sue capacità di intrattenimento fra cibo e cultura, per confermare il ruolo di primo piano di Torino e del suo territorio nella scena gastronomica nazionale.

Cinque giorni di eventi che mescolano la cultura dell'**enogastronomia** a **musica** e **spettacolo, arte**, insieme a momenti di riflessione e confronto che si intrecceranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi di Torino: la Centrale **Nuvola Lavazza**, **Ristorante del Cambio**, **Reggia di Venaria**, **Mole Antonelliana** - **Museo Nazionale del Cinema**, **Eataly Lingotto**, **Castello di Rivoli** Museo d'Arte Contemporanea, **Comò**, le **piole** e i ristoranti e alcuni fra i più bei caffè della città.

I grandi nomi della cucina internazionale **Alain Ducasse**, **David Olman**, **Chicco Ceresi**, **Chiara Pavan**, **Francesco Brutto**, incontrano i cuochi e i sapori piemontesi, tartufo e barolo in testa. Nei luoghi più creativi della città.

«La buona cucina - quella "alta" e quella popolare - riempirà tutta la città: dalle "piole" (le tipiche osterie torinesi) ai ristoranti classici fino a quelli di cucina contemporanea, e pure alcuni dei luoghi più suggestivi, dalla Mole Antonelliana alla Reggia di Venaria. Per cinque giorni Torino diventerà il posto dove essere per i gourmet internazionali. E naturalmente per i torinesi, che troveranno la propria città più buona che mai. Anzi: Buonissima-annunciano i direttori Stefano Cavallito, Luca Iaccarino e Matteo Baronetto.

L'apertura ufficiale di Buonissima si terrà mercoledì 26 ottobre alle 17,30, alla Centrale Nuvola Lavazza. Durante l'evento, aperto a tutti, verrà assegnato ad uno chef che si è contraddistinto per una cucina ironica il Premio Bob Noto, dedicato al grande gourmet e fotografo torinese scomparso nel 2017. La Giuria, composta da Ferran Adrià, Davide Scabin, Antonella Fasio, Sara Pelone, Marco Bolasso, Paolo Griffo oltre i direttori artistici di Buonissima, assegnerà il premio, che sarà consegnato da Luis Andoni Aduriz, vincitore dello scorso anno.

Ricetta.it Cerca Notizia

MANGIARE | BERE | CUCINARE | NEWS | EVENTI | CHI SIAMO

Home > News

Buonissima Torino 2022: cinque giorni di cibo, arte e cultura

Buonissima Torino 2022 è l'evento gastronomico che si terrà dal 26 al 30 ottobre. Eventi, esperienze gustative e degustazioni. Ecco come partecipare.

Ultime Notizie

Gli italiani tagliano gli acquisti di frutta e verdura

Ecco 7 alimenti che non puoi più mangiare se li hai lasciati fuori dal frigo

Milano Wine Week 2022: le nuove edizioni ricche di novità

Buonissima Torino 2022: cinque giorni di cibo, arte e cultura

Non perderti questi articoli

Buonissima Torino 2022: dove, quando e perché?

Quanto si risparmia comprando prodotti di stagione?

Milano Wine Week 2022: le nuove edizioni ricche di novità

A Milano apre la "Spritzeria": potrete scegliere tra 16 varianti di Spritz

Evento Buonissima 2022: la cucina piemontese incontra quella internazionale

I prodotti unici della cucina piemontese trovano 5 giorni di fusion con eventi, esperienze gustative e degustazioni preparate dai grandi chef locali e internazionali. In una rete spettacolare di arte, musica e monumenti, l'evento Buonissima 2022 fa risplendere gli iconici piatti sabaudi all'ombra della Mole Antonelliana, della Reggia e del Museo Egizio.

Tra collezioni indimenticabili al Museo Lavazza, Laboratori del Gusto e cena a 4 mani create dai migliori chef della città, la musica e l'arte saranno partners perfetti per rendere Torino più stuzzicante e meno austera del solito.

E che dire delle antiche osterie, chiamate piole, dove i sapori di una volta verranno celebrati con abbondanti brindisi a base di Barbera.

Convivialità, partite a scopa e stornelli di chansonnier saranno le cornice indimenticabile di un evento eno-gastronomico che spazia tra i ristoranti dell'ingotto, le trattorie e i bistrot cittadini più tipici.

Torino Buonissima 2022: sapore, arte e bellezza

Il programma dell'Evento Torino Buonissima 2022 è ancora top secret: nessuna indiscrezione e ancora trapelata su quali grandi chef internazionali apporranno la loro firma alle Cene Iconiche della manifestazione eno-gastronomica sabauda.

Nella prima edizione i grandi nomi della cucina si sono esibiti in piatti sensazionali, tradizionali e rivisitati: Adria, Bottura, Ana Ros, Uliassi e Niederkofler. Chi saranno i top chef di Buonissima 2022 a Torino?

Tra premi gastronomici, visite guidate, conferenze sull'alimentazione e raffinate colazioni in città, non sarà facile scegliere cosa prenotare online: la cena in piole, al bistrot o al ristorante tipico.

Chi è alla ricerca di suggestioni roboanti ricorderà dei piatti preparati da Chef Bottura nel Museo dell'Automobile. Fu una vera e propria esperienza sensoriale di abbinamenti serviti in una suggestiva full immersion di macchine in corsa proiettate tra una portata e l'altra.

La location della Cena Evento ha visto un'escalation spettacolare in bilico tra passato e futuro, con l'esposizione delle auto d'epoca, in contrasto con la velocità della brigata di cucina all'opera dal vivo.

Anche il Progetto dedicato alla Pasta Fresca ha riscosso un successo notevole tra i partecipanti, sottolineando l'importanza dell'arte manifatturiera italiana anche

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA STAMPA



Città di Torino

Torino giovani

Informagiovani | Lavoro | Formazione | Volontariato | Salute e vita affettiva | Viaggi | Vivere a Torino

Buonissima
cibo, arte e altre bellezze

Mercoledì 26 Ottobre 2022 ore 00:00 - Domenica 30 Ottobre 2022 ore 00:00

Disturbi alimentari | Bullismo e Cyberbullismo | Dipendenze | Vita affettiva e sessualità LGBT

Donazione di sangue e organi | Stranieri e sanità | Vaccinazioni | Violenza di genere

Dal 26 al 30 ottobre torna a Torino la seconda edizione di **Buonissima**, il festival di gastronomia nato dall'idea dei giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino insieme a Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio.

Questa seconda edizione si presenta con un ricco programma: cene-evento che riuniscono il meglio degli chef italiani e internazionali all'insegna del *fine dining*, dello spettacolo e della bellezza, e una costellazione di appuntamenti diffusi che promettono di offrire un punto di vista nuovo sulla città e sulle sue capacità di intrattenimento fra cibo e cultura, per confermare il ruolo di primo piano di Torino e del suo territorio nella scena gastronomica nazionale.

Cinque giorni di eventi che mescolano la cultura dell'eno-gastronomia a musica e spettacolo, arte, insieme a momenti di riflessione e confronto che si intrecceranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi di Torino: la Centrale Nuvola Lavazza, Ristorante del Cambio, Reggia di Venaria, Mole Antonelliana - Museo Nazionale del Cinema, Eatlay Lingotto, Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, Combo, le piole e i ristoranti e alcuni fra i più bei caffè della città.

Saranno ospiti i nomi della cucina internazionale Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Cerea, Chiara Pavan, Francesco Brutto che incontrano i cuochi e i sapori piemontesi.

Programma e prenotazioni

Le prenotazioni per gli eventi saranno disponibili a partire dalle 11.00 di martedì 11 ottobre. Maggiori informazioni sono disponibili sul [sito](#).

Consulta il [programma](#) completo nella pagina dedicata.

Sito web: www.buonissimatorino.it/
Facebook: www.facebook.com/buonissimatorino/
Instagram: www.instagram.com/buonissimatorino/

Consulta gli altri appuntamenti a Torino

Data aggiornamento: 7 Ottobre 2022

CITTA' DI TORINO

GAMBERO ROSSO

OCTOBER, 2022

26 OCT BUONISSIMA TORINO

WORLDTOUR

ULTIME NOTIZIE

Bekér on tour, Fabrizio Nonis e la macelleria contemporanea

L'Osteria degli Avvocati a Roma: ristorazione etica a pochi passi da San Pietro

Kefir: i migliori nel mercato gourmet, biologico e nella gdo

trebicchieri 2023

Anteprima Tre Bicchieri 2023. I migliori vini del Piemonte. Premio Speciale: Cantina Emergente

Internet Festival 2022, un grande appuntamento foodtech

TIME
October 26 (Wednesday) - 30 (Sunday)

EVENT DETAILS

A Torino torna Buonissima, dove la grande cucina internazionale intercetta le eccellenze della cucina piemontese e racconta la cultura enogastronomica del territorio, insieme all'arte, la creatività e la storia della città. La manifestazione - arrivata alla sua seconda edizione - è stata ideata dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e da Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio e realizzata con Simona Arpellino, Paola Farinetti e Mauro Tunis che per mezzo della gastronomia intende far conoscere al mondo Torino e la sua creatività.

Nei cinque giorni di eventi si alternano i numerosi ospiti nazionali e internazionali, con dei menu studiati per esaltare le eccellenze del territorio. Ma Buonissima non è solo questo: arte, musica e spettacolo, cultura e creatività nei luoghi più iconici di Torino, come la Mole Antonelliana con il suo Museo Nazionale del Cinema, la Reggia di Venaria, il Castello di Rivoli con il suo Museo d'Arte Contemporanea, la Centrale Lavazza e il Ristorante Del Cambio.

Nella passata edizione Buonissima ha ospitato chef del calibro di Ana Roš, i fratelli Albert e Ferran Adrià, Mauro Uliassi e Norbert Niederkofler, protagonisti di cene con atmosfera felliniana curate da Arturo Brachetti. Il programma dell'edizione 2022 verrà pubblicato a breve.

Info: <https://buonissimatorino.it>

LEARN MORE

CALENDAR GOOGLEGAL

Gambero Rosso

Premium Store Academy University Corsi di cucina Guide e libri Eventi Gambero Rosso Abbonamenti

Notizie Calendario eventi Mensile Settimanale Tre Bicchieri Vini Ristoranti Oli Bar d'Italia Pasticcerie Enoteche Ricette Pane Street Food Top Italian Food Top Italian Restaurants

Chi siamo Fondazione Investor Relations Contatti Termini e condizioni Carta della qualità Informativa Privacy Informativa sulla protezione dei dati Cookie policy

© Gambero Rosso SPA 2022 - P.Iva 06051141007 - Codice SDI: RWB54P8

GUIDA TORINO

COMA FARE / VERDEE | EVENTI A TORINO | DOVE MANGIARE | DESTORNI DI TORINO | CURIOSITÀ | INFORMAZIONI UTILI | CERCA

Guida Torino > Eventi > Buonissima 2022 a Torino: cinque giorni di cibo, arte e bellezza (date e programma)

Buonissima 2022 a Torino: cinque giorni di cibo, arte e bellezza (date e programma)

★★★★★ (Voti: 1, Media: 5,00 su 5)

SEGUICI SU INSTAGRAM

SEGUICI SU FACEBOOK

Cerca

RICEVI LE ULTIME NOTIZIE DA TORINO

Iscriviti alla Newsletter

In Evidenza

Le 3 gallerie coperte di Torino: i "passage" parigini nel cuore della città sabauda

Le 10 cose più curiose da vedere gratis a Torino

Ottobre 2022: le 12 mostre a Torino da non perdere

Eventi a Torino

THE WORLD OF BANKSY

The World of Banksy: a Torino la mostra alla Stazione Porta Nuova

25 febbraio 2022 - 29

Buonissima 2022 torna a Torino e rinnova l'appuntamento anche questo autunno con la grande cucina internazionale, le eccellenze della cucina piemontese. Cinque giorni nella città sabauda per scoprire e raccontare la straordinaria cultura gastronomica di un territorio, la storia, l'arte e la creatività.

In programma cinque giorni di eventi all'insegna della passione per la cucina di qualità in compagnia di chef nazionali e internazionali, prodotti di eccellenza, musica e spettacolo, arte, momenti di riflessione e confronto che si intrecceranno tra loro in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi di Torino.

Cinque giorni di eventi che mescolano la cultura dell'eno-gastronomia a musica e spettacolo, arte, insieme a momenti di riflessione e confronto che si intrecceranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi di Torino: la Centrale Nuvola Lavazza, Ristorante del Cambio, Reggia di Venaria, Mole Antonelliana - Museo Nazionale del Cinema, Eatlay Lingotto, Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, Combo, le piole e i ristoranti e alcuni fra i più bei caffè della città. I grandi nomi della cucina internazionale Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Cerea, Chiara Pavan, Francesco Brutto, incontrano i cuochi e i sapori piemontesi, tartufo e hazelnut in testa. Nei luoghi più creativi della città.

L'apertura ufficiale di Buonissima 2022 si terrà mercoledì 26 ottobre alle 17,30, alla Centrale Nuvola Lavazza. Durante l'evento, aperto a tutti, verrà assegnato ad uno chef che si è contraddistinto per una cucina ironica il Premio Bob Noto, dedicato al grande gourmet e fotografo torinese scomparso nel 2017.

Due le cene evento in programma, per gustare, assaporare e sperimentare il connubio fra enogastronomia di eccellenza e grande spettacolo.

Giovedì 27 ottobre alla Reggia di Venaria, la cena Vivaldi Rocks: La Cena del tempo. Nella magia della Reggia, tra fiandre e antiche porcellane, una cena di gala nella Galleria di Diana accompagnata dalla musica di Vivaldi, i cui spartiti manoscritti sono conservati nella Biblioteca Nazionale di Torino. Ma nulla è come sembra. A scombinare le cose sulla classicità di una cena di Alain Ducasse e Davide Oldani l'opera originale, creata espressamente per l'occasione da Samuel Romano del Subsonico, consubstanzia di musica elettronica e barocca.

Venerdì 28 ottobre, al Museo Nazionale del Cinema, la cena Cinemagika: Roy Paci darà vita a uno spettacolo originale di musica, colori, immagini che incontra la cucina di Chicco Cerea, Chiara Pavan e Francesco Brutto con Matteo Baronetto, insieme in una cena di beneficenza destinata all'IRCC di Candiolo. Ospiti speciali Vladimir Luxuria, direttrice di Lovers, e Steve Della Casa, direttore di Torino Film Festival, che hanno selezionato per noi una serie di film che parlano di stupore, meraviglia, magia.

Venerdì 29, dalle ore 10 alle ore 12 la Factory 1895 ospiterà l'evento per celebrare le eccellenze torinesi. Debora Massari, Matteo Baronetto e Guido Gobino offriranno ai



TORINO E PIEMONTE, OGNI VIAGGIO È UN EVENTO.

ricerca eventi

RICERCA LIBERA CITTÀ CATEGORIA DATA RICERCA

- EN FR
- MOSTRE
- MUSICA
- CINEMA TEATRO DANZA
- EVENTI SPECIALI
- SPIRITUALITÀ
- SPORT E NATURA
- ENOGASTRONOMIA
- TRADIZIONI
- FIERE E MERCATI

Enogastronomia Eventi speciali

BUONISSIMA. CIBO ARTE BELLEZZA

136-10-2022 / 30-10-2022

A Torino dal 26 al 30 ottobre 2022 si svolge la seconda edizione di **BUONISSIMA**, la manifestazione che intreccia gastronomia, culture e creatività. La grande cucina internazionale incontra il meglio della cucina piemontese per scoprire e raccontare, insieme alla straordinaria cultura gastronomica di un territorio, la storia, l'arte, la creatività e la bellezza della capitale che ha saputo costruire una nazione.

Sedi varie

10100 Torino TO
Italia

PERIODO

Mercoledì 26 Ottobre 2022 / Domenica 30 Ottobre 2022

CONTATTI

<http://www.buonissimatorino.it>

ti può interessare anche

WINE TASTING EXPERIENCES ALLA...
23-10-2021 / 05-12-2021

AUTUNNO CON QUESTO 2022
13-09-2022 / 11-12-2022

AUTUNNO CON QUESTO 2021
24-09-2021 / 16-12-2021

CASA MARTINI

TORINO E PIEMONTE, OGNI VIAGGIO È UN EVENTO.

ricerca eventi

RICERCA LIBERA CITTÀ CATEGORIA DATA RICERCA

- EN FR
- MOSTRE
- MUSICA
- CINEMA TEATRO DANZA
- EVENTI SPECIALI
- SPIRITUALITÀ
- SPORT E NATURA
- ENOGASTRONOMIA
- TRADIZIONI
- FIERE E MERCATI

Enogastronomia Eventi speciali

BUONISSIMA. CIBO ARTE BELLEZZA

HOME TIQUIDO A TAVOLA TIQUIDO IN VIAGGIO TIQUIDO IN CANTINA TIQUIDO AL CINEMA TIQUIDO AL BENESSERE TIQUIDO A... TIQUIDO ALLO SPORT

Ultimi Articoli

- 2022
 - BUONISSIMA cibo, arte e altre bellezze a Torino
 - Sua Maestà il Turchi, Bianco di Aquilone
 - Un belato viziato del Duca Gioiello 2022
 - Chef in Green 2022, avventura gastronomica
 - Nasce il Distrito del cibo del Piccolo di Modena DOC
 - 20 anni di Foodie Fest
 - "SAPORI IN PARADISO 2022" A SECCO
 - ARRIVA ROMA "L'UCCIANO": LA CATENA ARGENTINA DI GELATI ARTIGIANALI
 - Dov'è della pizza? Dalte già da 20 anni
 - Tutto corda per la 30esima edizione del Festival dedicato al re della cucina svedese
 - Ma scenera del territorio del Mercoledì
 - Vita come la 11ª edizione del Festival del Territorio, dolci e di stagione
 - BOMA "EMERGENCE PASTRY CHEF CENTRO-SUD" 2022
 - Il capitolo di Naveri nuovo Presidio Slow Food
 - "UNA MOLE DI COLOMBE" A TORINO
- 2021
 - Lavoratori, sostenitori, artigiani a Torino
 - IL PANETTONE DI PINOLO COMPIE 100 ANNI
 - UN TOUR GASTRONOMICO TRA I SAPORI DELLE ECCELLENZE PIEMONESI
 - Sua Maestà "San Daniele" sbuccata e Notti
 - ExpoRice 2021 al centro di pace e pace
 - Venti di Duemila e Carbonara a Stucchi
 - Foodie Fest 2021 torna a Parco Tecnico dedicato al re del simbolo dell'Adelico
 - TORINO NOVEMBRE LA SIMA FIERA INTERNAZIONALE DEL TRATTEVO AD ACQUILONE
 - "COOKERY REBORN"
 - La Divina Commedia a tavola nel cinema di San Ottobiano

BUONISSIMA cibo, arte e altre bellezze a Torino

A Torino dal 26 al 30 ottobre

Buonissima ritorna con la 2ª edizione a Torino dal 26 al 30 ottobre 2022 con un ricco programma: one-evento che riuniscono il meglio degli chef italiani e internazionali all'insegna del fine dining, dello spettacolo e della bellezza, e una costellazione di appuntamenti diffusi che promettono di offrire un punto di vista nuovo sulla città e sulle sue capacità di intrattenimento tra cibo e cultura, per confermare il ruolo di primo piano di Torino e del suo territorio nella scena gastronomica nazionale. L'attesa kermesse è ideata dai giornalisti **Stefano Cavallito** e **Luca Iaccarino** e da **Matteo Baronetto**, chef del ristorante Dal Cambio e realizzata con **Produzioni Fuorivita**, il **Idee al Lavoro** e **Associazione Reggio Verde**. Cinque giorni di eventi che mescolano la cultura dell'enogastronomia a musica e spettacolo, arte, insieme a momenti di riflessione e confronto che si intrecceranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi di Torino: la Centrale Nuvoletta Lavazza, Ristorante del Cambio, Reggia di Venaria, Mole Antonelliana - Museo Nazionale del Cinema, Eataly Lingotto, Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, Comò, le piale e i ristoranti e alcuni fra i più bei caffè della città.

Buonissima 21 al MAUTO di Torino

I grandi nomi della cucina internazionale **Alain Ducasse**, **Davide Oldani**, **Chicco Ceresi**, **Chiara Pavan**, **Francesco Brutto**, incontrano i cuochi e i sapori piemontesi, tartufo e barolo in testa. Nei luoghi più creativi della città. "La buona cucina - quella "alta" e quella popolare - riempirà tutta la città: dalle "piale" (le tipiche osterie torinesi) ai ristoranti classici fino a quelli di cucina contemporanea, e pure alcuni dei luoghi più suggestivi, dalla Mole Antonelliana alla Reggia di Venaria. Per cinque giorni Torino diventerà il posto dove essere per i gourmet internazionali. E naturalmente per i torinesi, che troveranno la propria città più buona che mai. Anzi? Buonissima! annunciano i direttori Cavallito, Iaccarino e Baronetto.

L'apertura ufficiale di Buonissima si terrà mercoledì 26 ottobre alle 17,30, alla Centrale Nuvoletta Lavazza. Durante l'evento, aperto a tutti, verrà assegnato ad uno chef che si è contraddistinto per una cucina ironica il **Premio Bob Noto**, dedicato al grande gourmet e fotografo torinese scomparso nel 2017. La Giuria, composta da **Ferran Adrià**, **Davide Scabin**, **Antonella Fassio**, **Sara Peirone**, **Marco Bolasco**, **Paolo Griffo** oltre i direttori artistici di Buonissima, assegnerà il premio, che sarà consegnato da **Luisa Andoni Aduriz**, vincitore dello scorso anno.

Cene Evento

Due le cene evento in programma, per gustare, assaporare e sperimentare il connubio fra enogastronomia di eccellenza e grande spettacolo:

Giovedì 27 ottobre alla Reggia di Venaria, la **cena Vivaldi Rocks**. La Cena del tempo. Nella magia della Reggia, tra fiandre e antiche porcellane, una cena di gala nella Galleria di Diana accompagnata dalla musica di Vivaldi, i cui spartiti manoscritti sono conservati nella Biblioteca Nazionale di Torino. Ma nulla è come sembra. A scombinare le carte sulla classifica di una cena di Alain Ducasse e Davide Oldani l'opera originale, creata espressamente per l'occasione da Samuel Romano del Subsonica, connubio di musica elettronica e barocca.

Venerdì 28 ottobre, al Museo Nazionale del Cinema, la cena **Cinemaglia**. **Roy Paci** darà vita a uno spettacolo originale di musica, colori, immagini che incontra la cucina di **Chicco Ceresi**, **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** con **Matteo Baronetto**, insieme in una cena di beneficenza destinata all'IRCC di Candiolo.

Opiti speciali **Vladimir Luxuria**, direttrice di **Lovers**, e **Steve Della Casa**, direttore di Torino Film Festival, che hanno selezionato per noi una serie di film che parlano di stupore, meraviglia, magia.

Programma BUONISSIMA:

Venerdì 28, dalle ore 10 alle ore 12 la **Factory 1895** ospiterà l'evento per celebrare le eccellenze torinesi. Debora Messeri, **Matteo Baronetto** e **Guido Gobino** offriranno ai presenti una colazione contemporanea con i prodotti della Collezione 1895. (Partecipazione ad invito)

Tutto il programma di Buonissima, poi, sarà un'occasione per scoprire e lasciarsi ispirare dalla grande cucina: **sabato 29 ottobre** a **Eataly Lingotto** la **Cena Agricoltò** Vi il resto del Mondo ovvero la sfida tra paste ripiene: dagli agnoliotti, ai tortellini, dai tortelli di zucca

Subito, Ottobre 8, 2022. Accedi, Notizie, Pubblicità, Cookie policy, Privacy policy

TorinoFree.it

HOME NEWS EVENTI ENOGASTRONOMIA TURISMO CULTURA INNOVAZIONE SCIENZA E TECNOLOGIA ECONOMIA SPORT

Cerca

Home - Enogastronomia - Buonissima dal 26 al 30 ottobre la seconda edizione dell'evento

Buonissima: dal 26 al 30 ottobre la seconda edizione dell'evento

di **Stefano Savini** 7 Ottobre 2022

A partire dal 26 fino al 30 ottobre del 2022 ritorna la seconda edizione di **Buonissima**, manifestazione culturale ed enogastronomica ideata dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino, oltre che dallo chef **Matteo Baronetto**; si tratta, ancora una volta, di una manifestazione che permetterà, attraverso le celebri e tanto amate cene-evento, di riunire i migliori chef italiani e internazionali attraverso spettacolo, bellezza, appuntamenti e tanto altro ancora, per offrire il miglior intrattenimento possibile alla cittadinanza torinese, che potrà godere del **connubio perfetto tra cibo e cultura**. Attraverso cinque giorni di eventi, sarà possibile mettere in mostra numerosi luoghi particolarmente importanti nel contesto enogastronomico di Torino. Infine, sono attesi anche numerosi ospiti di grande importanza e valore.

Il programma della seconda edizione di Buonissima: date, ospiti ed eventi

A partire dal **26 ottobre fino al 30 ottobre 2022**, sarà possibile godere della seconda edizione della manifestazione enogastronomica Buonissima, che accoglierà numerosi nomi della cucina italiana e internazionale; come spiegato dal tre direttori dell'evento, infatti: «La buona cucina - quella "alta" e quella popolare - riempirà tutta la città: dalle "piale" (le tipiche osterie torinesi) ai ristoranti classici fino a quelli di cucina contemporanea, e pure alcuni dei luoghi più suggestivi, dalla Mole Antonelliana alla Reggia di Venaria. Per cinque giorni Torino diventerà il posto dove essere per i gourmet internazionali. E naturalmente per i torinesi, che troveranno la propria città più buona che mai. Anzi? Buonissima».

Impara l'inglese a TORINO!

SCOPRI LA PROMO

Tra i nomi particolarmente attesi nel contesto della **seconda edizione di Buonissima**, di sono Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Ceresi, Chiara Pavan e Francesco Brutto. Al di là della manifestazione in questione, è importante considerare anche la giuria dell'evento, composta, tra gli altri, da nomi particolarmente importanti nel contesto enogastronomico internazionale. Tra gli chef, meritano di essere annoverati sicuramente Ferran Adrià, Davide Scabin, Antonella Fassio, Sara Peirone, Marco Bolasco e Paolo Griffo.



Home / Attualità

A Torino dal 26 al 30 ottobre BUONISSIMA cibo, arte e altre bellezze

A Torino dal mercoledì 26 a domenica 30 ottobre la seconda edizione di BUONISSIMA gastronomia, arte e altre bellezze



Buonissima 2021 - cena al MAUTO

Ideata dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e da Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio e realizzata con Produzioni Fuorvia, il Idee al Lavoro e Associazione Raggio Verde Buonissima ritorna con la seconda edizione a Torino dal 26 al 30 ottobre con un ricco programma che mescola cene-evento, che riuniscono il meglio del meglio degli chef italiani e internazionali all'insegna del fine dining con una costellazione di appuntamenti diffusi che promettono di offrire un punto di vista nuovo sulla città e le sue capacità di intrattenimento fra cibo e cultura, per confermare il ruolo di primo piano della città e del suo territorio nella scena gastronomica nazionale.

Cinque giorni di eventi che mescolano la cultura dell'enogastronomia a musica e spettacolo, arte, insieme a momenti di riflessione o confronto che si intrecceranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi di Torino: Centrale Lavazza, Ristorante del Cambio, Reggia di Venaria, Mole Antonelliana - Museo Nazionale del Cinema, Eataly Lingotto, Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, Comò, le piazze e i ristoranti e alcuni fra i più bei caffè della città.



BANDAKADABRA

I grandi nomi della cucina internazionale Ferran Adrià, Davide Scabin, Paolo Griffo, Luis Andoni Aduriz, Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Ceresi e Chiara Pavan, Francesco Brutto, Iginio Arias incontrano i cuochi e i sapori piemontesi, tartufo e barolo in testa. Nei luoghi più creativi della città.

"La buona cucina - quella "alta" e quella popolare - riempirà tutta la città: dalle "piole" (le tipiche osterie torinesi) ai ristoranti classici fino a quelli di cucina contemporanea, e pure alcuni dei luoghi più suggestivi, dalla Mole Antonelliana alla Reggia di Venaria. Per cinque giorni Torino diventerà il posto dove essere per i gourmet internazionali. E naturalmente per i torinesi, che troveranno la propria città più buona che mai. Anzi: Buonissima," annunciano i direttori Stefano Cavallito, Luca Iaccarino e Matteo Baronetto.



HOME / EVENTI

BUONISSIMA. CIBO ARTE BELLEZZA

ENOGASTRONOMIA

26/10/2022 - 30/10/2022

A Torino dal 26 al 30 ottobre 2022 si svolge la seconda edizione di BUONISSIMA, la manifestazione che intreccia gastronomia, cultura e creatività.

La grande cucina internazionale incontra il meglio della cucina piemontese per scoprire e raccontare, insieme alla straordinaria cultura gastronomica di un territorio, la storia, l'arte, la creatività e la bellezza della capitale che ha saputo costruire una nazione.

Condividi su

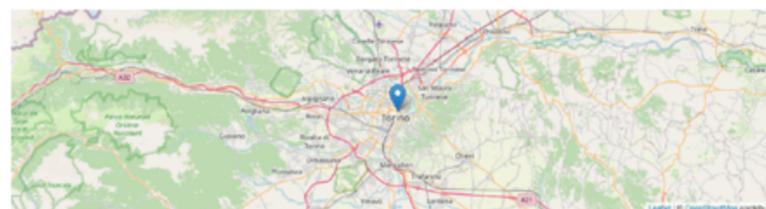


VISITA IL SITO

SOCIAL NETWORK

Contatti

Torino (TO)



Orari

Ha sede in

CITTÀ DI TORINO - SEDI VARIE > EATALY TORINO LINGOTTO >

Altro da Turismo Torino e Provincia

Resta in contatto con noi...
Iscriviti alla newsletter!



I nostri Uffici di Informazione e Accoglienza Turistica
Contattaci!



HOME EVENTI NOTIZIE DOVE MANGIARE COSA FARE STORIE DI TORINO CONTATTI DONAZIONI METEO TORINO

Home / eventi appuntamenti / A Torino dal mercoledì 26 a domenica 30 ottobre la seconda edizione di BUONISSIMA cibo, arte e altre bellezze



I PIU' LETTI

- Torino: sospese dal Questore le licenze a due bar in borgo San Paolo. Significativa la presenza di persone pregiudicate all'interno dei due locali
- La testa "rovesciata" del David di Michelangelo nel pieno centro di Torino, nel cuore di piazza San Carlo
- Coldiretti Piemonte - commercio: italiani tagliano cibo nel carrello. Volano acquisti low cost, interviene subito sui rincari energia
- L'area Michelin di corso Romania si trasforma e si prepara ad essere esempio di futuro sempre più sostenibile.
- Storie di Torino: "La Morferina", la più nota ballata piemontese

A Torino dal mercoledì 26 a domenica 30 ottobre la seconda edizione di BUONISSIMA cibo, arte e altre bellezze

Publicato da staff
In eventi appuntamenti, eventi consigliati, eventi mangiare e bere, eventi manifestazioni, eventi workshop, In materia, Notizie città
3 ore fa

Ideata dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e da Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio e realizzata con Produzioni Fuorvia, il Idee al Lavoro e Associazione Raggio Verde, Buonissima ritorna con la seconda edizione a Torino dal 26 al 30 ottobre con un ricco programma: cene-evento che riuniscono il meglio degli chef italiani e internazionali all'insegna del fine dining, dello spettacolo e della bellezza, e una costellazione di appuntamenti diffusi che promettono di offrire un punto di vista nuovo sulla città e sulle sue capacità di intrattenimento fra cibo e cultura, per confermare il ruolo di primo piano di Torino e del suo territorio nella scena gastronomica nazionale.

Cinque giorni di eventi che mescolano la cultura dell'enogastronomia a musica e spettacolo, arte, insieme a momenti di riflessione e confronto che si intrecceranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi di Torino: la Centrale Nuvoletta Lavazza, Ristorante del Cambio, Reggia di Venaria, Mole Antonelliana - Museo Nazionale del Cinema, Eataly Lingotto, Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, Comò, le piazze e i ristoranti e alcuni fra i più bei caffè della città.

Buonissima 21 al MAUTO di Torino



I grandi nomi della cucina internazionale Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Ceresi, Chiara Pavan, Francesco Brutto, incontrano i cuochi e i sapori piemontesi, tartufo e barolo in testa. Nei luoghi più creativi della città.

"La buona cucina - quella "alta" e quella popolare - riempirà tutta la città: dalle "piole" (le tipiche osterie torinesi) ai ristoranti classici fino a quelli di cucina contemporanea, e pure alcuni dei luoghi più suggestivi, dalla Mole Antonelliana alla Reggia di Venaria. Per cinque giorni Torino diventerà il posto dove essere per i gourmet internazionali. E naturalmente per i torinesi, che troveranno la propria città più buona che mai. Anzi: Buonissima" annunciano i direttori Stefano Cavallito, Luca Iaccarino e Matteo Baronetto.

L'apertura ufficiale di Buonissima si terrà mercoledì 26 ottobre alle 17,30, alla Centrale Nuvoletta Lavazza. Durante l'evento, aperto a tutti, verrà assegnato ad uno chef che si è contraddistinto per una cucina ironica il Premio Bob Noto, dedicato al grande gourmet e fotografo torinese scomparso nel 2017. La Giuria, composta da Ferran Adrià, Davide

Privacy & Cookies Policy

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA STAMPA



info@ottadevino.com

Città del Vino
ASSOCIAZIONE NAZIONALE

CHI SIAMO SERVIZI ARTICOLI TERRITORIO AZIENDE EDITORIA

TUTTI - CITTÀ DEL VINO - TERRE DEL VINO - APPUNTAMENTI/EVENTI SUL TERRITORIO - GALLERY FOTO/VIDEO - COMMENTI

BUONISSIMA: CIBO, ARTE E ALTRE BELLEZZE



ULTIME NEWS INSERITE

Un partner professionale per spedire il tuo vino
2022-10-11 08:17:08

MAIL BOXES ETC. - MISE WORLDWIDE S.p.A, azienda italiana con Headquarters a Milano, offre soluzioni per spedizioni, logistica, e co...
[continua >](#)

BUONISSIMA: cibo, arte e altre bellezze
2022-10-11 07:38:18

Ideata dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e da Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio e realizzata con Produzioni Fuorivita, il cibo e la cultura, per confermare il ruolo di primo piano di Torino e del suo territorio nella scena gastronomica nazionale.

Il Rassegna dei vini PIVW
2022-10-11 07:32:44

Il 9 e 10 novembre si terrà la valutazione dei vini e il 2 dicembre la premiazione 2°
[Rassegna dei vini PIVW, iscrivi...](#)
[continua >](#)

Ideata dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e da Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio e realizzata con Produzioni Fuorivita, il cibo e la cultura, per confermare il ruolo di primo piano di Torino e del suo territorio nella scena gastronomica nazionale.

Cinque giorni di eventi che mescolano la cultura dell'enogastronomia a musica e spettacolo, arte, insieme a momenti di riflessione e confronto che si intrecceranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi di Torino: la Centrale Nuvola Lavazza, Ristorante del Cambio, Reggia di Venaria, Mole Antonelliana - Museo Nazionale del Cinema, Eataly Lingotto, Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, Combo, le piole e i ristoranti e alcuni fra i più bei caffè della città.

I grandi nomi della cucina internazionale Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Cerea, Chiara Pavan, Francesco Brutto, incontrano i cuochi e i sapori piemontesi, tartufo e barolo in testa. Nei luoghi più creativi della città.

"La buona cucina - quella "alta" e quella popolare - riempirà tutta la città: dalle "piole" (le tipiche osterie torinesi) ai ristoranti classici fino a quelli di cucina contemporanea, e pure alcuni dei luoghi più suggestivi, dalla Mole Antonelliana alla Reggia di Venaria. Per cinque giorni Torino diventerà il posto dove essere per i gourmet internazionali. E naturalmente per i torinesi, che troveranno la propria città più buona che mai. Anzi: Buonissima" annunciano i direttori Stefano Cavallito, Luca Iaccarino e Matteo Baronetto.

L'apertura ufficiale di Buonissima si terrà mercoledì 26 ottobre alle 17.30, alla Centrale Nuvola Lavazza. Durante l'evento, aperto a tutti, verrà assegnato ad uno chef che si è contraddistinto per una cucina ironica il Premio Bob Noto, dedicato al grande gourmet e fotografo torinese scomparso nel 2017. La Giuria, composta da Ferran Adrià, Davide Scabin, Antonella Fasso, Sara Peirone, Marco Bolasco, Paolo Griffo oltre i direttori artistici di Buonissima, assegnerà il premio, che sarà consegnato da Luis Andoni Aduriz, vincitore dello scorso anno.



fooday ogni giorno notizie e articoli su enogastronomia, alimenti, Ho.Re.Ca e GDO
www.Fooday.it

HOME TECH INTRATTENIMENTO BUSINESS ATUALITÀ REGIONALI SERVIZI UFFICI STAMPA ARTICOLI PUBBLICA GAZZETTA EXTRA

Moravia Basilicata Calabria Campania E-Romagna FVG Lazio Liguria Lombardia Marche Molise Piemonte Puglia Sardegna Sicilia Toscana Trentino Umbria Val Aosta Veneto

COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione in autoedizione

CERCA NEL SITO:

EVENTI CONDIZIONI STAMPA

A Torino da mercoledì 26 a domenica 30 ottobre la seconda edizione di BUONISSIMA: cibo, arte e altre bellezze

HOME SERVIZI PUBBLICA I TUOI FESTI LOGIN ULTIM'ORA COPYRIGHT © 2022 COMUNICATI-STAMPA.NET RISERVATA

I grandi nomi della cucina internazionale Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Cerea, Chiara Pavan, Francesco Brutto, incontrano i cuochi e i sapori piemontesi, tartufo e barolo in testa. Nei luoghi più creativi della città.



Ideata dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e da Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio e realizzata con Produzioni Fuorivita, il cibo e la cultura, per confermare il ruolo di primo piano di Torino e del suo territorio nella scena gastronomica nazionale.

Cinque giorni di eventi che mescolano la cultura dell'enogastronomia a musica e spettacolo, arte, insieme a momenti di riflessione e confronto che si intrecceranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi di Torino: la Centrale Nuvola Lavazza, Ristorante del Cambio, Reggia di Venaria, Mole Antonelliana - Museo Nazionale del Cinema, Eataly Lingotto, Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, Combo, le piole e i ristoranti e alcuni fra i più bei caffè della città.

I grandi nomi della cucina internazionale Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Cerea, Chiara Pavan, Francesco Brutto, incontrano i cuochi e i sapori piemontesi, tartufo e barolo in testa. Nei luoghi più creativi della città.

"La buona cucina - quella "alta" e quella popolare - riempirà tutta la città: dalle "piole" (le tipiche osterie torinesi) ai ristoranti classici fino a quelli di cucina contemporanea, e pure alcuni dei luoghi più suggestivi, dalla Mole Antonelliana alla Reggia di Venaria. Per cinque giorni Torino diventerà il posto dove essere per i gourmet internazionali. E naturalmente per i torinesi, che troveranno la propria città più buona che mai. Anzi: Buonissima" annunciano i direttori Stefano Cavallito, Luca Iaccarino e Matteo Baronetto.

L'apertura ufficiale di Buonissima si terrà mercoledì 26 ottobre alle 17.30, alla Centrale Nuvola Lavazza. Durante l'evento, aperto a tutti, verrà assegnato ad uno chef che si è contraddistinto per una cucina ironica il Premio Bob Noto, dedicato al grande gourmet e fotografo torinese scomparso nel 2017. La Giuria, composta da Ferran Adrià, Davide Scabin, Antonella Fasso, Sara Peirone, Marco Bolasco, Paolo Griffo oltre i direttori artistici di Buonissima, assegnerà il premio, che sarà consegnato da Luis Andoni Aduriz, vincitore dello scorso anno.

CENE EVENTO
Due le cene evento in programma, per gustare, assaporare e sperimentare il connubio fra enogastronomia di eccellenza e grande spettacolo.

Giovedì 27 ottobre alla Reggia di Venaria, la cena Vivaldi Rocks: La Cena del tempo. Nella magia della Reggia,

ULTIME NEWS

EVENTI
Venerdì 14 ottobre inaugura KJUM: Festival di Massimo Rocchetti

ULTIME ARTICOLO

EVENTI
Vacanza Meditazione e Yoga: dove andare?

EVENTI
10 passaggi per organizzare l'evento di Natale perfetto

EVENTI
Tokyo 2020: si è acceso il bracciere delle Olimpiadi

MENU CERCA **la Repubblica** ABBONATI GEDI SMILE R COCCHE

Seguici su: f t

Torino CERCA

HOME CRONACA SPORT FOTO VIDEO ANNUNCI LOCALI CAMBIA EDIZIONE

catawiki

Torino ritorna Buonissima, una truppa di superchef invade la città (e anche le sue piole)

di Valentina Divinon

Da Alain Ducasse che cucinerà alla Reggia di Venaria allo spettacolo tra cibo e magia con Baronetto e Roy Paci alla Mole: dal 26 al 30 ottobre la città sarà capitale del gusto

10 OTTOBRE 2022 AGGIORNATO 9 OTTOBRE 2022 ALLE 11:31 2 MINUTI DI LETTURA

Per la seconda volta, e per quattro giorni di seguito, **Torino** sarà **Buonissima**: torna infatti da mercoledì 26 a domenica 30 ottobre la manifestazione gastronomica ideata dai critici gastronomici Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e da Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio. Una festa che ha l'obiettivo di mettere in luce le potenzialità della città come polo di attrazione culturale e turistica nell'ambito della ristorazione di ogni livello, facendo di Torino per qualche giorno il centro della scena gastronomica nazionale.

VIDEO DEL GIORNO
ROMVLVS II LA SERA FELICIA sky
Lo scontro a pochi metri nella trincea del Donbas

Leggi anche
Si mangia pesce fresco ma con un tuffo negli anni '80, Da Dino menù vintage
Da Almondo i piatti sorridono e si possono assaggiare le ricette di tutt'Italia
Non solo la cena, anche la spesa gourmet arriva a domicilio. Ed è

L'ambizione non è esagerata: i nomi che si avvicenderanno nel calendario di eventi, cene e talk show è di primissimo livello: **Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Cerea e Chiara Pavan, Francesco Brutto, Iginio Massari.** Anche i luoghi scelti per ospitare i vari appuntamenti non sono da meno: c'è la Reggia di Venaria, la Mole Antonelliana, il Castello di Rivoli e, *ca va sans dire*, il Ristorante del Cambio.

Ma Buonissima ha un'anima democratica, e anche in questa seconda edizione coinvolgerà i ristoranti torinesi di ogni livello in una grande festa, con un elenco di pranzi, cene, colazioni,



TORINO NEWS24.IT Giovedì 13 Ottobre 2022 Cerca su Torino News!

HOME CRONACA POLITICA ECONOMIA CULTURA APPUNTAMENTI EVENTI SPORT ARTE LAVORO **FILTRA PER ZONE**



11/10/2022 APPUNTAMENTI

Torino sarà capitale del cibo per altri 4 giorni -Torna 'Buonissima', super-chef da tutto il mondo invadono la città - Il programma

CONDIVIDI

Torino torna 'Buonissima'. Super-chef da tutto il mondo invadono la città della Mole: il programma

Per quattro giorni Torino sarà ancora capitale del gusto: da mercoledì 26 a domenica 30 ottobre torna sotto la Mole la manifestazione gastronomica ideata dai critici gastronomici Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e da Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio.

La squadra di super chef che parteciperà alla manifestazione è di livello mondiale: Ferran Adrià, Davide Scabin, Paolo Griffo, Luis Andoni Aduriz, Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Cerea e Chiara Pavan, Francesco Brutto, Iginio Massari.

"La grande cucina internazionale - spiegano gli organizzatori - "incontra le eccellenze della cucina piemontese per scoprire e raccontare, insieme alla straordinaria cultura gastronomica di un territorio, la storia, l'arte, la creatività e la bellezza della capitale che ha saputo costruire una nazione. Cinque giorni di eventi all'insegna della passione per la cucina di qualità in compagnia di una eccezionale "costellazione" di chef nazionali e internazionali, prodotti di eccellenza, musica e spettacolo, arte, momenti di riflessione e confronto che si intrecceranno tra loro in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi di Torino.

E poi arte, musica e spettacolo, cultura e creatività che attraverseranno la città unendo La Mole Antonelliana - Museo Nazionale del Cinema, La Reggia di Venaria, il Castello di Rivoli - Museo d'Arte Contemporanea, La Centrale Lavazza, Factory 1895, il Ristorante Del Cambio, Eatly, Combo e molto altro."

Per ulteriori info e programma clicca su questo link <https://buonissimatorino.it/>

TERRITORIO
E' di Torino il miglior parrucchiere del mondo, e lavora a Santa Rita - Ecco chi è

TERRITORIO
Torino - Indagine sulle imprese piemontesi. Lo studio su 1.300 aziende: ecco le previsioni per l'ultima parte del 2022

TERRITORIO
Torino - Ecco i migliori vini piemontesi. La guida Slow Wine 2023 premia il territorio: oltre 100 i 'Top Wine'

CRONACA
Torino - Mistero sulla morte della cantante di Chivasso, uccisa con 3 spari al volto il giorno del suo compleanno. I carabinieri indagano

13/10/2022 CRONACA
Torino - Circondato da maghrebini e derubato in piena via Po: un arresto

Pochi giorni fa il personale del Commissariato di P.S. Dora Vanchiglia, in servizio di Volante ha [...]

13/10/2022 CRONACA
Torino - Tumori, una speciale 'Tac' a Orbassano salva 5mila vite all'anno. Ecco di cosa si tratta

Torino - Tumori: una speciale Tac a Orbassano salva 5mila vite all'anno Si tratta di una [...]

13/10/2022 TERRITORIO
E' di Torino il miglior parrucchiere del mondo, e lavora a Santa Rita - Ecco chi è

13/10/2022 TERRITORIO
Torino - Indagine sulle imprese piemontesi. Lo studio su 1.300 aziende: ecco le previsioni per l'ultima parte del 2022

VANTY FAIR Italia Vanity Fair App Abbonamenti Newsletter

People Show News Beauty & Health Fashion Lifestyle Food & Travel Next Video Podcast Vanity Fair Stories



Buonissima: gli eventi (e i cibi) da non perdere a Torino, capitale della gastronomia per quattro giorni

Dal 26 al 30 ottobre arriva a Torino la seconda edizione di Buonissima, la manifestazione gastronomica che porta in scena grandiose cene evento e spettacoli in trattoria

13 OTTOBRE 2022

Se il Piemonte ha 45 stelle Michelin nel cassetto è perché è una regione che ha sempre puntato molto sull'enogastronomia. Prodotti eccellenti e mani che sanno come interpretarli hanno fatto la fortuna dei ristoranti della zona, ma - forse a causa di quell'understatement sabaudo che non abbandona mai davvero la città - non sempre hanno saputo gridare al mondo quanto Torino fosse Buonissima. A pensarci sono stati due giornalisti e un cuoco: da un lato Stefano Cavallito e Luca Iaccarino, dall'altro Matteo Baronetto, chef dello storico **Ristorante Del Cambio**. Da due anni a questa parte sono loro ad aver lanciato **Buonissima, un evento davvero unico che riunisce sotto la Mole la migliore rappresentanza dell'alta gastronomia nazionale e internazionale**, organizzando spettacolari cene evento ma anche lanciando una grande festa per tutta la città, grazie al coinvolgimento di locali cittadini di qualsiasi livello.

Così a Buonissima, dal 26 al 30 ottobre, ci sono da un lato serate molto esclusive, con dialoghi inediti tra super chef di paesi, culture e generazioni diverse; mentre dall'altro ci sono appuntamenti più pop, fatti di fiaschi di Barbera e canzoni intonate dagli osti, come vuole la tradizione delle piole piemontesi. Una grande, grande festa del gusto, con un programma fitto di cose da fare e soprattutto da assaggiare. Eccone alcune da segnare assolutamente in agenda.

f

t

p

VIDEO

Stai ancora guardando?

► IL SPOILERATA VIDEO

Evitare una risposta per tutte le hair obsession

dissapore RISTORANTI SPESA BERE CHEF CUCINA RICETTE CITTÀ

Buonissima 2022: cosa fare (da zero a 400 euro) all'evento gastronomico torinese dell'anno

Tutti gli appuntamenti di Buonissima 2022, l'evento gastronomico che porta a Torino chef nazionali e internazionali, divisi per fasce di prezzo.

Dissapore - Eventi enogastronomici - Buonissima 2022: cosa fare (da zero a 400 euro) all'evento gastronomico torinese dell'anno



di **Valentina Dirindin** 14 Ottobre 2022

Che poi, **Buonissima** è probabilmente tutta una storia di testardaggine. Due degli organizzatori dell'evento gastronomico torinese dell'anno hanno sempre fatto i giornalisti, raccontando ristoranti e piole buone di Torino. L'altro - Matteo Baronetto - cucinava e cucinava in uno di quei ristoranti, probabilmente il più noto della città. Insomma, i tre hanno provato a fare la loro parte - chi con la penna, chi con la padella - per raccontare quanto Torino fosse Buonissima, ma alla fine hanno pensato che fosse più efficace metterlo per iscritto con un appuntamento annuale di quelli in grado di far accorrere i gastrofreggetti di tutta Italia. Così, da due anni a questa parte, indipendentemente dalla qualità dei suoi ristoranti (che comunque è sempre alta) per almeno qualche giorno Torino è Buonissima, e non c'è Santo che tenga.

L'evento, non c'è che dire, è di richiamo nazionale. A Torino arrivano nomi della cucina internazionale (l'anno scorso Albert e Ferran Adrià, quest'anno Alain Ducasse, per dire), e in generale la città abbandona quell'allure sabauda che la caratterizza (non grigia, ma seria) per accogliere un po' di sana milanesità. Insomma, si fa festa. Il cibo si accompagna alla musica, i brindisi scendono in strada e coinvolgono le trattorie: Buonissima può sembrare un evento esclusivo - e in effetti le sue cene-evento non sono esattamente alla portata di tutti - ma la verità è che tutti possono partecipare, col portafogli pieno o con le tasche bucate. Certo, non sarà proprio la stessa cosa, ma qualcosa da fare c'è pure se non avete un euro in saccoccia. Abbiamo pensato noi a farvi una piccola guida pratica

Zero Euro - Inaugurazione





Sabato, 15 Ottobre 2022 Notizie con local aperture citynews Accedi

TORINOTODAY

Marco Drogo
Web Editor
14 ottobre 2022 12:11

Buonissima 2022 a Torino con i migliori chef italiani e internazionali: come partecipare all'evento

Una vera e propria festa celebrativa della cucina piemontese che si svolge in vari luoghi della città

I più letti

- INAUGURAZIONE**
In Piemonte il primo negozio Primark, creati 150 posti di lavoro svelata la data di apertura
- IL PREMIO**
Un torinese tra le nuove star mondiali dell'acconciatura: chi è e cosa ha vinto
- IL COROGLIO**
Lo Zoo di 105 chiude una settimana per lutto: è morta la mamma del di torinese Wender
- IN TV**
L'Intezetto si taglia un ciuffo di capelli per solidarietà con le donne iraniane: "Fazio, fallo anche tu"
- INAUGURAZIONE**
Victoria's Secret apre in Galleria San Federico come sarà il nuovo negozio a 2 passi dal salotto di Torino

Buonissima 2022 a Torino con i migliori chef italiani e internazionali: come partecipare all'evento

Buonissima sfilata al 2022: "Quando la gastronomia sarà fondamentale per il rilancio di Torino?"

Buonissima 2022: a Torino, la cucina internazionale incontra le eccellenze gastronomiche piemontesi

Buonissima 2022: il programma e le cene evento

L'apertura ufficiale di Buonissima si terrà mercoledì 26 ottobre alle 17.30, alla Centrale NuvoLa Lavazza. Due le cene evento in programma, per gustare, assaporare e sperimentare il connubio fra enogastronomia di eccellenza e grande spettacolo.

Giovedì 27 ottobre alla Reggia di Venaria, la cena Vivaldi Rocks: La Cena del tempo. Nella magia della Reggia una cena di gala nella Galleria di Diana accompagnata dalla musica di Vivaldi, i cui spartiti manoscritti sono conservati nella Biblioteca Nazionale di Torino. Ma nulla è come sembra. A scombinare le cose sulla classicità di una cena di Alain Ducasse e Davide Oldani l'opera originale, creata espressamente per l'occasione da Samuel Romano del Subsonica, connubio di musica elettronica e barocca.

Venerdì 28 ottobre, al Museo Nazionale del Cinema, la cena Cinemagika: Roy Paci darà vita a uno spettacolo originale di musica, colori, immagini che incontra la cucina di Chicco Cera, Chiara Pavan e Francesco Brutto con Matteo Baronetto, insieme in una cena di beneficenza destinata all'IRCC di Candiolo. Ospiti speciali Vladimir Luxuria, direttrice di Lovers, e Steve Della Casa, direttore di Torino Film Festival, che hanno selezionato una serie di film che parlano di stupore, meraviglia, magia.

Venerdì 29, dalle ore 10 alle ore 12 la Factory 1895 ospiterà l'evento per celebrare le eccellenze torinesi. Debora Massari, Matteo Baronetto e Guido Gobino offriranno ai presenti una colazione contemporanea con i prodotti della Collezione 1895. Partecipazione ad invito.

Tutto il programma di Buonissima, poi, sarà un'occasione per scoprire e lasciarsi ispirare dalla grande cucina: sabato 29 ottobre a

GAMBERO ROSSO Abbonati

Notizie

Buonissima 2022. Il programma della manifestazione di Torino con i grandi chef

17 Ott 2022, 11:02 | a cura di Antonella De Santis

A casa di Lodo: il nuovo programma di Gambero Rosso Channel con Lodovico Tamburi

Rapporto Ristorazione 2021. I dati e le riflessioni presentati da Osservatorio Ristorazione

Bruno Borghesi: addio al maestro dell'accoglienza e della modernità del servizio di sala

Michelin Svizzera 2023. Tre Stelle per Memories di Sven Wassner

Gambero Rosso e Scialari: le videocchette con i prodotti sani, buoni, etici

Gambero Rosso Premium

RESTORANTE Osteria Tre Gobbi

TRATTORIA La Piola

Buonissima, atto secondo. Dopo l'edizione d'esordio, immaginata per il 2020 e arrivata con un anno di ritardo causa Covid, Torino torna ad animarsi del buono e del bello messo in campo per l'iniziativa. Non è un modo di dire: perché il focus della manifestazione voluta da Luca Iaccarino, Stefano Cavallito e Matteo Baronetto è proprio l'incontro tra gastronomia, cultura e spettacolo. Un incontro fecondo che non si risolve con una dose di intrattenimento durante le cene, ma pretende una quota di pari peso tra i vari ingredienti. In un modo che - dice lo stesso Iaccarino - sta prendendo forma con il tempo: "ci siamo resi conto che lo scorso anno, in un certo senso, è stato un po' un calderone in cui abbiamo messo le idee che ci piacevano, ma forse non erano chiarissime. Forse adesso abbiamo capito così Buonissima", lo hanno visto tirando le somme della prima edizione nel progettare la seconda: "abbiamo capito cosa funzionava e cosa no, cosa mancava e cosa invece era di troppo. E quello che ci piaceva e abbiamo voluto mantenere". Cosa? "Mettere insieme spettacolo, contenuti culturali e gastronomia - sappiamo che non siamo stati i primi a farlo - era la missione di Buonissima ed è stata anche la cosa che ha funzionato di più".

La cena a più mani dedicata ai 100 anni di Federico Fellini al Museo del Cinema - spazio incredibile dentro la Mole Antonelliana - è stata un evento nell'evento, con uno come Arturo Brachetti a curare la regia di una cena ad alto tasso di spettacolarità, nel piatto e fuori. È possibile superare quell'esordio? "Credo che quest'anno sarà più

ANSA Piemonte ABBONATI Accedi

Altroconsumo è sempre al tuo fianco

Consumatori d'Italia, unitevi

La festa dei Bistrot chiuderà 'Buonissima' a Torino

Da Combo, con locali torinesi e bistrot di altre regioni

BISTROMANIA

SOLO ONLINE a 24,90€/mese per 18 mesi e attivazione a 29€ anziché 49€.

Passa a Sky Wifi

easyJet

easyJet

ANSAcheck



CORRIERE DELLA SERA		COOK 53
OTTOBRE	L'AGENDA	COOK.CORRIERE.IT
2022		

29 OTTOBRE - 27 NOVEMBRE UMBRIA L'EXTRAVERGINE A FRANTOI APERTI



Il frantoio diventa fateliet di un funettista che disegna dal vivo mentre il pubblico lo ammina, ascoltando un dj-set e assaggiando un aperitivo a base di olio appena franto. Le pareti invece ospitano alcune mostre di tavole e vignette. È anche questo «Frantoi aperti in Umbria», la manifestazione che, arrivata alla XV edizione, per cinque weekend, dal 29 ottobre al 27 novembre, celebrerà con diversi appuntamenti in tutta la regione l'arrivo del nuovo extravergine. Nel frantoio, appunto, ma anche tra gli olivi e nelle piazze. In programma ci sono sperimentazioni artistiche nel paesaggio olivato, con piccoli interventi lungo i percorsi di trekking, e poi concerti vicino a ulivi secolari, passeggiate, esposizioni artigianali, assaggi e aperture straordinarie di castelli e palazzi. Info: frantoiaperti.net (b.m.)

26-30 OTTOBRE TORINO BUONISSIMA



(di Ugo Alciati) e simili. Non mancheranno colazioni d'autore e laboratori, mentre domenica si chiude con un pranzo piemontese e un pomeriggio con i bistro. Info: buonissimatorino.it.

Benedetta Moro

SU INSTAGRAM COOK



@COOK.CORRIERE VIDEORICETTE

21 OTTOBRE
SARA PORRO
«Humus creamy dreamy»

24 OTTOBRE
FRANCESCO PRINEDDU
«Budino senese»

26 OTTOBRE
EDOARDO MOCINI
«Zuppa di cereali, fagioli e patate»

DIRETTE IG

19 OTTOBRE
FRANCO BERRINO
«La dieta mediterranea di cento anni fa»

25 OTTOBRE
IRENE BERNI
«La seconda vita (con stile) di Aurelie Mazurek»

ITINERARI

3 NOVEMBRE
FRANCIACORTA TOUR
«Rovato, 10 consigli ai piedi del Monte Orfano»

10 NOVEMBRE
MARIANGELA MONTI
«Bordeaux bohémien tra vigne e spa»

HOW TO

27 OTTOBRE
CLARA BONA
«Living multi-funzione»

9 NOVEMBRE
PAOLA ROGANTI SPOLETINI
«Rose, cardi e viburno per la zucca fiorita»

FINO AL 4 DICEMBRE ALBA

FIERA DEL TARTUFO BIANCO

«Time is up» (il tempo è scaduto) è il titolo della 9ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba in programma fino al 4 dicembre. Che cerca di sensibilizzare sul tema della sostenibilità, ma anche offre un ricco programma di appuntamenti dedicati al tubero, dalle analisi olfattive agli show cooking, agli eventi folcloristici. Nell'area espositiva, in piazza Falcone, ad Alba, sarà acquistabile ogni weekend (anche il 31 ottobre e il 1° novembre) il meglio dei tartufi dei boschi di Langhe Roero e Monferrato, oltre ai prodotti locali. © BRUNO DI NINO



CHE CAFFÈ! QUANDO È HAUSBRANDT LO SENTI

HAUSBRANDT



Buonissima, cibo, arte e altre bellezze

19 Ottobre 2022

A Torino dal mercoledì 26 a domenica 30 ottobre la seconda edizione

Ideata dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e da Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio e realizzata con Produzioni Fuorivita, il Idee al Lavoro e Associazione Raggio Verde, **Buonissima** ritorna con la seconda edizione a **Torino dal 26 al 30 ottobre** con un ricco programma: **cene-evento** che riuniscono il meglio degli chef italiani e internazionali all'insegna del fine dining, dello spettacolo e della bellezza, e una costellazione di **appuntamenti diffusi** che promettono di offrire un punto di vista nuovo sulla città e sulle sue capacità di intrattenimento fra cibo e cultura, per confermare il ruolo di primo piano di Torino e del suo territorio nella scena gastronomica nazionale.

Cinque giorni di eventi che mescolano la cultura dell'enogastronomia a musica e spettacolo, arte, insieme a momenti di riflessione e confronto che si intrecceranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi di Torino: la **Centrale Nuvoia Lavazza, Ristorante del Cambio, Reggia di Venaria, Mole Antonelliana - Museo Nazionale del Cinema, Eataly Lingotto, Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, Combo, le piole e i ristoranti e alcuni fra i più bei caffè della città.**

I grandi nomi della cucina internazionale **Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Cerea, Chiara Pavan, Francesco Brutto**, incontrano i cuochi e i sapori piemontesi, tartufo e barolo in testa. Nei luoghi più creativi della città.

"La buona cucina - quella "alta" e quella popolare - riempirà tutta la città: dalle "piole" (le tipiche osterie torinesi) ai ristoranti classici fino a quelli di cucina contemporanea, e pure alcuni dei luoghi più suggestivi, dalla Mole Antonelliana alla Reggia di Venaria. Per cinque giorni Torino diventerà il posto dove essere per i gourmet internazionali. E naturalmente per i torinesi, che troveranno la propria città più buona che mai. Anzi: Buonissima" annunciano i direttori Stefano Cavallito, Luca Iaccarino e Matteo Baronetto.

L'apertura ufficiale di Buonissima si terrà mercoledì 26 ottobre alle 17,30, alla Centrale Nuvoia Lavazza. Durante l'evento, aperto a tutti, verrà assegnato ad uno chef che si è contraddistinto per una cucina ironica il Premio Bob Noto, dedicato al grande gourmet e fotografo torinese scomparso nel 2017. La Giuria, composta da Ferran Adrià, Davide Scabin, Antonella Fassio, Sara Peirone, Marco Bolasco, Paolo Grilla oltre i direttori artistici di Buonissima, assegnerà il premio, che sarà consegnato da Luis Anzori Aduriz, vincitore dello scorso anno.

CENE EVENTO
Due le cene evento in programma, per gustare, assaporare e sperimentare il connubio fra enogastronomia di eccellenza e grande spettacolo.

Giovedì 27 ottobre alla Reggia di Venaria, la cena Vivaldi Rocks: La Cena del tempo. Nella magia della Reggia, tra fiandre e antiche porcellane, una cena di gala nella Galleria di Diana accompagnata dalla musica di Vivaldi, i cui spartiti manoscritti sono conservati nella Biblioteca Nazionale di Torino. Ma nulla è come sembra. A scombinare le cose sulla classicità di una cena di **Alain Ducasse e Davide Oldani** l'opera originale, creata espressamente per l'occasione da **Samuel Romano del Subsonica**, connubio di musica elettronica e barocca.

Venerdì 28 ottobre, al Museo Nazionale del Cinema, la cena Cinemagika: Roy Paci darà vita a uno spettacolo originale di musica, colori, immagini che incontra la cucina di **Chicco Cerea, Chiara Pavan e Francesco Brutto** con **Matteo Baronetto**, insieme in una cena di beneficenza destinata all'**IRCC di Candiolo**. Ospiti speciali Vladimir Luxuria, direttrice di Lovers, e Steve Della Casa, direttore di Torino Film Festival, che hanno selezionato per noi una serie di film che parlano di stupore, meraviglia, magia.

BUONISSIMA - 29 OTTOBRE
Venerdì 29, dalle ore 10 alle ore 12 la Factory 1895 ospiterà l'evento per celebrare le eccellenze torinesi. Debora Massari, Matteo Baronetto e Guido Gobio offriranno ai presenti una colazione contemporanea con i prodotti della Collezione 1895. (Partecipazione ad invito)

Tutto il programma di Buonissima, poi, sarà un'occasione per scoprire e lasciarsi ispirare dalla grande cucina: **sabato 29 ottobre a Eataly Lingotto la Cena Agnolotto Vs il resto del Mondo** ovvero la sfida tra paste ripiene: dagli agnolotti, ai tortellini, dai tortelli di

IN EVIDENZA



Emozioni dal Mondo 2022: un medagliere eccezionale

19 Ottobre 2022



4% italiani compra cibo su Internet

19 Ottobre 2022

Impostazioni

92ª FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA



IL GUSTO

seguici su [gocciadicarnia.it](https://www.gocciadicarnia.it)

Goccia di carnia

ALBA 8 OTTOBRE 4 DICEMBRE 2022

Cibo, musica e cinema: Torino non è mai stata così "Buonissima"

di Stefano Vecchio

Dal 26 al 30 ottobre il capoluogo piemontese ospita la manifestazione gastronomica, tra cene-spettacolo e arte: attesi Vissani, Lopez, Mendez, Cerea e Pavan. A fare gli onori di casa Matteo Baronetto

19 OTTOBRE 2022 ALLE 08:27

Prendete rinomati chef stellati, aggiungete un pizzico di musica pop-lyrica, frullate con spettacoli cinematografici e servite il tutto nella bellezza dei luoghi più suggestivi e significativi di Torino. Risultato? La ricetta di Buonissima, manifestazione gastronomica ideata dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino insieme con Matteo Baronetto, chef dello storico ristorante **Del Cambio**.



L'evento si terrà nel capoluogo piemontese, dal 26 al 30 ottobre, con la stessa formula vincente della scorsa edizione: cene-spettacolo stellate più celebrazione del territorio uguale Torino capitale della scena gastronomica nazionale per cinque giorni. La novità di questa seconda edizione sta nella crescita dell'offerta, sia nella quantità che nella qualità, con un miglioramento nella scelta degli chef residenti nel territorio e degli ospiti presenti. Un upgrade generale per l'intera manifestazione, in cui lo stesso format dell'anno scorso si rinnova nei suoi cavalli di battaglia e aggiunge new entries al già ricco e variegato programma, come "Il pranzo della domenica. Alla piemontese", legato alla tradizione del territorio, o la cena "Agnolotto & Friends" a **Eataly Lingotto**, una sfida tra paste ripiene nazionali e orientali. Non solo la proposta si è ampliata, ma si è anche internazionalizzata, come dimostrano le cene a quattro mani in "Metti Torino a cena", dove gli chef dei migliori ristoranti di Torino collaboreranno con ospiti di grande caratura mondiale, da Giancarlo Vissani a Karime Lopez e Paco Mendez.

Dalla caldaia alle tapparelle: il Superbonus del 110% vale anche per immobili vincolati

Leggi anche

La gran festa del cibo: Terra Madre e Salone del Gusto dalla A alla Z

Japan week, a Napoli la sfida del Nirvana delle verdure

E il kebab di Gianluca Vacchi diventa (anche) solido: pasti gratis al senzatetto

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Casa Vicina e Piro Bistrot a Buonissima 2022

Il 29 ottobre 2022 alle 20.00 Casa Vicina e Piro Bistrot insieme per un menù a quattro mani dedicato alla kermesse gastronomica torinese che riunisce i migliori chef piemontesi e internazionali



Chef Claudio Vicina Casa Vicina @MaurizioGjovovich

Anche quest'anno Casa Vicina partecipa all'evento culinario torinese "Buonissima" all'interno dell'attività "Meti Torino a Cena". Per questa edizione lo Chef stellato Claudio Vicina ha creato un menù speciale insieme allo Chef Marco Maltese del ristorante Piro Bistrot di Reggio Calabria. La cena si terrà presso Casa Vicina il 29 ottobre alle ore 20.00 ed è richiesta la prenotazione che può essere fatta contattando direttamente il ristorante.

"Quest'estate abbiamo collaborato con lo Chef Marco Maltese partecipando all'evento - Contaminazioni calabresi - durante il quale abbiamo abbinato le nostre creazioni piemontesi ad alcuni prodotti d'eccellenza della Calabria come la Cipolla di Tropea e la liquirizia. Siamo stati suoi ospiti e, grazie a questa bellissima esperienza, abbiamo avuto il piacere di conoscere con una realtà, che, come la nostra, è fortemente legata alla cultura locale con estrema cura nella selezione delle materie prime." racconta lo Chef Claudio Vicina. "Vogliamo ricambiare l'esperienza e dare la possibilità allo chef di esprimere e raccontare la cucina calabrese in questa importante occasione che esalta le contaminazioni tra i sapori regionali." conclude lo chef.



Chef Marco Maltese Piro Bistrot

Il menù elaborato è dunque un connubio perfetto tra i sapori piemontesi e quelli calabresi con protagonisti rispettivamente il "Risotto carnaroli Green Pea con cuore di finanzia, sfere di pirolli e riduzione di sherry" di Casa Vicina e il "Raviolo alla calabrese ripieno di baccalà, ramen di pomodoro, peperone crudo e finta ricotta di nocciola" di Piro Bistrot.

Il piatto selezionato da Casa Vicina, in carta da alcuni anni, è quello dedicato a Green Pea e al tema della sostenibilità "Un risotto goloso che esalta la nostra finanzia, proposta in questa occasione come primo. Abbiamo un risotto mantecato con una crema di pirolli in purezza. Una finanzia vellutata in salsa di sherry." spiega Claudio Vicina.



CUCINE TOP&POP

6 L'ESPRESSO VENERDÌ 21 OTTOBRE 2022

BUONISSIMA

MIA MARE DA CITA AM FAVA SÈMPER FÉ IJ TAJARIN

DIALOGO IN PIEMONTESE CON GEMMA BOERI, NOME DELLA RISTORAZIONE IN LANGA, CON TRADUZIONE

LUCAMORINO

Domenica 30 ottobre Gemma Boeri sarà present, con antriologhe cucine. D'ora d'adomina. Alla piemontese" al Castel d'Alto, un'occasione d'oro per la fiera Buonissima 2022. L'unica maniera për antriologhe a l'istitut colà andà direttament an l'assessoria. "Da Gemma" a Rodin, ant el cheur d'Langhe. Gemma, che ormai a l'è n'istitut, a l'ha ancamina a travajé ant ij ani '80, dop avo rivela la gestione del circolo Enzas del Rodin - a l'ha dàt vita al festival musical "Mataria d'Langhe" ospitando tantissim sonador ch'a l'han sèmpar fàit sin-a da Gemma, contribuend notevolment a la diffusione del mito. Come l'è naita la passion për la cusin-a e come a l'è arivà a rilevare il Circolo La Tavernetta ant ij ani '80? «La passion për la cusin-a l'ha n'acumla mia mare perché da citta an fava sèmpar fé ij tajarin, an lassava a ca a pronté da mangé e chila andava in campagna. A son dovume rangé. Peui a l'ha mandame a scolaré a casa perché a l'ha dime "quand ch'it si granda che t'abia la possibilità ed ciapere doi sold, che si it vèule catete cheico it deuve nen ciame niente a tò om, ch'it peusse esse 'n po' indipendente". Peui son andait a la cambiera ant an ristorant ch'a fera si a Rodin. Lì a l'è n'la mia passion për fé cost travaj. Quand i son maritame son andait a Turin a l'è la sartina ant el '68, ma peui soma tornà a Rodin ant l'86 el president del circol a l'ha dalmio an gestione da prové, e son ancora si ch' i prevoadess».

Come a l'ha trovà Turin ant el '68 e come le Langhe quand a l'è tornà a ca? «Quando i soma arivà a Turin i l'hai piurà tant perché quand al mattin i deurbia le gelosie e voghva mach ed ca griset tut antron, a l'era na depression anica. Quand i soma andà via i l'hai dije "Ciao Turin mi i vado via, l'am voghji più". A l'era tant bel quand 'na volta a l'ero dij camp d'grin, camp d'mela, d'erba medica, pià. A cost temp on i me parent an fesso vent quinquaj ed gran mentre adess a sbanco, a spian-o, a i son mach pi ninsòle e vigne e a mi am piass nen, ognun ha le sue idee».

Ant el temp el circol a l'è diventà lon ch'a l'è adess, 'na specie d'catedral d la tradission gastronomica piemontesa: a l'è stait difficil avej l'istessa cura ant ij piat, pròpi parej d'na vita? «A l'era mach na signora che al prinsip i avnia a giuteme 'n poch, peui i l'hai dovù pi che cuna a giuteme perché quand ch' i l'ha ancamina i l'avia sent cravonata soci, e quand i son andait a l'è in l'è mia dosent e sinquanta. Tut ij sabat e i dominiche a l'ero staita, onata person-e e la cusin-a a l'era tre mèter për doi mèter e vino. Tra i mille personnaj ch' a son vni a mangé da Gemma chi ch' a l'è stait pi impress ant la sua memoria? «Ij doi pi simpatici a son stait Antonio Albanese e Gerard Depardieu. Mi i l'avia sogesson - ch'è a l'era arivà con 'na troupe televisiva francesca e un-a italiana - e c'è anstria a le scale am fa "Ciao come stai?" come s' i fusso stà amis da sèmpar, e peui a l'ha contame soa vita, a l'ha ciamae d' la mia. A l'è stait gentilissim. Antonio Albanese a l'ha fine fè tant' i si grigo. Fin-a a doi dòt dop mesaneuit a l'è nen aussasse gnun da la tuta!».

LUCAMORINO

Domenica 30 ottobre Gemma Boeri sarà present, assieme ad altri colleghi cuochi, al "Pranzo della domenica. Alla piemontese" al Castello di Rivoli, nell'ambito della rassegna Buonissima 2022 (per prenotazioni: www.buonissimatorino.it). L'unico modo per intervistarla è stato quello di andare direttamente nella sua osteria, "Da Gemma" a Roddino, nel cuore delle Langhe. Gemma, che ormai è un'istituzione, ha iniziato a cucinare negli Anni 80, dopo aver rilevato la gestione del circolo Enzas del paese. Negli anni '90 il figlio Marco - ora sindaco illuminato di Roddino - ha dato vita al festival musicale "Mataria d'Langhe", ospitando generazioni di musicisti che hanno sempre cenato da Gemma, contribuendo notevolmente alla diffusione del mito. Come è nata la passione per la cucina e come è arrivata a rilevare il circolo La Tavernetta negli Anni 80? «La passione per la cucina me l'ha inculcata mia madre perché da piccola mi faceva sempre fare i tajarin, mi lasciava a casa a preparare da mangiare mentre lei andava in campagna. Ho dovuto arrangiarmi. Poi mi ha mandato a bottega da una sarta e a fare la cameriera in un ristorante che era qui a Roddino. Lì è nata la mia passione per fare questo lavoro. Quando mi sono sposata sono andata a Torino, nel '68, ma poi sono tornata a Roddino e nell'86 il presidente del circolo me lo ha dato in gestione per provare, e sono ancora qui che provo adesso!».

Nel tempo il circolo si è trasformato in quello che è ora, una specie di cattedrale della tradizione gastronomica piemontese: è stato difficile avere la stessa cura nei piatti, proprio come una volta? «All'inizio c'era solo una signora che veniva ad aiutarci, poi ho dovuto prendere qualcuno. Quando ho iniziato c'erano centonovanta soci, e alla fine ce n'erano mille duecentocinquanta. Tutti i sabati e le domeniche c'erano ottanta persone e la cucina era tre metri per due metri e venti».

Tra mille personaggi che sono venuti a mangiare da Gemma chi è rimasto più impresso nella sua memoria? «I due più simpatici sono stati Antonio Albanese e Gerard Depardieu. Io ero intitolata. Depardieu era arrivato con una troupe televisiva francese, e dalla cima delle scale mi fa "Ciao, come stai?" come se fossimo stati amici da sempre, poi mi ha raccontato la sua vita e mi ha chiesto della mia. È stato proprio gentile. Antonio Albanese invece ci ha fatto fare così tante risate che fino a dopo le due nessuno si è alzato da tavola!».



ELENA DEL SANTO

«Una buona cucina - quella "alta" e quella popolare - sta per invadere la città: dalle "pirole" (le tipiche osterie torinesi) ai ristoranti "top", e pure alcuni dei luoghi più suggestivi, dalla Mole Antonelliana alla Reggia di Venaria. Da mercoledì 26 a domenica 30 ottobre Torino sarà «Buonissima», titolo del festival gastronomico che intreccia cibo, cultura e spettacolo ideato da Stefano Cavallito, Luca Iaccarino, entrambi giornalisti, e da Matteo Baronetto, chef del Cambio, e mette sul piatto una costellazione di appuntamenti diffusi. Oltre ai grandi nomi della cucina internazionale come Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Cerea, Chiara Pavan, Francesco Brutto, in "dialogo" ai fornelli con i cuochi e i sapori piemontesi, tartufo e barolo in testa. Cucina "alta" e cucina pop, dicevamo. In questa manifestazione viaggiano in tandem. C'è il circuito "accessibile" delle trattorie, e ci sono le cene con gli

Tomini, acciughe al verde e tanta musica di piola in piola il tour più divertente

NUMEROSE SONO LE OSTERIE CHE PROPONGONO LA TIPICA TRADIZIONE CULINARIA PIEMONTESE A PREZZO FISSO

FEDERICA BASSONANO

Cinque giorni da superlativi assoluti per le papille gustative, e non solo: "Buonissima" torna a declinarsi anche nella celebrazione della tradizione enogastronomica delle osterie tipiche piemontesi con il programma "Piollissima". Sulla linea della filosofia dell'evento, di una cucina "top & pop", la tradizione culinaria piemontese viene interpretata in maniera onesta, sincera, con grande attenzione alle materie prime e la qualità sarà l'ingrediente principale. Le pirole, anima popolare e di eccellenza della cucina sabauda, che partecipano proponendo piatti tipici a menu fisso (20 euro, vini inclusi) e si trasformeranno la cena in un momento di festa: giochi, mostre,

spettacoli, intrattenimento musicale faranno infatti da cornice alla serata e contribuiranno a rendere suggestiva l'atmosfera per il palato e per gli occhi. Ecco alcune delle loro proposte. La musica è il miglior condimento per rendere un ambiente accogliente: una delle trattorie più famose di Torino, Antiche Sere (via Geneschia, 9; tel: 011/385 4347), giovedì 27 propone un accompagnamento di chitarra e violino: un ricco menù, con antipasti di salame di patata e lingua in salsa, pasta e fagioli e capunet e tra i dolci, il rotolo di castagna. Il D'Alcanta (corso Marcalcanta, 18; tel: 011/1886-4071) sabato 29 darà il benvenuto con Spritz all'arancia, a seguire, tomini con cipolle caramellate e acciughe al verde, come primo si potrà scegliere polenta frita con fonduta di parmigiano e la caponata

e per dolce il salame di cioccolato con panna e nocciolo; ospite della serata, il Trio Marciano, capitanato da Vito Miccolis, che accompagnerà in un viaggio musicale nell'Italia degli Anni 50 e 90. Sempre il sabato, ancora musica dal vivo e cibo a La Cucina (via Madama Cristina, 86; tel: 339 6564377) che per l'antipasto propone vitello tonnato all'antica maniera con fiore di cappe, riso mantecato al parmigiano con crema di topinambur, spinaci, fondo di vitello e polvere di liquirizia e per concludere, zabaglione caldo con lingue di gatto. Se il cibo è convivialità, lo è anche una buona sista: giovedì 27 a Le Viei Etonné (via S. Francesco da Paola, 4; tel: 011/8124621) il cabaret di Enrico Ceva e Marco Bertone intratterà gli ospiti, a cui si offre un menu a base di insalata russa e salame



La proprietà intellettuale è riconducibile alle fonti specifiche in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

A Torino dal 26 al 30 ottobre la seconda edizione di Buonissima: cibo, arte e altre bellezze

Ideata dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e da Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio e realizzata con Produzioni Fuoriviva, Il Idee al Lavoro e Associazione Raggio Verde, Buonissima ritorna con la seconda edizione a Torino dal 26 al 30 ottobre con un ricco programma: cene-evento che riuniscono il meglio degli chef italiani e internazionali all'insegna del fine dining, dello spettacolo e della bellezza, e una costellazione di appuntamenti diffusi che promettono di offrire un punto di vista nuovo sulla città e sulle sue capacità di intrattenimento fra cibo e cultura, per confermare il ruolo di primo piano di Torino e del suo territorio nella scena gastronomica nazionale.

Cinque giorni di eventi che mescolano la cultura dell'enogastronomia a musica e spettacolo, arte, insieme a momenti di riflessione e confronto che si intrecceranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi di Torino: la Centrale Nuvola Lavazza, Ristorante del Cambio, Reggia di Venaria, Mole Antonelliana - Museo Nazionale del Cinema, Eatly Lingotto, Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, Combo, le pirole e i ristoranti e alcuni fra i più bei caffè della città.

I grandi nomi della cucina internazionale Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Cerea, Chiara Pavan, Francesco Brutto, incontrano i cuochi e i sapori piemontesi, tartufo e barolo in testa. Nei luoghi più creativi della città.





Dal 1996 il portale dedicato agli amanti del tempo libero, della vacanza in libertà e al mondo d



CARAVANNING ▾ DIARI DI VIAGGIO AREE DI SOSTA ▾ IN VIAGGIO ▾ LA RIVISTA ▾ TESSERA ▾

Home > News > Turismo

Gli eventi da non perdere nel fine settimana 28-29-30 ottobre

21 Ottobre 2022 in Turismo

0

Login | Pubblicità



GASTRONOMIA MONDO VINO VIAGGI DEL GUSTO MONDO LIBRO VIAGGI E MOTORI FASHION E LUSO



CONDIVIDI

A TORINO TORNA BUONISSIMA CIBO ARTE E ALTRE BELLEZZE

Claudio Zeni

22/10/2022

Buonissima ritorna con la seconda edizione a Torino dal 26 al 30 ottobre con un ricco programma: cene-evento che riuniscono il meglio degli chef italiani e internazionali all'insegna del fine dining, dello spettacolo e della bellezza, e una costellazione di appuntamenti diffusi che promettono di offrire un punto di vista nuovo sulla città e sulle sue capacità di intrattenimento fra cibo e cultura, per confermare il ruolo di primo piano di Torino e del suo territorio nella scena gastronomica nazionale.

Cinque giorni di eventi che mescolano la cultura dell'enogastronomia a musica e spettacolo, arte, insieme a momenti di riflessione e confronto che si intrecceranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi di Torino: la Centrale Nuvoà Lavazza, Ristorante del Cambio, Reggia di Venaria, Mole Antonelliana - Museo Nazionale del Cinema, Estaly Lingotto, Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, Combo, le piele e i ristoranti e alcuni fra i più bei caffè della città.

I grandi nomi della cucina internazionale Alain Ducasse (nella foto), Davide Oldani, Chico Cereza, Chiara Pavan, Francesco Brutto, incontrano i cuochi e i sapori piemontesi, tarluto e barolo in testa. Nei luoghi più creativi della città.

«La buona cucina, quella "alta" e quella popolare, riempirà tutta la città: dalle "piele" (le tipiche osterie torinesi ndr) ai ristoranti classici fino a quelli di cucina contemporanea, e pure alcuni dei luoghi più suggestivi, dalla Mole Antonelliana alla Reggia di Venaria - annunciano i direttori di Buonissima: Stefano Cavallito, Luca Iaccarino e Matteo Baronetto - per cinque giorni Torino diventerà il posto dove essere per i gourmet internazionali. E naturalmente per i torinesi, che troveranno la propria città più buona che mai. Anzi: Buonissima»

L'apertura ufficiale di Buonissima si terrà mercoledì 26 ottobre alle 17.30, alla Centrale Nuvoà Lavazza. Durante l'evento, aperto a tutti, verrà assegnato ad uno chef che si è contraddistinto per una cucina ironica il Premio Bob Noto, dedicato al grande gourmet e fotografo torinese scomparso nel 2017.

Due le cene evento in programma, per gustare, assaporare e sperimentare il connubio fra enogastronomia di eccellenza e grande spettacolo.

Giovedì 27 ottobre alla Reggia di Venaria, la cena Vivaldi Rocks: La Cena del tempo. Nella magia della Reggia, tra fandre e antiche porcellane, una cena di gala nella Galleria di Diana accompagnata dalla musica di Vivaldi, i cui spartiti manoscritti sono conservati nella Biblioteca Nazionale di Torino. Ma nulla è come sembra. A scombinare le cose sulla classicità di una cena di Alain Ducasse e Davide Oldani l'opera originale, creata espressamente per l'occasione da Samuel Romano del Subsonica, connubio di musica elettronica e barocca.

Venerdì 28 ottobre, al Museo Nazionale del Cinema, la cena Cinemagika: Ray Paci darà vita a uno spettacolo originale di musica, colori, immagini che incontra la cucina di Chico Cereza, Chiara Pavan e Francesco Brutto con Matteo Baronetto, insieme in una cena di beneficenza destinata all'IRCC di Candolo.

Venerdì 29, dalle ore 10 alle ore 12 la Factory 1895 ospiterà l'evento per celebrare le eccellenze torinesi. Debora Massari, Matteo Baronetto e Guido Gobino offriranno ai presenti una colazione contemporanea con i prodotti della Collezione 1895. (Partecipazione ad invito)

Tutto il programma di Buonissima, poi, sarà un'occasione per scoprire e lasciarsi ispirare dalla grande cucina.

Non manca, anche in questa seconda edizione, Polissima, la celebrazione delle osterie tipiche piemontesi: per tutta la durata dell'evento cene, accogliete e spettacoli d'arte varia con prezzo fisso a 28 euro.

Da martedì 25 a sabato 29 ottobre nei ristoranti di Torino Metti Torino a cena: incontri culinari fra cuochi

Ricerca libera

NEWS ED EVENTI

Octobre 2022

Lu Ma Me Gi Ve Sa Do

1 2

3 4 5 6 7 8 9

10 11 12 13 14 15 16

17 18 19 20 21 22 23

24 25 26 27 28 29 30

31

GUARDA TUTTE LE NEWS >

APRI UN E-COMMERCE
e vendi online i tuoi prodotti...

Pagamenti sicuri

Vendi in tutto il mondo

Negozio aperto 24/24h



CONTATTACI PER LA REALIZZAZIONE DEL TUO E-COMMERCE

NEWS ED EVENTI

GUARDA TUTTE LE NEWS >

RICETTE

GUARDA TUTTE LE RICETTE >

ACQUISTA SU AMAZON



ACQUISTA >

23/10/2022
Pag. 8 Ed. Torino

Corriere della Sera

diffusione:172911
tiratura:253197



L'EVENTO

Da Combo la festa dei bistrot torinesi

BistroMania, la festa dei bistrot torinesi chiude la seconda edizione di Buonissima Torino, l'evento gastronomico culturale creato da Matteo Baronetto, Stefano Cavallito e Luca Iaccarino. Nuove idee e nuovi spazi: l'appuntamento è per il 30 ottobre presso Combo di corso Regina Margherita dalle 17,30 alle 21,30. E fino alle 24 con musica dal vivo. Una serata all'insegna della musica e del cibo con un menu legato alle realtà dei locali partecipanti. Sette quelli torinesi: Contesto Alimentare, Gaudenzio Vino e Cucina, Luogo Divino Wine Bistrot, Razzo, Scannabue, Smoking Wine Bar, XXL Café Chivasso. I menu. Smoking Wine Bar: cervello impanate nel panko e fritte, salsa orientale agro piccante. Razzo: panino al vapore, maiale glassato alla soia, miso e arachidi. Scannabue: vitello tonnato. Gaudenzio: battuta di vitello, cozze bbq, limone, prezzemolo. Luogo Divino: zucca croccante, nocciole, gremolada al coriandolo. Contesto Alimentare: la torta di nocciola. E due piatti speciali: quello di Combo, taco de picanha con pico de pica; e di Silos, croccante di vitello con topinambur al timo.

Per XXL Café Chivasso da provare i drink creativi con ingrediente il T+, un liquore al tè realizzato da loro. E poi i locali: Trattoria da Burde (Firenze), con lampredotto in zimino; Bar Bozza (Roma), insalata di trippa e mortadella, menta e pecorino; Estro (Venezia), bisato su l'ara ovvero l'anguilla, polenta di mais sponcio e radicchio di Treviso brasato; Cantina del Tormento (Vicenza), tagliatelle a mano, fegatini e durrelli; Locanda del Falco (Valdieri, Cn), batsuà; Il Genovese (Genova), trofiette al pesto; Osteria Salvagente (Trieste), Jota di mare, minestra triestina con fagioli, crauti, patate, aringa e pesce azzurro. Ingresso a 10 euro con un bicchiere di vino con porta bicchiere e un tagliando del valore di cinque euro per una consumazione. Prevista la cauzione per i bicchieri. I biglietti sono in vendita su www.eventbrite.com (piena genta)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



© RIPRODUZIONE RISERVATA



23-10-2022
Pagina
Foglio 1 / 4

GAZZETTADALBA.IT (WEB)

CHI SIAMO COLLABORA ABBONATI NECROLOGI ANNUNCI TACCUINO INIZIATIVE SPECIALI GAZZETTA DIGITALE

GAZZETTA D'ALBA

ALBA BRA LANGHE ROERO NOTIZIE CULTURA CRONACA SPORT CHIESA NEWSLETTER

NEWS TICKER > [23 Ottobre 2022] Impossibile Langhe al Teatro Sociale con Vittorio Sgarbi > CERCA ...

Home > Altre notizie > A Torino, la seconda edizione di Buonissima: cibo, arte e altre bellezze

A Torino, la seconda edizione di Buonissima: cibo, arte e altre bellezze

DA MERCOLEDÌ 26 A DOMENICA 30 OTTOBRE

23 Ottobre 2022 Altre notizie Versione accessibile



VIDEO

TORINO Ideata dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e da Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio e realizzata con Produzioni Fuoriviva, IL Idee al Lavoro e Associazione Raggio Verde, Buonissima ritorna con la seconda edizione a Torino dal 26 al 30 ottobre con un ricco programma: cene-evento che riuniscono il meglio degli chef italiani e internazionali all'insegna del fine dining, dello spettacolo e della bellezza, e una costellazione di appuntamenti diffusi che promettono di offrire un punto di vista nuovo sulla città e sulle sue capacità di intrattenimento fra cibo e cultura, per confermare il ruolo di primo piano di Torino e del suo territorio nella scena gastronomica nazionale.

Cinque giorni di eventi che mescolano la cultura dell'enogastronomia a musica e spettacolo, arte, insieme a momenti di riflessione e confronto che si intrecceranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi di Torino: la Centrale Nuvola Lavazza, Ristorante del Cambio, Reggia di Venaria, Mole Antonelliana - Museo Nazionale del Cinema, Eataly Lingotto, Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, Combo, le piole e i ristoranti e alcuni fra i più bei caffè della città.

I grandi nomi della cucina internazionale Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Cerea, Chiara Pavan, Francesco Brutto, incontrano i cuochi e i sapori piemontesi, tartufo e barolo

Lunedì, Ottobre 24, 2022 Homepage Contattaci

MUSICANDTHECITY.it

NEWS - EVENTI - INTERVISTE - SPECIALI - SPECIALI RECENSIONI - RUBRICA D'AUTORE - MUSIC & FILMS - FOTO

Home > Eventi > BUONISSIMA la seconda edizione a Torino cibo, arte e musica

BUONISSIMA la seconda edizione a Torino cibo, arte e musica

23 Ottobre 2022



Buonissima 2022

Ideata dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e da Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio e realizzata con Produzioni Fuoriviva, IL Idee al Lavoro e Associazione Raggio Verde, **Buonissima** ritorna con la seconda edizione a **Torino dal 26 al 30 ottobre** con un ricco programma: **cene-evento** che riuniscono il meglio degli chef italiani e internazionali all'insegna del fine dining, dello spettacolo e della bellezza, e una costellazione di **appuntamenti diffusi** che promettono di offrire un punto di vista nuovo sulla città e sulle sue capacità di intrattenimento fra cibo e cultura, per confermare il ruolo di primo piano di Torino e del suo territorio nella scena gastronomica nazionale.

Cinque giorni di eventi che mescolano la cultura dell'enogastronomia a musica e spettacolo, arte, insieme a momenti di riflessione e confronto che si intrecceranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi di Torino: **la Centrale Nuvola Lavazza, Ristorante del Cambio, Reggia di Venaria, Mole Antonelliana - Museo Nazionale del Cinema, Eataly Lingotto, Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, Combo, le piole e i ristoranti e alcuni fra i più bei caffè della città.**

I grandi nomi della cucina internazionale **Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Cerea, Chiara Pavan, Francesco Brutto**, incontrano i cuochi e i sapori piemontesi, tartufo e barolo in testa. Nei luoghi più creativi della città.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

12077

Lunedì, Ottobre 24, 2022 Homepage Contattaci

MUSICANDTHECITY.it

NEWS - EVENTI - INTERVISTE - SPECIALI - SPECIALI RECENSIONI - RUBRICA D'AUTORE - MUSIC & FILMS - FOTO

Home > Eventi > VIVALDI ROCKS La Cena del Tempo in chiave rock per Buonissima, la rivisitazione di Samuel

VIVALDI ROCKS La Cena del Tempo in chiave rock per Buonissima, la rivisitazione di Samuel

23 Ottobre 2022



GLI EVENTI DI BUONISSIMA

NON SOLO CIBO...

GIOVEDÌ 27 OTTOBRE | ore 20.00

REGGIA DI VENARIA- Venaria Reale

VIVALDI ROCKS. La Cena del Tempo

esaurita

Nella cornice **regale della Reggia**, nel suo luogo più scenografico, la Galleria di Diana, tra fiandre e antiche porcellane, una cena di gala accompagnata dalla musica di Vivaldi, i cui spartiti manoscritti sono conservati nella Biblioteca Nazionale di Torino.

Ma nulla è come sembra.

A scombinare le cose sulla classicità di una cena del Re dell'alta cucina, **Alain Ducasse** insieme a **Davide Oldani** l'opera, creata per l'occasione da **Samuel Romano** del Subsonica consubio di musica elettronica e barocca.

Samuel Romano ha lavorato sugli spartiti originali di Vivaldi e fra rimandi contemporanei e tuffi nel barocco veneziano li ha trasformati - in esclusiva e su progetto di Buonissima - in una vera opera lirico-elettronica con un ricco cast di cantanti e attori per la regia di Laura Venturini.

Il menù

Cocktail americano classico e americano moderno a cura di Edoardo Barfi - Campari Academy Master Bartender

Aperitivi (Oldani)

Champagne AMC 02 Alberto Massucco



ECONOMIA E SOCIETÀ | CRONACA | CULTURA E SPETTACOLI | RUBRICHE | LIFESTYLE | SPORT

il Torinese
Quotidiano online di Informazione Società Cultura

Cibo, arte e altre bellezze. Torino sarà "Buonissima"

21 OTTOBRE 2022 | LIFESTYLE

Insieme la grande moderna cucina e quella vivissima della "meglio tradizione" per la seconda edizione dell'atteso evento

Dal 26 al 30 ottobre

Zipnews.it

HOME | CRONACA | ATTUALITÀ | ECONOMIA | SPORT | SPETTACOLO | MOTORI | FOOD | INNOVAZIONE

Food, Top news

Per sei giorni consecutivi Torino si fa Buonissima

24/10/2022

Share this post?
Facebook
Twitter
Pinterest

Da martedì 25 a domenica 30 ottobre la città vive Buonissima 2022, la kermesse gastronomica ideata da Matteo Baronetto, Stefano Cavalitto e Luca Iaccarino.

Sarà una settimana densa di incontri, cene ed eventi legati al cibo.

Torino si appresta a vivere Buonissima 2022, una manifestazione diffusa che porta il cibo di qualità nei grandi spazi, nei luoghi della cultura, ma anche nei ristoranti stellati e nelle semplici piole.

Apertura ufficiale mercoledì 26 ottobre alla Centrale Nuvoia Lavazza, con la consegna del premio **Bob Noto** da parte di Luis Andoni Aduriz, vincitore della passata edizione.

Giovedì 27 la **Reggia di Venaria** ospita una cena di gala accompagnata dalla musica di Vivaldi. La cucina di **Alain Ducasse** e **Davide Oldani** incontra la musica elettronica e barocca di **Samuel Romano**.

Venerdì 28 tocca alla **Mole Antonelliana** entrare in scena. Al **Museo Nazionale del Cinema** si svolge **Cinematika**, evento che vede gli chef **Chicco Ceres**, **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** a contatto con **Roy Paci**, **Vladimir Luxuria** e **Steve Della Casa**.

Sabato 29 **Eataly Lingotto** omaggia la pasta ripiena con una cena itinerante tra agnoli, tortellini, ravioli, culurgiones, pansotti, gozza e jacot. Tradizioni e culture differenti a confronto abbinata ai vini Fontanafredda.

Domenica 30 ottobre al **Museo di Arte Contemporanea di Rivoli** si pranza alla piemontese con ricette e piatti di otto diversi chef tra i più consolidati nel campo.

IN EVIDENZA

Finalmente pronto "Piemonte", il nuovo grattacielo della Regione

SAPERI DIGITALI CON DON LUCA PEYRON

ZIPNEWS ALLA RADIO

Zipnews.it su Radio ON AIR

News alla radio da Torino e dal Piemonte in breve - ore 9.00

RUBRICHE

Fuori Udienza

Dal Dopoguerra in poi, storia di una sovrana delle pari opportunità

RADIO BLOG CON VALTER GERBI

RADIO BLOG

PIEMONTE

16

geosnews

Dove vuoi andare?

Proponi una fonte

Buonissima 2022 a Torino con i migliori chef italiani e internazionali: il programma e come partecipare all'evento

Torino Today | 24 Ottobre - 10:11 | Home > Regione Piemonte > Provincia di Torino

Una vera e propria festa celebrativa della cucina piemontese che si svolge in vari luoghi della città

Leggi la notizia integrale su: [TorinoToday.it](#)

Il post dal titolo: «Buonissima 2022 a Torino con i migliori chef italiani e internazionali: il programma e come partecipare all'evento» è apparso sul quotidiano online Torino Today dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Torino.

Copia Link e condividi

geosNEWS

Lo scopo del servizio di aggregazione delle notizie di GeosNews.com è quello di posizionare geograficamente le notizie e le fonti d'informazione ufficiali e indipendenti. [Continua](#)

© 2022 geosnews.com

Lista completa notizie / Lista dei luoghi / Disclaimer / Privacy / Cookies

Provincia di Torino

Al via il 27 ottobre "Next Now": al Circolo del Design di Torino un convegno sul ruolo delle imprese nelle sfide socio-ambientali - Una due giorni che approfondirà come il...
13 Torino Oggi | 14 Minuti Fa

Come andrà la Borsa oggi? Nasce in Italia, ma si quota a Parigi - MILANO - Come andrà la Borsa di oggi? BORSA OGGI BORSA ITALIANA (Milano) BORSA AMERICA NORD (NYSE)...
L'Agenda News | 27 Minuti Fa

Modi di dire dal regno animale - Quante volte abbiamo sentito dire espressioni del tipo "lento come una lumaca" oppure "lavorare come un mulo"? Scopriamo se...
Torino Today | 32 Minuti Fa

WhatsApp down, questa mattina problemi per l'invio e la ricezione dei messaggi - Dalle 9 sono oltre 5000 le segnalazioni degli utenti, in particolare i principali problemi...
13 Torino Oggi | 37 Minuti Fa

Gli ambientalisti Minions bloccano l'ingresso del consiglio regionale: "Crimine del secolo: distruggere il clima" - Blitz degli Extinction Rebellion, tensione con la polizia che presidi...
13 Torino Oggi | 1h 09 Fa

Crisantemi in vaso e reciti per la festa di Ognissanti al Vivaio Gullì di Almese - ALMESE - Il Vivaio Gullì di Almese da più di 25 anni si è specializzato nella produzione di crisant...
L'Agenda News | 1h 09 Fa

Tutte le notizie da Provincia di Torino >

Regione Piemonte



Marco Drogo
Web Editor
24 settembre 2022 10:11



Si parla di
enogastronomia

Sullo stesso argomento



SOCIAL
I grandi chef si ritrovano a Torino per Buonissima: come partecipare all'evento



SOCIAL
Buonissima sfilata al 2022: "Quando la gastronomia sarà fondamentale per il rilancio di Torino?"



SOCIAL
Buonissima 2022: a Torino, la cucina internazionale incontra le eccellenze gastronomiche piemontesi

L'EVENTO ENOGASTRONOMICO

Buonissima 2022 a Torino con i migliori chef italiani e internazionali: il programma e come partecipare all'evento

Una vera e propria festa celebrativa della cucina piemontese che si svolge in vari luoghi della città



Pubblisma Immagine di reportage

Ascolta questo articolo ora...

Per cinque giorni Torino diventerà il posto dove essere per i gourmet internazionali. E naturalmente per i torinesi, che troveranno la propria città più buona che mai. Anzi: Buonissima". L'annuncio di Stefano Cavallitto, Luca Iaccarino e Matteo Baronetto, i due giornalisti e lo chef del Del Cambio, ha aperto ufficialmente il conto alla rovescia per la seconda edizione di Buonissima, l'evento che, dal 26 al 30 ottobre, riunirà chef italiani e internazionali per rendere omaggio all'enogastronomia torinese e piemontese.

"La buona cucina, quella 'alta' e quella popolare, riempirà tutta la città: dalle 'piole' (le tipiche osterie torinesi) ai ristoranti classici fino a quelli di cucina contemporanea, e pure alcuni dei luoghi più suggestivi, dalla Mole Antonelliana alla Reggia di Venaria", spiegano.

Buonissima 2022: il programma e le cene evento

L'apertura ufficiale di Buonissima si terrà mercoledì 26 ottobre alle 17,30, alla Centrale Nuvola Lavazza. Due le cene evento in programma, per gustare, assaporare e sperimentare il connubio fra enogastronomia di eccellenza e grande spettacolo.

Giovedì 27 ottobre alla Reggia di Venaria, la cena Vivaldi Rocks: La Cena del tempo. Nella magia della Reggia una cena di gala nella Galleria di Diana accompagnata dalla musica di Vivaldi, i cui spartiti manoscritti sono conservati nella Biblioteca Nazionale di Torino. Ma nulla è come sembra. A scombinate le cose sulla classicità di una cena di Alain Ducasse e Davide Oldani l'opera originale, creata espressamente per l'occasione da Samuel Romano del Subsonica, connubio di musica elettronica e barocca.

Venerdì 28 ottobre, al Museo Nazionale del Cinema, la cena Cinemagika: Roy Paci darà vita a uno spettacolo originale di musica, colori, immagini che incontra la cucina di Chicco Ceresa, Chiara Pavan e Francesco Brutto con Matteo Baronetto, insieme in una cena di beneficenza destinata all'IRCC di Candiolo. Ospiti speciali Vladimir Luxuria, direttrice di Lovers, e Steve Della Casa, direttore di Torino Film Festival, che hanno selezionato una serie di film che parlano di stupore, meraviglia, magia.

Venerdì 29, dalle ore 10 alle ore 12 la Factory 1895 ospiterà l'evento per celebrare le eccellenze torinesi. Debora Massari, Matteo Baronetto e Guido Gobino offriranno ai presenti una colazione contemporanea con i prodotti della Collezione 1895. Partecipazione ad invito.

Tutto il programma di Buonissima, poi, sarà un'occasione per

I più letti

1. **SOCIAL**
Bagna cauda, come cucinare il piatto più tipico della tradizione piemontese: la ricetta

2. **IN TV**
Due avvocatesse torinesi nel cast di Pechino Express 2022: chi sono e perché sono state scelte

3. **L'ELOGIO DA OLTREMANICA**
"Può rendere l'alto un po' puzzolente, ma la bagna cauda è gloriosa": il Guardian elogia il Piemonte e le sue specialità

4. **L'INAUGURAZIONE**
Victoria's Secret apre al pubblico in Galleria San Federico: viai nel sabato inaugurale tra acquisti e curiosità

Centro

5. **IN TV**
3 artisti piemontesi tra i finalisti di X Factor 2022: 7 puntate per vincere

RISTORANTI IN FESTA

A quattro mani oppure nelle piole la cena è Buonissima

di Valentina Dirindin

Quattro mani, sia chiaro, non sono abbastanza per preparare una cena. L'incontro tra due chef non è mai un lavoro a due: due sono i cervelli che si coordinano per pensare un menu, che poi viene realizzato con il lavoro di una brigata che, per una sera, si mescola ed esce dall'ordinario. Ecco perché le cene a quattro mani sanno essere un po' speciali. Per questo, e anche per la possibilità di scoprire la cucina di chef e realtà lontane, come succede in questi giorni a Buonissima.

Accoppiate di grandi cuochi nei locali più blasonati ma anche menu a prezzi popolari da oggi a sabato in tutta la città

Protagonisti

Floriano Pellegrino
Da Lecce allo Spazio 7 per omaggiare la sua Puglia

Gianfranco Vissani
Si esibisce ai fornelli venerdì al Rebel

Paco Mendez
Lo chef del Come di Barcellona ospite di Condividere

montagna perdue), il fermentatore Leonardo Di Vincenzo e il bar manager di Latta Daniele Armaro (120 euro a persona, incluso pairing di cocktail e vini).

Domani si replica da Azotea, dove Alexander Robles dialogherà con Guglielmo Paolucci di Gong Oriental Attitude in un menu dall'animo nikkei (90 euro bevande escluse); al Gufo Bianco, dove ospite è la cucina sarla de La Gritta di Palau; alla Limonaia, con Cesare Grandi e lo straordinario Juri Chiotti; da Magorabin, con il menu "Torino/Conversione One Love" realizzato a quattro mani con Antonello Magistà del Pashà (160 euro con abbinamento vini) e infine da Mare Nostrum, con un menu che prevede una serie di "Similitudini Selvaggio", dove il pesce si alterna con cervo, finanzia, lumache e porcini.

Venerdì è il turno di Insieme, Opera e Rebel. Nella prima cena a quattro mani Ded Gaci ospita da Venerdì Luca Mancini del De Pisis Restaurant (90 euro). Nella seconda da Stefano Sforza c'è Karime Lopez, anima, testa e braccio della Gucci Osteria di Massimo Bottura a Firenze (150 euro bevande escluse). Infine da Rebel c'è il controverso maestro Gianfranco Vissani con una cena inaffiatà da champagne (180 euro).

Sabato chiudono il ciclo "Metti Torino a Cena" Casa Vicina, che porta dalla Calabria Marco Maltese, chef del Proprio (120 euro) e Condivide-



Convivialità
"Buonissima" da oggi a sabato propone menu speciali sia nei ristoranti stellati che in quattordici piole torinesi

Si parte da 28 euro e si sale fino a 180 per gustare le specialità di Vissani e bere champagne

re, con una menu dall'animo latino costruito dallo chef Zanasi con Paco Mendez del Come di Barcellona (170 euro bevande escluse).
A conti fatti, fanno oltre quaranta mani che in tre giorni cucineranno nei ristoranti torinesi. A queste, da domani a sabato, si aggiungeranno le cene di Polissima (28 euro bevande escluse) là dove le mani imparano, informano e condiscono nel più tradizionale dei modi. Alle Antiche Sere, ad esempio, dove il menu prevede tutti i classici antipasti piemontesi (accuglie, insalata russa, carne cruda, lingua in salsa), o da Barbagusto, dove si servono, tra le altre cose, i buonissimi tajarin burro acciughe e limone. Menu romano (e non poteva essere altrimenti) ai Di Cesari e siciliano al Pastis, piemontese a Le Ramine e internazionale (tra crab roll e chimichurri) ai Magazzini Oz. Di carne al Vite Etonné e di pesce da Gallina.

L'ex chef di Spazio 7 torna ai fornelli

Mecca "Porto la mia cucina dentro il castello di Grinzane"

di Cavallitto & Lamacchia



GIÀ STELLA MICHELIN ALESSANDRO MECCA
Mi piace lasciare Torino e i tanti locali che amo. Entro nelle Langhe in punta di piedi, riparto dalle mie basi classiche ma con più attenzione alle verdure



▲ Tra i filari il castello di Grinzane Cavour, a pochi chilometri da Alba
modificarsi. Da quella ingenua dell'Estate di San Martino, il suo primo ristorante, a quella più evoluta di Spazio 7. Come la adatterà al nuovo luogo?
«Ripartirò dalle mie basi classiche, sempre con un occhio di riguardo

con mostri sacri della ristorazione e con clienti esigenti.

«Entro in Langha in punta di piedi. Ma se ho delle doti, tra queste ci sono buon senso, il buon carattere e la generosità. Sarò me stesso e spero di essere accolto nella maniera giusta. Lavorerò sodo, non sarò un "blagueur". Sarò umile ma questo è il mio modo di essere».

Che cosa si porterà delle sue esperienze passate?

«L'insieme delle mie esperienze è un grosso bagaglio di ristorazione vissuta: come figlio di ristoratori, in proprio e come dipendente. Mi porto tante sfide vinte e anche qualche sconfitta dolorosa. Tutto fa parte di me. Del mio piccolo ristorante di Villanova, mi porto il contatto stretto e umano con i familiari, di Spazio 7 l'esperienza di sintesi, che è una delle attitudini dei cuochi, la gestione dei numeri e dei grossi eventi. Oltre che la stella, naturalmente. Insomma arrivo a Grinzane consapevole delle mie forze e dei miei limiti».

Quando aprirà il ristorante?

«La mia idea era di aprire intorno a metà febbraio. Ci saranno una piccola carta e due menu degustazione, a prezzi accessibili. La squadra è quasi al completo: negli anni ho stretto grandi rapporti professionali e umani, sono orgoglioso che i ragazzi con cui ho lavorato mi abbiano aspettato. Questo mi ha dato la spinta ad aprire

immediata, di facile riconoscibilità e gusto. E lavorare anche molto sulla parte vegetale, senza abbandonare la carne e il pesce. Sono convinto che l'evoluzione è in quel senso, mantenendo però grandi piatti classici come il capretto, il bue o il

TERRA E GUSTO



STAMPA DIMENSIONE TESTO

TERRA E GUSTO

HOME - TERRA E GUSTO - LAVAZZA BATTEZZA 'BUONISSIMA', TORINO CAPITALE DEL GUSTO

Lavazza battezza 'Buonissima', Torino capitale del gusto

26 Ottobre 2022



Il vicepresidente del gruppo Lavazza, Giuseppe Lavazza



Una proposta gastronomica innovativa e di alta qualità può aiutare a valorizzare un territorio come quello di Torino, trasformandolo in una meta turistica del gusto e dei sapori da scoprire. Per fare ciò, occorre restituire alla città degli ambienti accoglienti e belli, capaci di valorizzare un'offerta di eccellenze culinarie e di passione, diventando simboli incontestati e ammirati in tutto il mondo".

Con queste parole Giuseppe Lavazza, vice presidente del Gruppo Lavazza, ha inaugurato questa sera alla Centrale Nuvola Lavazza, 'Buonissima', la kermesse dedicata alla gastronomia di eccellenza che unisce il meglio del Piemonte e del



OGGI IN EDICOLA
LEGGI L'EDIZIONE DIGITALE DEL GIORNALE DI SICILIA
OGGI IN EDICOLA
LEGGI L'EDIZIONE DIGITALE DEL GIORNALE DI SICILIA

REGLA SU

COMMENTA PER PRIMO LA NOTIZIA

COMMENTA CON facebook

NOME *

E-MAIL *

COMMENTO *

Ho letto l'informativa sulla tutela della privacy e presto il consenso

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA STAMPA



HOME ABBONAMENTI PUBBLICITÀ CONTATTI CALENDARIO INAUGURAZIONI MAGAZINE TELEVISION PODCAST UNIVERSITY TRAVEL

Artribune

ARTI VISIVE PROGETTO PROFESSIONI ARTI PERFORMATIVE EDITORIA TURISMO DAL MONDO

Home > Calendario eventi > Torino > Buonissima 2022

arte contemporanea serata - evento food

Buonissima 2022

Torino - 26/10/2022 - 30/10/2022



SECONDA EDIZIONE DI BUONISSIMA CIBO, ARTE E ALTRE BELLEZZE.



INFORMAZIONI

Luogo: [NUVOLA LAVAZZA](#)

Indirizzo: Via Ancona angolo via Pisa - Torino - Piemonte

Quando: dal 26/10/2022 - al 30/10/2022

Vernissage: 26/10/2022 ore 17,30

Generi: arte contemporanea, serata - evento, food

Sito web: <https://buonissimatorino.it/>

Domani

Ambiente Fatti Italia Mondo Giustizia Economia Commenti Voci Cultura Tecnologia Video Podcast
 Newsletter Cibo Scenari Finzioni Anale Mafie Deutsche Vita In contraddittorio L'Arte di Domani Case da maschi

DAL 26 AL 30 OTTOBRE Buonissima, i grandi nomi della cucina si incontrano a Torino

26 ottobre 2022 - 10:55
Aggiornato: 26 ottobre 2022 - 11:30



Matteo Accornero

Torna a Torino la cinque giorni di eventi per la seconda edizione di Buonissima, cibo, arte e altre bellezze. Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Cerea, Chiara Pavan: il meglio della cucina italiana e mondiale si riunisce in un contesto in cui anche musica, arte e cultura in generale saranno protagonisti

Tra Barolo e tartufo, il meglio della cucina italiana e di quella mondiale si incontrano a Torino dal 26 al 30 ottobre. Torna, infatti, la seconda edizione di Buonissima, cibo, arte e altre bellezze, da un'intuizione dei giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e di Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio.

CINQUE GIORNI DI EVENTI



Un'immagine della prima edizione dell'evento, foto di Matteo Accornero, 2021

L'idea, realizzata con Produzioni Fuoriviva, il Idee al Lavoro e Associazione Raggio Verde, mira a mescolare cibo e cultura con un obiettivo: offrire agli ospiti un punto di vista diverso sul capoluogo piemontese e sul suo ruolo nella scena gastronomica nazionale.

Cinque giorni di eventi all'insegna di cultura dell'eno-gastronomia, musica, spettacolo, arte, insieme a momenti di riflessione e confronto, in alcuni dei luoghi

SEZIONI | EDITORIALI | RIVISTA | NETWORK | CONTATTI | NEWSLETTER CERCA ABBONAMENTI ACCEDI / REGISTRATI

Italia a Tavola CHECK-IN
 f t @ in v p n
 Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
 Giovedì 27 Ottobre 2022 | aggiornato alle 10:55 | [Mostra articoli in archivio](#)

APP DOWNLOAD

guardio al futuro 09:26 Trendtalk 9 di Rational: uno sguardo al futuro del settore della ristorazione 09:11 Caldo anomalo: il Po come in estate, allerta per la food

SECONDA EDIZIONE HOME > APPUNTAMENTI > MANIFESTAZIONI

È tempo di Buonissima: cuochi dal mondo si incontrano a Torino

Dal 26 al 30 ottobre un ricco programma di cene e appuntamenti diffusi per la città vedranno protagonisti grandi nomi della cucina internazionale: Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Cerea, Chiara Pavan, Francesco Brutto

26 ottobre 2022 | 14:57

di [Piera Genta](#)

deata dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e da Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio e realizzata con Produzioni Fuoriviva, il Idee al Lavoro e Associazione Raggio Verde, Buonissima ritorna con la seconda edizione a Torino dal 26 al 30 ottobre con un ricco programma: cene-evento che riuniscono il meglio degli chef italiani e internazionali all'insegna del fine dining, dello spettacolo e della bellezza, e una costellazione di appuntamenti diffusi che promettono di offrire un punto di vista nuovo sulla città e sulle sue capacità di intrattenimento fra cibo e cultura, per confermare il ruolo di primo piano di Torino e del suo territorio nella scena gastronomica nazionale.

Articoli più letti

- Eschlunga sfida Peck: apre a Milano un negozio di eccellenze
- Da dicembre un nuovo eco resort di lusso a Champoluc
- Boom del cicloturismo in Italia, ma servono strutture e investimenti

CLICCA PER I PRIMI DIECI

26-30 OTTOBRE

Buonissima, a Torino fino al 30 ottobre

Buonissima, cinque giorni di eventi a Torino

Cinque giorni di eventi che mescolano la cultura dell'eno-gastronomia a musica e spettacolo, arte, insieme a momenti di riflessione e confronto che si intrecceranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi di Torino: la Centrale Nuvola Lavazza, Ristorante del Cambio, Reggia di Venaria, Mole Antonelliana - Museo Nazionale del Cinema, Eataly Lingotto, Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, Combo, le piole e i ristoranti e alcuni fra i più bei caffè della città.

I grandi nomi della cucina internazionale Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Cerea, Chiara Pavan, Francesco Brutto, incontrano i cuochi e i sapori piemontesi, tartufo e barolo in testa. Nei luoghi più creativi della città.

Le cene evento di Buonissima

Due le cene evento in programma, per gustare, assaporare e sperimentare il connubio fra enogastronomia di eccellenza e grande spettacolo.

Giovedì 27 ottobre alla Reggia di Venaria, la cena Vivaldi Rocks: La Cena del tempo. Nella magia della Reggia, tra fiandre e antiche porcellane, una cena di gala nella Galleria di Diana accompagnata dalla musica

Ultimi articoli

Il Valbruna guarda a Sud: arriva il cuoco Pietro De Martino

Menz&Gasser: radici nel passato e sguardo al futuro

Trendtalk 9 di Rational: uno



Attualità People Intrattenimento Benessere Piaceri Cucina Oroscopo Video Posta

OGGI
IL SITO DEGLI ITALIANI

27 OTTOBRE 2022

ABBONATI Edizione cartacea o digitale.

Accedi Registrati

Dream BIG at HOTEL HIDEAWAY

CUCINA - NEWS

OG Tartufo, mostarda, cioccolato, mele, champagne, gin e zucche: ecco i protagonisti dei principali eventi golosi della settimana

DI REDAZIONE ONLINE

A Torino Buonissima fa risplendere il meglio del fine dining sabauda e non solo. Nel capoluogo si può anche cenare con il fil rouge del formaggio bergamasco. E poi, a proposito di ristoranti, solidarietà per i meno fortunati: in tutta Italia



Notizie di Oggi

NEWS
Vini di Sicilia: nasce O dal vitigno "reliquia" Orisi che si pensava ormai scomparso

DI REDAZIONE ONLINE

NEWS
Vino, uva, castagne, mele sulle Dolomiti, tra Alto Adige e Tirolo: feste del ringraziamento in piazza e in albergo, col cibo locale o piemontese: quante occasioni da non perdere

DI REDAZIONE ONLINE

TORINO E'... BUONISSIMA – Buonissima ritorna con la seconda edizione a



Torino dal 26 al 30 ottobre con un ricco programma: cene-evento che riuniscono il meglio degli chef italiani e internazionali e una costellazione di appuntamenti diffusi che promettono di offrire un altro punto di vista sulla città e sulle sue capacità di intrattenimento fra cibo e cultura, per confermare il ruolo di primo piano di Torino e del suo territorio nella scena gastronomica nazionale.

Cinque giorni di eventi che mescolano la cultura dell'enogastronomia a musica e spettacolo, arte, insieme a momenti di riflessione e confronto che si intrecceranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi di Torino. I grandi nomi della cucina internazionale Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Cerea, Chiara Pavan, Francesco Brutto, incontrano i cuochi e i sapori piemontesi, tartufo e barolo in testa. Nei luoghi più creativi della città. "La buona cucina – quella "alta" e quella popolare – riempirà tutta la città: dalle "piole" (le tipiche osterie torinesi) ai ristoranti classici fino a quelli di cucina contemporanea, e pure alcuni dei luoghi più suggestivi, dalla Mole Antonelliana alla Reggia di Venaria. Per cinque giorni Torino diventerà il posto dove essere per i gourmet internazionali. E naturalmente per i torinesi, che troveranno la propria città più buona che mai. Anzi: Buonissima" annunciano i direttori Stefano Cavallitto, Luca Iaccarino e Matteo Baronetto.

Due le cene evento in programma, per gustare, assaporare e sperimentare il connubio fra enogastronomia di eccellenza e grande spettacolo. Giovedì 27 ottobre alla Reggia di Venaria, la cena Vivaldi Rocks: La Cena del tempo. Nella magia della Reggia, tra fiandre e antiche porcellane, una cena di gala nella Galleria di Diana accompagnata dalla musica di Vivaldi, i cui spartiti manoscritti sono conservati nella Biblioteca Nazionale di Torino. Ma nulla è come sembra. A scombinare le cose sulla classicità di una cena di Alain Ducasse e Davide Oldani l'opera originale, creata espressamente per l'occasione da Samuel Romano dei Subsonica, connubio di musica elettronica e barocca.

Venerdì 28 ottobre, al Museo Nazionale del Cinema, la cena Cinemagika: Roy Paci darà vita a uno spettacolo originale di musica, colori, immagini

ALTOMANTOVANONEWS.IT

Data 27-10-2022
Pagina 1 / 2
Foglio 1 / 2

caem alto MANTOVANO NEWS

GIOVEDÌ, OTTOBRE 27, 2022

HOME CRONACA POLITICA CULTURA E SPETTACOLO EDITORIALI ECONOMIA SPORT DALL'ITALIA E DAL MONDO SALUTE LAVORO

ULTIM'ORA

Home > Dall'Italia e Dal Mondo > "Buonissima", a Torino l'alta ristorazione incontra il Made in Italy

Dall'Italia e Dal Mondo

"Buonissima", a Torino l'alta ristorazione incontra il Made in Italy

27 Ottobre 2022

Share f t in e

TORINO (ITALPRESS) – Rinsaldare e potenziare il dialogo e la collaborazione con l'alta ristorazione per valorizzare il made in Italy enogastronomico. E' questo il tema dell'incontro organizzato dal consorzio **Parmigiano Reggiano** al ristorante Condividere di Torino, il locale premiato con una stella Michelin, nato dalla collaborazione tra Lavazza e Ferran Adrià, con una location realizzata dallo scenografo tre volte premio Oscar Dante Ferretti. Il consorzio è di nuovo main sponsor di "Buonissima", la rassegna che si svolge dal 26 al 30 ottobre in cui la grande cucina internazionale incontra le eccellenze piemontesi per raccontare la storia, l'arte, la creatività e la cultura gastronomica di Torino.

Parmigiano Reggiano – ha detto lo chef di Condividere, Federico Zanasi – fa sì che l'Emilia-Romagna e

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Parmigiano Reggiano - Web



ANSAMED.INFO	Data 27-10-2022 Pagina Foglio 1
---------------------	---------------------------------------

CANALI ANSA > Ambiente ANSA2030 ANSA Viaggi&Terra Legalità&Scuola Lifestyle Mare Motori Salute Scienza Terra&Gusto Segui su:

T&G Mondo Agricolo Fai la Ricerca Vai a ANSA.it

Prodotti tipici | Vino | Dal Mare | Cibo&Salute | Fiere&Eventi | Business | A Tavola con ANSA | In Breve | Libri | Slow Food | VIDEO

ANSA.it > Terra&Gusto > Mondo Agricolo > **Parmigiano Reggiano** punta su ristorazione, oggi è 8% vendite

Parmigiano Reggiano punta su ristorazione, oggi è 8% vendite

Redazione ANSA TORINO 27 ottobre 2022 17:38 Scrivi alla redazione Stampa

(ANSA) - TORINO, 27 OTT - Per il **Parmigiano Reggiano** Dop il canale della ristorazione rappresenta circa l'8% delle vendite, con un ampio potenziale di crescita.

Lo ha spiegato il Consorzio del **Parmigiano Reggiano**, che rappresenta 305 caseifici produttori e 2.373 allevatori e conferenti latte con un giro d'affari al consumo nel 2021 di 2,7 miliardi di euro. Il Consorzio per il secondo anno è main sponsor di Buonissima (26-30 ottobre), la rassegna in cui la grande cucina internazionale incontra le eccellenze piemontesi per scoprire e raccontare la storia, l'arte, la creatività e la cultura gastronomica di Torino.

Adv **Dai una svolta al tuo autunno! Con Verti, puoi avere 3 mesi di Polizza Auto gratis.**

[verti.it](#)

Sponsored By **Outbrain**

DALLA HOME TERRA&GUSTO

Parmigiano Reggiano punta su ristorazione, oggi è 8% vendite

Mondo Agricolo

Crea, più scambi agroalimentari Italia nonostante guerra

Business

Birra: Ab Inbev in Italia cresce a valore del 9,3%

Business

Barilla: Colzani lascia dopo 10 anni, Di Tondo nuovo Ad

Business

Commercio: comparto food cresce nella drogheria online

In breve

"Siamo orgogliosi di collaborare con una realtà come Buonissima per dialogare in modo efficace con il mondo della ristorazione che, da sempre, riveste un ruolo fondamentale per fare conoscere il nostro prodotto in Italia e nel mondo. A unirci a questo evento è la comune missione per il rispetto del consumatore, della genuinità delle materie prime e dell'amore per l'artigianalità enogastronomica. Siamo certi che questa alleanza consentirà a entrambi di realizzare nuove e ambiziose sfide sotto la bandiera della qualità e del Made in Italy", commenta Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio **Parmigiano Reggiano** (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Scrivi alla redazione Stampa

RACCOMANDATI DA OUTBRAIN

ADV

Sponsored By **Outbrain**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

BLOGSICILIA.IT (WEB)	Data 27-10-2022 Pagina Foglio 1 / 2
-----------------------------	---

PALERMO CATANIA SIRACUSA CRONACA POLITICA FOOD ECONOMIA RESTO AL SUD

BlogSicilia.it » TOP NEWS

"Buonissima", a Torino l'alta ristorazione incontra il Made in Italy

di Redazione | 27/10/2022

[Attiva ora le notifiche su Messenger](#)

TORINO (ITALPRESS) – Rinsaldare e potenziare il dialogo e la collaborazione con l'alta ristorazione per valorizzare il made in Italy enogastronomico. E' questo il tema dell'incontro organizzato dal consorzio **Parmigiano Reggiano** al ristorante Condividere di Torino, il locale premiato con una stella Michelin, nato dalla collaborazione tra Lavazza e Ferran Adrià, con una location realizzata dallo scenografo tre volte premio Oscar Dante Ferretti. Il consorzio è di nuovo main sponsor di "Buonissima", la rassegna che si svolge dal 26 al 30 ottobre in cui la grande cucina internazionale incontra le eccellenze piemontesi per raccontare la storia, l'arte, la creatività e la cultura gastronomica di Torino.

Parmigiano Reggiano – ha detto lo chef di Condividere, Federico Zanasi – fa sì che l'Emilia-Romagna e l'Italia intera sia un'eccellenza internazionale. E' stato come un tuffo nel passato perché io sono emiliano. La differenza viene fatta dalle persone mosse dalla passione per la ricerca della qualità che fanno in modo che il made in Italy non sia solo un brand ma una realtà che fa distinguere un prodotto da un altro".

Uno sguardo al futuro del mondo connesso dell'hotellerie-restaurant-café che il consorzio sviluppa attraverso la partnership con Identità Golose, le cene a tema con alcuni degli chef più importanti in Italia e nel mondo, il supporto ad ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana che forma i cuochi del futuro e l'organizzazione di corsi "Parmelier", per apprendere le corrette metodologie di degustazione e comunicazione delle caratteristiche del **Parmigiano Reggiano**.

Siamo orgogliosi di collaborare con una realtà come Buonissima – ha commentato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio **Parmigiano Reggiano** -, per dialogare in modo efficace con il

Contattaci su WhatsApp
+39 377 4388137

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CERPRESS.IT (WEB2)	Data 27-10-2022 Pagina Foglio 1 / 2
---------------------------	---

20.8 °C COMUNE DI SASSUOLO GIOVEDÌ, 27 OTTOBRE 2022 INFORMATIVA COOKIE

cerpress.it

Prima Pagina Cersaie Ceramica Economia Pagina Nazionale

Home > Top news by Italpress > "Buonissima", a Torino l'alta ristorazione incontra il Made in Italy

TOP NEWS BY ITALPRESS

"Buonissima", a Torino l'alta ristorazione incontra il Made in Italy

27/10/2022

TORINO (ITALPRESS) – Rinsaldare e potenziare il dialogo e la collaborazione con l'alta ristorazione per valorizzare il made in Italy enogastronomico. E' questo il tema dell'incontro organizzato dal consorzio **Parmigiano Reggiano** al ristorante Condividere di Torino, il locale premiato con una stella Michelin, nato dalla collaborazione tra Lavazza e Ferran Adrià, con una location realizzata dallo scenografo tre volte premio Oscar Dante Ferretti. Il consorzio è di nuovo main sponsor di "Buonissima", la rassegna che si svolge dal 26 al 30 ottobre in cui la grande cucina internazionale incontra le eccellenze piemontesi per raccontare la storia, l'arte, la creatività e la cultura gastronomica di Torino.

Parmigiano Reggiano – ha detto lo chef di Condividere, Federico Zanasi – fa sì che l'Emilia-Romagna e l'Italia intera sia un'eccellenza internazionale. E' stato come un tuffo nel passato perché io sono emiliano. La differenza viene fatta dalle persone mosse dalla passione per la ricerca della qualità che fanno in modo che il made in Italy non sia solo un brand ma una realtà che fa distinguere un prodotto da un altro".

Uno sguardo al futuro del mondo connesso dell'hotellerie-restaurant-café che il consorzio sviluppa attraverso la partnership con Identità Golose, le cene a tema con alcuni degli chef più importanti in Italia e nel mondo, il supporto ad ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana che forma i cuochi del futuro e l'organizzazione di corsi "Parmelier", per

LINEA RADIO
ASCOLTALA TI PIACERA'

Ora in onda:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



CORRIEREDELLUMBRIA.CORR.IT (WEB)

Data 27-10-2022
Pagina
Foglio 1 / 2

Cerca

#Perugia #Provincia Perugia #Terni #Provincia Terni

HOME / CORR.IT / ITALPRESS

Condividi:

“Buonissima”, a Torino l'alta ristorazione incontra il Made in Italy

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

27/10/2022
Pag. 1 Ed. Torino

Corriere della Sera

diffusione:172911
tiratura:253197

«Tartufo, nocciole, vini e formaggi: che ricchezza»
a pagine 9 Iaccarino

Questa sera a Venaria cucina il mito Parola adeguata per il più grande cuoco della tradizione gastronomica francese

Le stelle dei suoi ristoranti splendono nei cieli di tutto il mondo, dalla Torre Eiffel a Monaco, con il Luis XV, dall'Oriente all'Occidente (ha 1400 dipendenti)

«Il tartufo d'Alba nocciole, vini e formaggi che ricchezza qui»

di Luca Iaccarino

Questa sera, a Venaria, cucina il mito. La parola è spesso abusata ma è adeguata per Monsieur Alain Ducasse, il più grande cuoco della più grande tradizione gastronomica planetaria, quella francese. Le stelle dei suoi ristoranti splendono nei cieli di tutto il mondo, dalla Torre Eiffel - dove sta il Jules Verne - a Monaco, con il Luis XV, dall'Oriente all'Occidente (il suo gruppo ha 1400 dipendenti). E questa sera cucinerà a Torino insieme a Amaury Bouhours e Davide Oldani, per la prima cena-evento del festival Buonissima (esaurita; le altre sono su buonissimatorino.it). Quella nella galleria di Diana sarà una notte totalmente fuori dall'ordinario. Si intitolerà «Vivaldi Rocks - La cena del tempo» e sarà uno spettacolo dedicato al compositore più suonato al mondo i cui spartiti sono conservati alla Biblioteca Nazionale - quei tesori che i torinesi non sanno d'averli, scritto e orchestrato da Samuel Romano dei Subsonica, le cui note faranno da contrap-

punto ai piatti cucinati dai tre chef. Dal 2018 Ducasse ha un rapporto speciale con Torino, da quando, cioè, ha realizzato sette caffè per il brand "895 Coffee Designers" di Lavazza (che è main sponsor di Buonissima). Monsieur Ducasse, in Francia è appena uscito il suo ultimo libro "Une vie de goûts et de passions" ("Una vita di gusti e di passioni"): che esperienze consiglierebbe di fare a un cuoco per tenere vivo l'amore per il proprio lavoro, in tempi in cui molti chef decidono di abbandonare?

«Ha perfettamente ragione, esistono entrambe le tendenze. Da un lato, alcuni professionisti stanno lasciando il lavoro. È iniziato come un contraccolpo del Covid, ma è comunque una sfida fondamentale per il nostro settore: dobbiamo trovare le soluzioni per attrarre e trattenere i nostri collaboratori. Ma c'è anche il movimento opposto: un crescente interesse per la nostra professione. I candidati ad iscriversi alla nostra Ecole Ducasse, ad esempio, non sono mai stati così numerosi e così motivati, comprese le persone che arrivano da altri mestieri».

Lei ha vissuto da protagonista diversi decenni di cucina francese: com'è cambiata la gastronomia da quando era ragazzo a oggi?

«Il panorama culinario è mutato radicalmente. Potrei parlare dell'immagine del mestiere dei cuochi, dello stile della cucina, del comportamento e delle aspettative dei nostri clienti. Potrei anche citare gli enormi cambiamenti che Internet (i social media, le piattaforme di valutazione, ecc.) ha apportato alla nostra attività. Eppure, se dovessi sottolineare solo un cambiamento, sarebbe

la globalizzazione: la scena culinaria è ormai globale, in termini di talenti, anche in termini di impatto sulla società».

L'anno scorso con Albert Adrià ha creato ADMO, un ri-

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

27/10/2022
Pag. 9 Ed. Torino

Corriere della Sera

diffusione:172911
tiratura:253197

L'appuntamento

Torna la kermesse «Buonissima 2022»

Torna Buonissima 2022, la kermesse enogastronomica ideata dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e da Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio, che dal 26 al 30 ottobre propone un programma ricchissimo tra cené-evento che riuniscono il meglio degli chef italiani e internazionali all'insegna del fine dining, dello spettacolo e della bellezza, e una costellazione di appuntamenti diffusi che promettono di offrire un punto di vista nuovo sulla città e sulle sue capacità di intrattenimento tra cibo e cultura, per confermare il ruolo di primo piano di Torino e del suo territorio nella scena gastronomica nazionale. Cinque giorni di eventi che

mescolano la cultura dell'enogastronomia a musica e spettacolo, arte, insieme a momenti di riflessione e confronto che si intrecceranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi di Torino: la Centrale Nuvola Lavazza, Ristorante del Cambio, Reggia di Venaria, Mole Antonelliana - Museo Nazionale del Cinema, Eatay Lingotto, Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, Combo, le piole e i ristoranti e alcuni fra i più bei caffè della città. I grandi nomi della cucina internazionale Alain Ducasse, Davide Oldani, Chicco Cerea, Chiara Pavan, Francesco Brutto, incontrano i cuochi e i supori piemontesi, tartufo e barolo in testa. Nei

luoghi più creativi della città. La «buona cucina», quella «alta» e quella popolare, riempiranno tutta la città: dalle piole ai ristoranti classici fino a quelli di cucina contemporanea, e pure alcuni dei luoghi più suggestivi, dalla Mole Antonelliana alla Reggia di Venaria. Per cinque giorni Torino diventerà il posto dove essere per i gourmet internazionali. E naturalmente per i torinesi, che troveranno la propria città più buona che mai. Anzi: «Buonissima», annunciano i direttori Stefano Cavallito, Luca Iaccarino e Matteo Baronetto. Programma completo su www.buonissimatorino.it.

Simona De Ciero
© RIPRODUZIONE RISERVATA



ENNAORA.IT Data 27-10-2022
Pagina Foglio 1 / 2

Home Page Cronaca Cultura News Notizie dall'Italia Notizie dalla Sicilia

"Buonissima", a Torino l'alta ristorazione incontra il Made in Italy

da Redazione | Ott 27, 2022 | Italtpress, Notizie dall'Italia




Articoli recenti
L'Ente Cassa Scuola Edile Cpt di Enna intollererà la sala riunioni ai giudici Falcone e Borsellino
Meloni a Stoltenberg "L'Alleanza Atlantica è indispensabile"
"Buonissima", a Torino l'alta ristorazione incontra il Made in Italy
Covid, Oggi 31.760 nuovi positivi e 94 decessi
Intesa Sanpaolo-Caritas, dal 2018 distribuiti 265mila beni ai più poveri

Tavecchio "Fiducia in Abodi, Italia ai Mondiali 2018 con Conte ct"
Gianluca Di Tondo designato nuovo Ceo di Barilla
Bosch lancia il manager-assistente e spinge sull'idrogeno nelle case
Meloni a Stoltenberg "L'Alleanza Atlantica è indispensabile"

TORINO (ITALPRESS) – Rinsaldare e potenziare il dialogo e la collaborazione con l'alta ristorazione per valorizzare il made in Italy enogastronomico. E' questo il tema dell'incontro organizzato dal consorzio **Parmigiano Reggiano** al ristorante Condividere di Torino, il locale premiato con una stella Michelin, nato dalla collaborazione tra Lavazza e Ferran Adrià, con una location realizzata dallo scenografo tre volte premio Oscar Dante Ferretti. Il consorzio è di nuovo main sponsor di "Buonissima", la rassegna che si svolge dal 26 al 30 ottobre in cui la grande cucina internazionale incontra le eccellenze piemontesi per raccontare la storia, l'arte, la creatività e la cultura gastronomica di Torino. **Parmigiano Reggiano** ha detto lo chef di Condividere, Federico Zanasi - fa sì che l'Emilia-Romagna e l'Italia intera sia un'eccellenza internazionale. E' stato come un tuffo nel passato perchè io sono emiliano. La differenza viene fatta dalle persone mosse dalla passione per la ricerca della qualità che fanno in modo che il made in Italy non sia solo un brand ma una realtà che fa distinguere un prodotto da un altro". Uno sguardo al futuro del mondo connesso dell'hotellerie-restaurant-café che il consorzio sviluppa attraverso la partnership con Identità Golose, le cene a tema con alcuni degli chef più importanti in Italia e nel mondo, il supporto ad ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana che forma i cuochi del futuro e l'organizzazione di corsi "Parmelier", per apprendere le corrette metodologie di degustazione e comunicazione delle caratteristiche del

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

FEELROUGE.TV Data 27-10-2022
Pagina Foglio 1 / 2

Area Riservata Chi Siamo Contatti Lavora Con Noi Casting Informativa Privacy

FeelRougeTV la tua webtv NEWS TV TG SPORT HISTORY CARLO VALENTI EVENTI

"Buonissima", a Torino l'alta ristorazione incontra il Made in Italy

Italtpress - 27 Ottobre 2022



Ultimi Articoli
Imprese, con la formazione continua crescono gli investimenti
"Buonissima", a Torino l'alta ristorazione incontra il Made in Italy
Covid, Oggi 31.760 nuovi positivi e 94 decessi
Intesa Sanpaolo-Caritas, dal 2018 distribuiti 265mila beni ai più poveri

Con 25 Notiziari tematici, Italtpress ti informa su tutto, 7 giorni su 7

TORINO (ITALPRESS) – Rinsaldare e potenziare il dialogo e la collaborazione con l'alta ristorazione per valorizzare il made in Italy enogastronomico. E' questo il tema dell'incontro organizzato dal consorzio **Parmigiano Reggiano** al ristorante Condividere di Torino, il locale premiato con una stella Michelin, nato dalla collaborazione tra Lavazza e Ferran Adrià, con una location realizzata dallo scenografo tre volte premio Oscar Dante Ferretti. Il consorzio è di nuovo main sponsor di "Buonissima", la rassegna che si svolge dal 26 al 30 ottobre in cui la grande cucina internazionale incontra le eccellenze piemontesi per raccontare la storia, l'arte, la creatività e la cultura gastronomica di Torino. **Parmigiano Reggiano** ha detto lo chef di Condividere, Federico Zanasi - fa sì che l'Emilia-Romagna e l'Italia intera sia un'eccellenza internazionale. E' stato come un tuffo nel passato perchè io sono emiliano. La differenza viene fatta dalle persone mosse dalla passione per la ricerca della qualità che fanno in modo che il made in Italy non sia solo un brand ma una realtà che fa distinguere un prodotto da un altro". Uno sguardo al futuro del mondo connesso dell'hotellerie-restaurant-café che il consorzio sviluppa attraverso la partnership con Identità Golose, le cene a tema con alcuni degli chef più importanti in Italia e nel mondo, il supporto ad ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana che forma i cuochi del futuro e l'organizzazione di corsi "Parmelier", per apprendere le corrette metodologie di degustazione e comunicazione delle caratteristiche del

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GAZZETTA DI PARMA Data 27-10-2022
Pagina Foglio 1 / 2

MENU CERCA NECROLOGIE GAZZETTA DI PARMA ABBONATI SFOGLIATORE

Gazzetta di Parma » Italtpress

Eurobarometro, cittadini e Pmi promuovono la conco...
Intesa Sanpaolo e Caritas, in 5 anni donati 265 m...
Imprese, con la formazione continua crescono gli i...
"Buonissima", a Torino l'alta ristorazione incontr...
Edufin Index, nasce l'Osservatorio su consapevol...
Covid, Oggi 31.760 nuovi positivi e 94 decessi
Intesa Sanpaolo-Caritas, dal 2018 distribuiti 265m...
Esplosione in una palazzina a Lucca, una vittima
Venezia, la Polizia rimpatriò 13 stranieri irregol...
Opel Vivaro-e Hydrogen, il primo van alimentato a ...
Cybercrime, lo smart working ha reso le aziende pi...
Tavecchio "Abodi persona perbene, un paradosso le ...
Gianluca Di Tondo designato nuovo Ceo di Barilla
Bosch lancia il manager-assistente e spinge sull'I...

"Buonissima", a Torino l'alta ristorazione incontra il Made in Italy



27 Ottobre 2022, 18:13

TORINO (ITALPRESS) - Rinsaldare e potenziare il dialogo e la collaborazione con l'alta ristorazione per valorizzare il made in Italy

INCIDENTE
Furgone si ribalta in tangenziale nord: code e rallentamenti

DOCUMENTO PROGRAMMATICO
Da Fondazione Cariparma 19 milioni di euro per il 2023

TRAGEDIA
In contromano sulla A1: muore un ottantenne di Varese. Gravissimo un ravennate ricoverato al Maggiore di Parma

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



GIORNALEPARTITEIVA.IT	Data 27-10-2022 Pagina Foglio 1 / 3
------------------------------	---

Chi siamo Contatti Privacy Utilizzo dei dati Sign in / Join

giovedì 27 Ottobre 2022

GIORNALE PARTITE IVA
L'INFORMAZIONE CONTA

f i n t s

HOME PAGE PMI PARTITE IVA IMMOBILIARE INTERVISTE SOSTENIBILITÀ SICUREZZA FINANZA MARKETING LIFESTYLE

ITALPRESS NEWS

“Buonissima”, a Torino l’alta ristorazione incontra il Made in Italy

By Redazione 27/10/2022

Articoli recenti

Meloni: “Tregua fiscale per PMI e cittadini, riforma dell’Irpef, riduzione cuneo fiscale”
27/10/2022

Il Presidente di Confartigianato: “Buon lavoro all’Esecutivo. Mpi siano al centro di rilancio sviluppo”
27/10/2022

ADV

TORINO (ITALPRESS) – Rinsaldare e potenziare il dialogo e la collaborazione con l’alta ristorazione per valorizzare il made in Italy enogastronomico. E’ questo il tema dell’incontro organizzato dal consorzio **Parmigiano Reggiano** al ristorante Condividere di Torino, il locale premiato con una stella Michelin, nato dalla collaborazione tra Lavazza e Ferran Adrià, con una location realizzata dallo scenografo tre volte premio Oscar Dante Ferretti. Il consorzio è di nuovo main sponsor di “Buonissima”, la rassegna che si svolge dal 26 al 30 ottobre in cui la grande cucina internazionale incontra le eccellenze piemontesi per raccontare la storia, l’arte, la creatività e la cultura gastronomica di Torino.

Parmigiano Reggiano – ha detto lo chef di Condividere, Federico Zanasi – fa sì che l’Emilia-Romagna e l’Italia intera sia un’eccellenza internazionale. E’ stato come un tuffo nel passato perchè io

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GRANDANGOLOAGRIGENTO.IT	Data 27-10-2022 Pagina Foglio 1 / 2
--------------------------------	---

HOME PRIMO PIANO GIUDIZIARIA INCHIESTE SICILIA POLITICA SPETTACOLI SPORT CONTATTI

AGRIGENTO CALTANISSETTA CATANIA ENNA MESSINA PALERMO RAGUSA SIRACUSA TRAPANI

ADV

ADV

TOP NEWS ITALPRESS | PUBBLICATO IL GIOVEDÌ 27 OTTOBRE 2022

“Buonissima”, a Torino l’alta ristorazione incontra il Made in Italy

di Redazione
Pubblicato il Ott 27, 2022

ADV

TORINO (ITALPRESS) – Rinsaldare e potenziare il dialogo e la collaborazione con l’alta ristorazione per valorizzare il made in Italy enogastronomico. E’ questo il tema dell’incontro organizzato dal consorzio **Parmigiano Reggiano** al ristorante Condividere di Torino, il locale

1 PIÙ LETTI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ILDENARO.IT (WEB)	Data 27-10-2022 Pagina Foglio 1 / 2
--------------------------	---

10.8 °C Napoli giovedì, Ottobre 27, 2022 Approfondimenti Arretrati Il Direttore Le iniziative de Ildenaro.it Speciali Video

il denaro.it

SARAI AGGIORNATO OVUNQUE TI TROVI

IMPRESE & MERCATI CARRIERE CULTURE INCENTIVI FUTURA CRONACHE RUBRICHE

ALTRE SEZIONI

Home Altre sezioni Italpress “Buonissima”, a Torino l’alta ristorazione incontra il Made in Italy

Altre sezioni Italpress

“Buonissima”, a Torino l’alta ristorazione incontra il Made in Italy

ildenaro.it 27 Ottobre 2022

f t i n s

SPECIALE GIOVANI IMPRENDITORI CAPRI 2022

ALMANACCO DELLA CAMPANIA 2022

SPECIALE il denaro.it

ENERGIE PER CAMBIARE EPOCA

TORINO (ITALPRESS) – Rinsaldare e potenziare il dialogo e la collaborazione con l’alta ristorazione per valorizzare il made in Italy enogastronomico. E’ questo il tema dell’incontro organizzato dal consorzio **Parmigiano Reggiano** al ristorante Condividere di Torino, il locale premiato con una stella Michelin, nato dalla collaborazione tra Lavazza e Ferran Adrià, con una location realizzata dallo scenografo tre volte premio Oscar Dante Ferretti. Il consorzio è di nuovo main sponsor di “Buonissima”, la rassegna che si svolge dal 26 al 30 ottobre in cui la grande cucina internazionale incontra le eccellenze piemontesi per raccontare la storia, l’arte, la creatività e la cultura gastronomica di Torino.

Parmigiano Reggiano – ha detto lo chef di Condividere, Federico Zanasi – fa sì che l’Emilia-Romagna e l’Italia intera sia un’eccellenza internazionale. E’ stato come un tuffo nel passato perchè io

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



IL TEMPO.it Data 27-10-2022
Pagina Foglio 1 / 2

Cerca

HOME / ITALPRESS

“Buonissima”, a Torino l'alta ristorazione incontra il Made in Italy

Condividi:

In evidenza

IL TEMPO TV

Evoluzione digitale e business: come le nuove tecnologie cambiano il mercato



27 ottobre 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Libero Data 27-10-2022
Pagina Foglio 1 / 2

Cerca

HOME / ITALPRESS

“Buonissima”, a Torino l'alta ristorazione incontra il Made in Italy

Condividi:

LEZIONCINA

"Come terroristi, la polizia...": Ilaria Cucchi parte col botto, colata di fango



27 ottobre 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CORRIERE TORINO L'Espresso in Corriere Offerta speciale Lettore 1.364.647

FOOD

CRONACA POLITICA ECONOMIA RAI TORO SPORT CALCIO GIOIELLE CULTURA TEMPO LIBERO METEO PIEMONTE VIDEO

FAI UNA SCELTA 100% ELETTRICA.

Alain Ducasse a Venaria: «Tartufo d'Alba, nocciole, vini e formaggi. Che ricchezza in Piemonte»

di Luca Iacolino

Uno dei più importanti chef del mondo per la prima cena-evento di Buonissima. «Cucina italiana e francese? Dialogo e rispetto sono le parole chiave»



L'ultimo saluto a Giuseppe: Fassino non è stato ancora trovato

Freddata contro colpi di pistola il 12 ottobre

FLYERALARM
PRODOTTI DI STAMPA ECOLOGICI E NATURALI

CONTENUTO SPONSORIZZATO
A CURA DI MSC MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

A bordo con gli equipaggi che pescano in modo sostenibile

Della Scota alla Comonoglio: ecco il racconto delle flotte che praticano una pesca responsabile, che rispetta il mare e i suoi ritmi

«Il panorama culinario è mutato radicalmente. Potrei parlare dell'immagine del mestiere dei cuochi, dello stile della cucina, del comportamento e delle aspettative dei nostri clienti. Potrei anche citare gli enormi cambiamenti che Internet (i social media, le piattaforme di valutazione, ecc.) ha apportato alla nostra attività. Eppure, se dovessi sottolineare solo un cambiamento,



CORRIERE TORINO

L'informazione locale da Torino e dal Piemonte
28 OTTOBRE 2022

LA GIORNATA VISTA DA QUI

Buongiorno,

Che bella la Torino di Buonissima. Non (solo) elitaria, aperta, diffusa, sorridente. Un vanto per la nostra città. Sono convinto che ne parleremo ancora per anni e diventerà sempre più importante a livello nazionale. bravi agli organizzatori e bravi alla Lavazza, che ha fortemente voluto questa manifestazione e che quando c'è da sporcarsi le mani non arretra.

Per questo ieri Luca Iaccarino ha voluto intervistare Giuseppe Lavazza. Ne è uscita un'intervista di un innamorato di Torino non obnubilato dall'amore però. Lavazza oggi è uno dei più lucidi osservatori della città. L'intervista vale il prezzo del giornale, ve lo assicuro.

26

TEMPO LIBERO

Venerdì 28 ottobre 2022



TEATRO ASTRA "The dancing public" tutti oggi hanno voglia di ballare

Contemplare la bellezza del movimento e della danza mettendo in comune questa emozione. Un'esperienza ancora possibile, anche in tempi di post pandemia. E' la tesi di tesi di fondo di "The dancing public", spettacolo scritto da Mette Ingværst in scena stasera dalle 21 con replica domani alle 19 sul palco del Teatro Astra di via Rosolino Pilo per il programma del Festival delle Colline. Una realtà immateriale eppure ben presente e concreta come il lockdown sempre incombente in ogni azione della giornata, è il protagonista immateriale di questo allestimento. La vita e le relazioni sociali e l'esigenza di divertirsi che si traduce nel ballo, viene improvvisamente troncata. Ne nasce una festa che ricordi i riti dell'antica Grecia, ma trasportata nel ventunesimo secolo. Musica insistita e assordante tutto nel segno di una follia collettiva da spendere fino all'ultima stilla di energia, con movimenti incontrollati e inconsulti. Già Apollo e Dioniso, saggezza e follia. Una contrapposizione antica quanto il mondo, che già Nietzsche aveva individuato nei suoi studi giovanili sulla nascita della tragedia. Bestemmie e preghiere, demonio e santità. Tutto rivisitato e letto in chiave neurologica.

[G.M.]

VIA BOLOGNA A pranzo con chef Zanasi nel ristorante stellato sempre sold out Viaggio nel cuore della Lavazza Dove il cibo è da "Condividere"

C'è una sola cosa da fare quando si entra al ristorante Condividere della Nuova Lavazza, mettersi comodi e godersi uno dei ristoranti stellati di Torino, un'eccellenza ai confini delle periferie Nord della città. Più che un verbo infinito, quasi un imperativo suggerito dal nome dell'isola felice nel cuore di via Bologna, nata da un'ispirazione di Ferran Adrià sullo stile "leggero" del suo Tickets di Barcellona, e diretta in cucina da chef Federico Zanasi, rigore e buon gusto come la sua terra, l'Emilia Romagna, insegna. Un luogo colorato, facile, disegnato dallo scenografo premio Oscar, Dante Ferretti, dove tutto ruota intorno a un unico obiettivo: la convivialità. E' anche per questo che per potersi accaparrare un posto in una delle sue tavole è necessario prenotare un mese in anticipo, sempre, in qualsiasi stagione. «Siamo sold out fino a fine novembre», spiegano all'accoglienza - apriamo le prenotazioni di dicembre il primo del mese, lavoreremo fino al 23, poi saremo chiusi nei giorni di Natale». E a proprio agio ci si sente anche durante il pranzo avvenuto ieri in occasione della cinque giorni di "Buonissima" (di solito il ristorante è aperto solo di sera). Zanasi ha accolto una pic-



In alto, chef Federico Zanasi che ha portato il ristorante Condividere a una Stella Michelin nel 2019; sotto, la sala con la "scenografia" disegnata da Ferretti



cola cerchia di invitati per proporre un menù tutto incontrato sul Parmigiano Reggiano per un pullulare di ricette rivisitate secondo la tradizione, da quella emiliana a quella piemontese, senza dimenticare i piatti forti nati dalla collaborazione col maestro Adrià rappresentati, per esempio, dall'Oliva Sferica di "El Bulli", ormai un classico del menù. Così come gli Agnolotti al Tavagliolo o le Verdure alla Brace, Bagna Cauda, Parmigiano Reggiano Affumicato e Tartufo Nero. Piatti elaborati per fare piacere al palato, agli occhi, ai gesti che via via si devono ripetere sia per bagnare le focacce nelle salse verdi al Parmigiano, per esempio, sia per acchiappare l'agnolotto posto in una pentola al centro della tavola. Il cibo si divide, così come il lavoro della brigata di giovani chef alla corte di Zanasi - sempre il primo ad arrivare, l'ultimo ad uscire - in continuo dialogo con gli altrettanti giovani maître, camerieri, sommelier che corrono dalla cucina alla sala per creare un tutt'uno fra i fornelli e gli avventori. Si perché è la cucina, rigorosamente a vista, l'unica regina di un'esperienza in cui il cliente si deve sentire semplicemente a casa.

Simona Totino

il compleanno



vinto sempre con quello e adesso, dopo anni di irrisoluzioni, sentire il coro di quelli che riscoprono quel sentimento un po' mi fa sorridere».

Malcom Pagani

Tante le collaborazioni che hanno contribuito a dare un tocco di internazionalità ai suoi successi: «Ho bisogno di sentire il calore nel partner: mai mancato da Tina Turner, Anastacia, Ricky Martin. Solo Cher ha duettato con me e poi è sparita».

Massimo Poggini

sononel cassetto: «Duettare con Vasco Rossi». Nel 2016 ha pubblicato l'autobiografia "Grazie di cuore La mia vita in trent'anni di musica" (Rizzoli). Nella primavera del 2019 ha dovuto interrompere il tour mondiale per operarsi alle corde vocali. Da ultimo nel settembre 2022 ha pubblicato il suo sedicesimo album in studio, Battito Infinito. Il 30 ottobre 2022 parte con un tour mondiale da Los Angeles e settanta date nei quattro continenti sino a Caracas e una coda lunga, di nuovo in Italia, nel 2023: «Sono dispiaciuto di non poter cantare in Russia e Ucraina, so che lì mi amano tanto, ma c'è la guerra e problemi troppo grossi per la musica. Che faccio? Vado a fammè spara?».

Amori

È stato sposato con la conduttrice tv Michelle Hunziker alla quale dedicò il grande successo Più bella cosa (matrimonio il 24 aprile 1998, nel 2002 la separazione) e dalla quale ebbe la figlia Aurora Sophie (5 dicembre 1996: a lei è dedicata la

canzone Aurora), che lo sta per rendere nonno. «Forse alcuni problemi sono derivati dalla sua giovane età, dal suo non sentirsi realizzata. Le ho sempre lasciato la massima libertà.

Certo mi dava fastidio che finisse sulle copertine dei giornali a seno nudo, credo sia normale per qualsiasi uomo innamorato. Ma a parte questo, l'ho sempre spronata a fare quello che sta facendo attualmente. Sono stato io a suggerirle di giocare la carta della simpatia, di essere se stessa».

Massimo Poggini

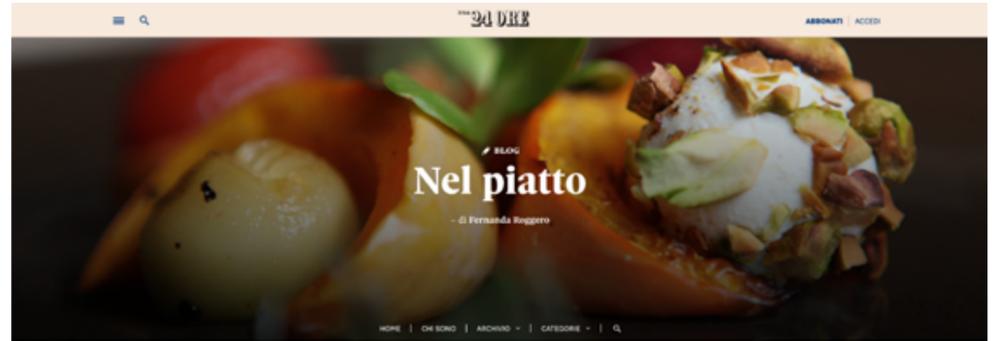
Dopo tante ostilità e rancori, ormai da oltre 15 anni c'è stato un riavvicinamento. Il 16 febbraio 2022 è stato ospite della prima puntata di Michelle Impossibile, lo show della Hunziker su Canale 5, con tanto di bacio sulla bocca in diretta.

«Come mai sono vent'anni che ogni santo giorno scrivono che io e te torniamo insieme, secondo te?», ha chiesto Hunziker a Ramazzotti, che aveva cantato Fuoco nel fuoco. «Perché non si fanno i ca...i loro», la replica, ma anche: «La nostra è stata una storia bellissima, come si fa a dimenticarla?». Il 6 giugno 2014 ha sposato con rito civile, a Milano, la modella Marica Pellegrinelli (Bergamo, 17 maggio 1988), conosciuta nel maggio 2009 durante i Wind Music Awards (fu lei a consegnargli il premio). La coppia ha avuto due figli: Raffaella Maria (2 agosto 2011) e Gabriele Tullio (14 marzo 2015). Si sono poi separati nel luglio 2019.

Vizi

Per amore ha smesso di fumare.

Anteprimanews



Buonissima 2022, il cibo a Torino tra ironia e irriverenza

28 ottobre 2022 | Fernanda Ruggiero | Senza categoria



Chissà come se la rideva da lassù ieri sera Bob Noto mentre Andoni Luis Aduriz serviva i suoi piatti irriverenti durante la cena inaugurale di Buonissima 2022 al Cambio di Torino. Lo chef basco era stato chiamato a mettere in pratica - cioè nel piatto - la sfrontata impertinenza per la quale lo scorso anno aveva ricevuto il primo premio dedicato alla memoria del gourmet/fotografo/istrione torinese, estroso protagonista nel mondo dell'alta gastronomia internazionale. La parola d'ordine del premio allora era stata Irriverenza.



Quest'anno era Ironia e la giuria (formata, oltre che dalla moglie di Bob, Antonella Fassio, da Ferran Adrià, Davide Scabin, Sara Peirono, Marco Bolasco, Paolo Griffa e la Direzione artistica di Buonissima) ha assegnato il premio a Massimiliano e Raffaele Ajajmo. I due fratelli che hanno costruito intorno al trisellato Le Calandre un polo di alta cucina internazionale, da Parigi a Marrakech e che ora riaprono il Touà a Cortina.

Andoni ha proposto una cena sfidante. A partire dall'ostia di nasello e aglio, "Communion of textures", che sciogliendosi al palato riportava il pesce nel suo naturale elemento acquoso per essere sferzato dalla sfacclataggine dell'aglio. Ancor più provocatorio il "Minestrone Soup", dove le verdure a pezzi erano sostituite da semi: una gragnuola di pallini simili a quelli sparati da una carabina, che si sprigionavano con impeto in bocca. Una piccola tregua con la "Enzymatic molasses of pasta and lobster", dove tutto era intellegibile e poi il piatto dedicato espressamente a Bob. "Smashed potatoes, egg and charcoal", un piatto eseguito secondo le "correzioni" suggerite vent'anni fa da Noto durante una delle sue innumerevoli visite a Mugaritz. I gnocchi erano di tendini (ma di straordinaria morbidezza) e i due dolci decisamente Irriverenti.

ARCHIVO POST

OTTOBRE 2022						
La	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4

POST RECENTI

28 ottobre 2022
Buonissima 2022, il cibo a Torino tra ironia e irriverenza

26 ottobre 2022
Eno Prati, la jam-session dell'alta cucina mondiale

17 ottobre 2022
Valentina Casarelli riflette i 30 anni di Luca Lucini: intelligenza, memoria e un pizzico di audacia

SEGUI ANCHE SU



COMMENTI RECENTI

D'accordo su tutto, e massimo rispetto, ma Finamola una buona volta con la co...

una delle declinerie top

grazie della precisazione!

I NOSTRI BLOG

INFO DATA

- di

24 ZAMPE
- di Guido Minciotti

IL CIELO SOPRA SAN MARCO
- di Barbara Gani

ULTIMI TWEET

@ruggier

27 ottobre 2022
Buonissima 2022, il cibo a Torino tra ironia e irriverenza
https://ferndaruggiero.blog.dedichetorino.com/2022/10/28/torino/

Reply Retweet Favorite

27 ottobre

TORINO CRONACA QUI



TGR Piemonte Torino Cuneo Alessandria Novara Asti Biella Vercelli VCO TG Regionali Rai

La Mole diventa ristorante stellato con Torino Buonissima

VIAGGI E TURISMO > SAPERI E SAPORI

Edizione 2022 da tutto esaurito

La Mole diventa ristorante stellato con Torino Buonissima

150 persone hanno gustato le creazioni dello chef Chicco Cerea, lombardo innamorato della cucina piemontese

29 ottobre 13:13 Giulia Dellapiana

Chicco Cerea, chef da tre stelle Michelin, ha portato la sua arte dentro la Mole Antonelliana grazie a Torino Buonissima, l'evento che per cinque giorni avvicina al grande pubblico la cucina intesa come esperienza artistica. I 150 commensali riuniti nella sala del tempio hanno degustato i piatti di Cerea alternati a spettacoli dal vivo messi in scena da celebri artisti, come Roy Paci.

Nonostante il nome, Cerea non è piemontese ma lombardo e ama molto la nostra cucina. E gli organizzatori già pensano all'edizione 2023.

Servizio di Giulia Dellapiana, riprese di Luciano Gallien, montaggio di Dario Fago.

Interviste a: Chicco Cerea, chef; Simona Arpellino, direzione organizzativa Torino Buonissima.

Tag Mole Antonelliana Torino Chicco Cerea

Potrebbero interessarti anche...

- SOCIETÀ**
L'Europa di Paolo Rumiz, il confine che unisce
L'autore triestino ha dedicato gran parte della sua opera all'esplorazione dei territori
29 ottobre 13:07
- SPORT**
Evelina Christillin: "I grandi eventi sportivi aiutano la cultura"
Così la presidente della Fondazione Museo delle Antichità Egizie ai nostri microfoni racconta l'esperienza delle Olimpiadi del 2006 a Torino
29 ottobre 14:40
- CRONACA**
Recuperate 13 auto rubate nel Torinese, un arresto
Operazione congiunta di polizia e carabinieri tra Giaveno, Avigliana e Orbassano. Le vetture saranno riconsegnate ai legittimi proprietari
29/10/2022
- POVERTÀ**
A Mirafiori la palestra e la musica sono "sospese"
Si moltiplicano i gesti di solidarietà in quartieri dove gli strascichi della pandemia e il carovita si fanno sentire sempre di più
26/10/2022

Altri video da Saperi e sapori



#Turismo del Gusto

Home / Attualità

A Massimiliano e Raffaele Alajmo il "Premio Bob Noto" 2022

Nella cerimonia di apertura ufficiale di Buonissima alla Centrale Nuvoletta Lavazza il Premio Bob Noto è stato consegnato dalle mani del vincitore della prima edizione Andoni Luis Aduriz "all'irriverenza" dei fratelli Massimiliano e Raffaele Alajmo, forti delle loro 5 stelle Michelin in 3 ristoranti.

Uno dei grandi motivi di orgoglio di Buonissima è aver fatto da innesco ed essere oggi la cornice del Premio Bob Noto, che è stato per tutti gli appassionati del gusto – cuochi, giornalisti, critici, gourmet – fonte di enorme ispirazione: "se non ci fosse stato lui, non saremmo quello che siamo, e con ogni probabilità Buonissima non sarebbe mai nata. È tutt'ora una continua fonte d'ispirazione", dicono i direttori Matteo Baronetto, Stefano Cavallito e Luca Iaccarino.

Pur essendo stato varato l'anno scorso, il premio ha subito conquistato una grande autorevolezza, perché è un riconoscimento che – attraverso il confronto tra i giurati – cerca con onestà di individuare un cuoco al mondo che incarni una peculiarità di Bob, che gli piaceva o che gli sarebbe piaciuto. "L'assegnazione del premio all'irriverenza ad Andoni Luis Aduriz, nel 2021, si dimostra ogni giorno più giusta (è la cena unica e audace che ha cucinato a Del Cambio durante Buonissima 2022 ne è stata l'ennesima dimostrazione), siamo certi che quello 2022 attribuito a Massimiliano e Raffaele Alajmo per l'ironia accompagnerà i grandi ristoranti veneti sulla strada della creatività e della leggerezza."

LA GIURIA
FERRAN ADRIÀ | MATTEO BARONETTO
MARCO BOLASCO | STEFANO CAVALLITO
ANTONELLA FASSIO | PAOLO GRIFFA
LUCA IACCARINO | SARA PEIRONE
DAVIDE SCABIN

La Giuria, composta da Ferran Adrià, Davide Scabin, Antonella Fassio, Sara Peirone, Marco Bolasco, Paolo Griffa oltre i direttori artistici di Buonissima, ha assegnato il premio, dedicato all'ironia tipica di Bob Noto, con la motivazione:

"Fare cose seriosissime senza prendersi troppo sul serio. L'ironia dei fratelli Alajmo è come discordanza ed è questa incongruità che è spesso connessione con il vero. L'ironia come critica, prima di tutto di se stessi, e per la leggerezza di un gioco nel gioco che vuole sottolineare un approccio alla tavola sempre sorridente.

L'ironia di questi due fratelli, applicata al lavoro, ma anche stile di vita, è ciò che si manifesta nei piatti e nel modo di servirli, nelle atmosfere e nello stile del servizio, nell'identità e nel racconto. E c'è anche una bellissima forma di ricordo dell'infanzia negli Alajmo, nel loro continuo dissimulare, perché è proprio in quella fase della vita che l'ironia sa sottolineare la verità. Ma lo fa sempre mantenendo viva la capacità di ridacchiare tutto, e ce n'è bisogno, in un mondo gastronomico che, ahinoi, lo fa invece sempre di meno."

VANITY FAIR

Italia Vanity Fair App Abbonamenti Newsletter

People Show News Beauty & Health Fashion Lifestyle Food & Travel Next Video Podcast Vanity Fair Stories

Vladimir Luxuria: le tematiche del mondo LGBTQ+ raccontate in quattro film (che forse abbiamo sottovalutato)

Protagonista della letteraria *Zoozoozoo*, al Museo del Cinema di Torino, l'opinionista e direttrice del *Film Festival Lovers* ha selezionato quattro film che riassumono i principali argomenti del mondo LGBTQ+

DI FRANCESCA MARTINELLO
30 OTTOBRE 2022

«**H**o selezionato i film in base al tema della serata, cioè la magia, ma anche riflettendo sugli argomenti delle pellicole in qualità di direttrice del *Lovers Film Festival* (il festival torinese del cinema LGBTQ+, ndr)». Vladimir Luxuria, ospite venerdì sera a Torino di *Buonissima*, manifestazione che intreccia gastronomia e spettacolo (oggi l'ultimo giorno), oltre ad aver curato una selezione di film i cui frames sono stati proiettati sulle pareti delle sale del Museo del Cinema, durante la cena spettacolo è stata anche protagonista di un *eameo* con il musicista Roy Paci, interpretando il brano *El negro Zumbon* dal film *Anna di Alberto Lattuada del 1951* con protagonisti Vittorio Gassman, Raf Vallone ma soprattutto una bellissima e ammiccante Silvana Mangano che cantava e ballava insieme a un gruppo di musicisti neri, in una scena molto audace per quei tempi.

Del resto, sfidare le convenzioni non è una novità per Luxuria, attivissima nelle lotte per i diritti civili LGBTQ+ e al tempo stesso ospite ed opinionista in programmi televisivi più disimpegnati dove, con la sua mordace ironia, induce sempre alla riflessione sui temi sociali. Sospeso tra allegria e amarezza sarà anche il suo prossimo impegno, «uno spettacolo teatrale il prossimo 5 dicembre al Teatro Off/Off di Roma, *Stasera ve le canto, stand up comedy sui tacchi per demolire i luoghi comuni sulla transessualità e l'ideologia di genere*, «un monologo - approfondisce Luxuria - dolceamaro, divertente e molto realistico sulla mia vita, dove le parole si alterneranno

Parlano: una clip del format Netflix sul Pride Month



RASSEGNA SOCIAL



Il pranzo della domenica
Alla Piemontese
CASTELLO DI RIVOLI MUSEO D'ARTE CON...



TORTELLANTE BUONISSIMATORINO



theupcomingfood



vestiltorino
@BUONISSIMATORINO
@VESTILTORINO
REGGIA DI VENARIA



nina_the.rose



theupcomingfood
baguet verd (green sauce)
& 60-month aged
Parmigiano Reggiano
Corn focaccia



eatalytorino
Silvia Ling
JIAOZI



@roy Paci



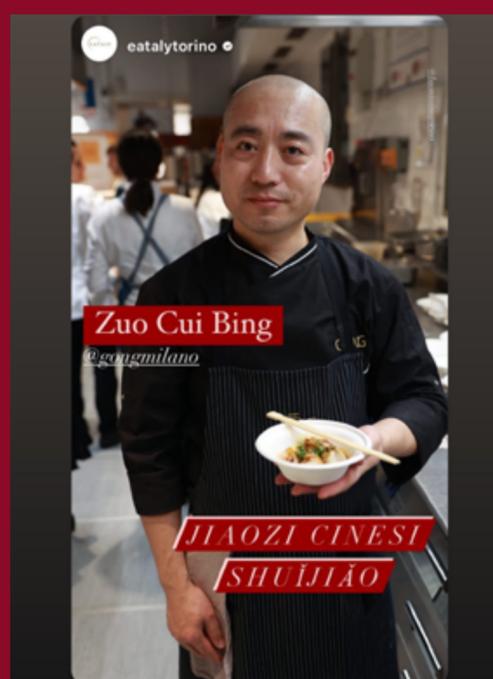
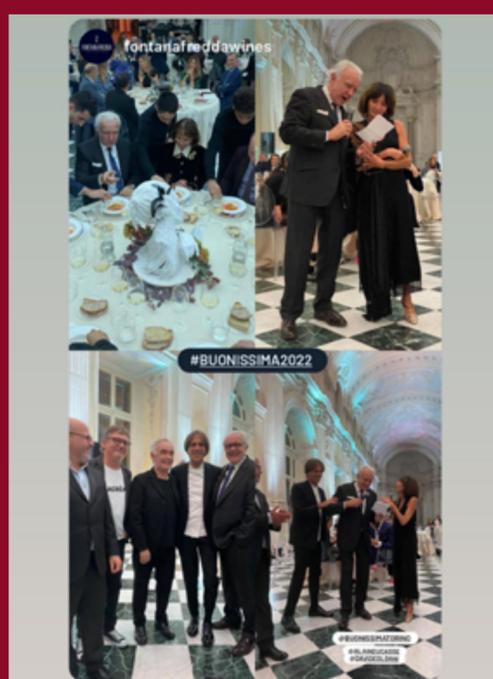
lepal



valentina_dirindin
Orata di Noirmoutier,
carote di Allones,
tagete

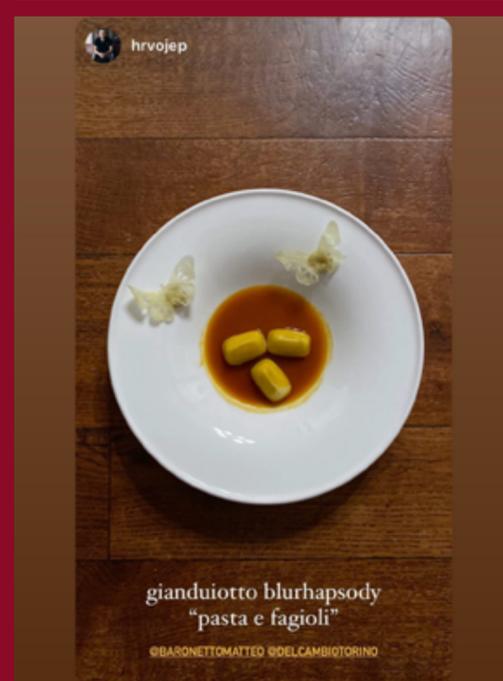
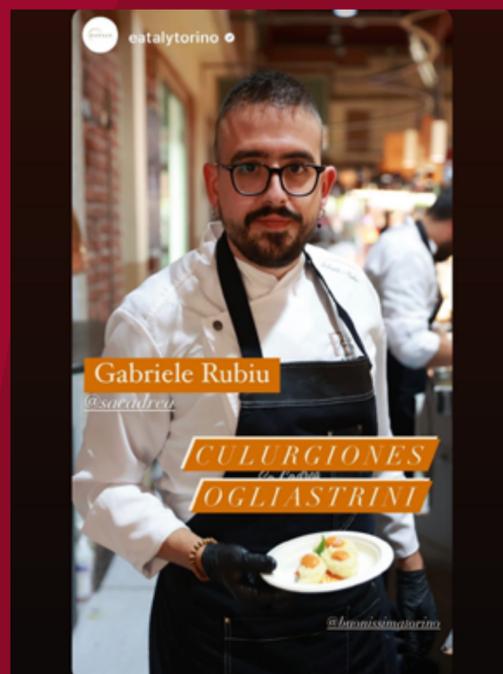


RASSEGNA SOCIAL





RASSEGNA SOCIAL





RASSEGNA SOCIAL



cobkinomag

CAPPERONI COCKTAIL in abbinamento: Martini Rosso 50% 57,5° - 50ml
 Mappa Turistica Manager - Bar Cavour
PARMIGIANO REGGIANO

CHIARA PAVAN & FRANCESCO BRUTTO
FLOWER POWER
GRISSINI

CHICCO CEREA
PEPITA DI PARMIGIANO REGGIANO
IL DADO È TRATTO
 in abbinamento: Alberto Massucco Champagne 02

CHICCO CEREA
MI ILLUMINO DI FOIE...
 in abbinamento: Alberto Massucco Champagne 02

CAPPUCCINO DI PATATE E FUNGHI PORCINI
 in abbinamento: Alberto Massucco Champagne 00

MATTEO BARONETTO
GIANDUOTTO BLURHAPSODY "PASTA E FAGIOLI"
 in abbinamento: Derthona Timorasso 2021 Fontanafredda

CHIARA PAVAN & FRANCESCO BRUTTO
LUMACHINI E LUMACONI
 in abbinamento: Derthona Timorasso 2021 Fontanafredda

CHICCO CEREA
"IL SALATO COME UN DOLCE"
COD CON CREME BRULÉ DI WASABI E RISO AL SESAMO
 in abbinamento: Barolo Serralunga d'Alba Fontanafredda 2018 Bio

CHIARA PAVAN & FRANCESCO BRUTTO
ANGRIOLO E SORBETTO DI FOGLIE DI ANGRIOLO
 in abbinamento: Vermouth Bianco Mirafiore

CIOCCOLATINI GUIDO GOBINO - CAFFÈ LAVAZZA
 in abbinamento: Brandy Ysabel Regina

pane: Eataty by Fulvio Marino

toccodizenero

Un carissimo Nutagus, vitigno autoctono.

METODO CLASSICO
BRUT
ARGIOLAS

@BUONISSIMATORINO

hrvojeip

Tartufi bianchi, salsa spugnole, composta di mirtillo, briciole donošenje e riso

@DAVIDEOLANI

theupcomingfood

Parmesan waffle

@BUONISSIMATORINO
@francescobritto
@marmaricci
@pacomendici
@sabato.focani

minta_eats

A sign that we will go far to Mexico this evening - kombucha and tomato water michelada for apero

@BUONISSIMATORINO
@francescobritto
@marmaricci
@pacomendici
@sabato.focani

hrvojeip

Angriolo e sorbetto di foglie di angriole

@VENESSA_TENUTA @GIAMPAVIA_CHEFFE @FRANCESCOBRUTTO

Tra poco VIVALDI ROCK
 La cena del tempo

franca.dicario68

@BUONISSIMATORINO
@RISTORANTECONVIDERE

BUONISSIMA
LA GIURIA
 FERRAN ADRIÀ | MATTEO BARONETTO
 MARCO BOLASCO | STEFANO CAVALLITO
 ANTONELLA FASSIO | PAOLO GRIFFA
 LUCA IACCARINO | SARA PEIRONE
 DAVIDE SCABIN

La giuria
Premio Bob Noto 2022

minta_eats

Totopo (think perfect thin nacho) with avocado, sour cream and caviar

@BUONISSIMATORINO
@francescobritto
@marmaricci
@pacomendici
@sabato.focani

theupcomingfood

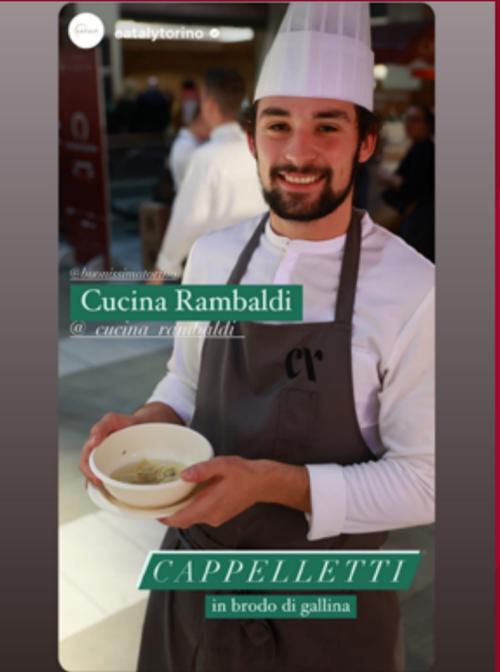
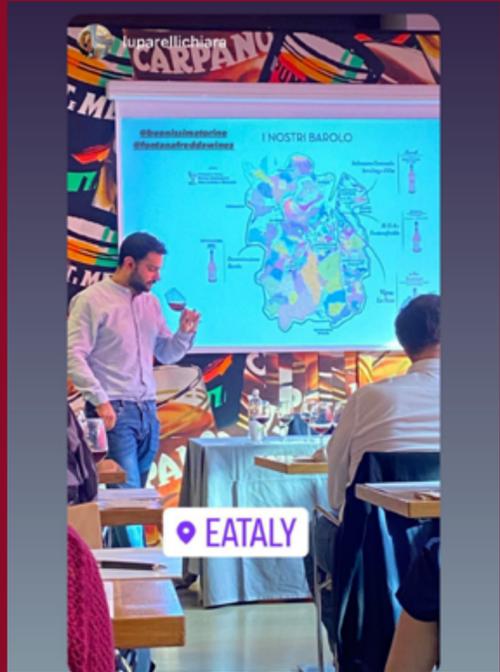
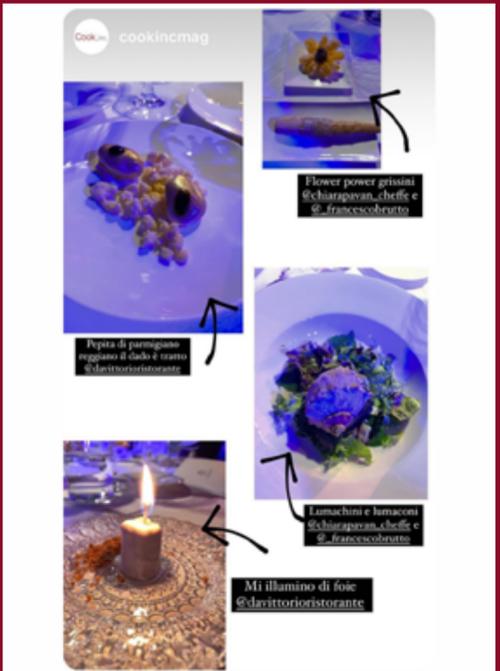
Good morning Turin

fontanafreddawines

BUONISSIMATORINO
@BUONISSIMATORINO
@BUONISSIMATORINO
@BUONISSIMATORINO

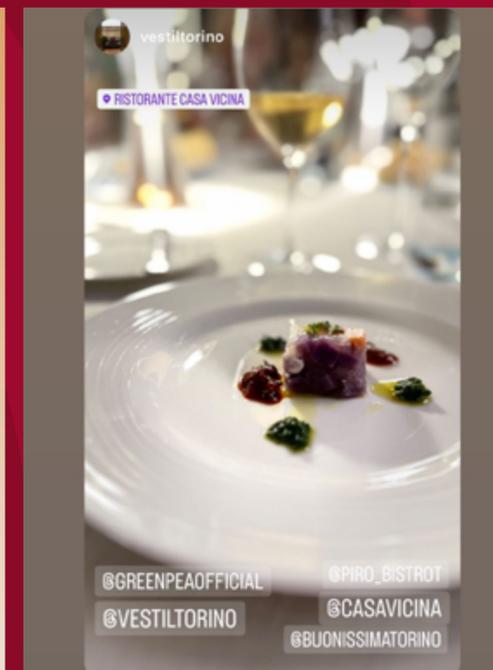
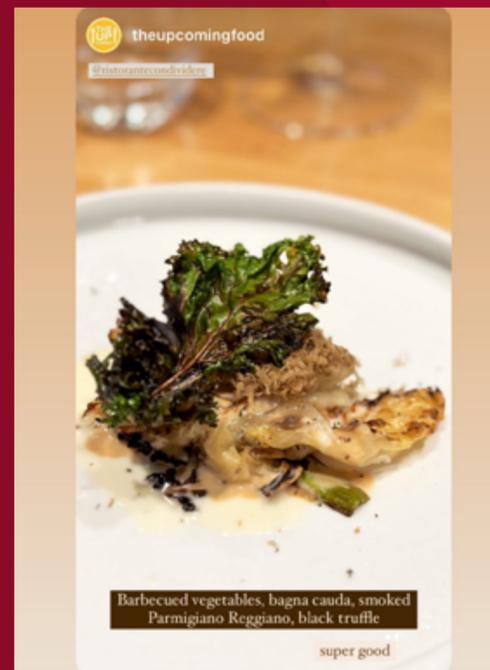


RASSEGNA SOCIAL



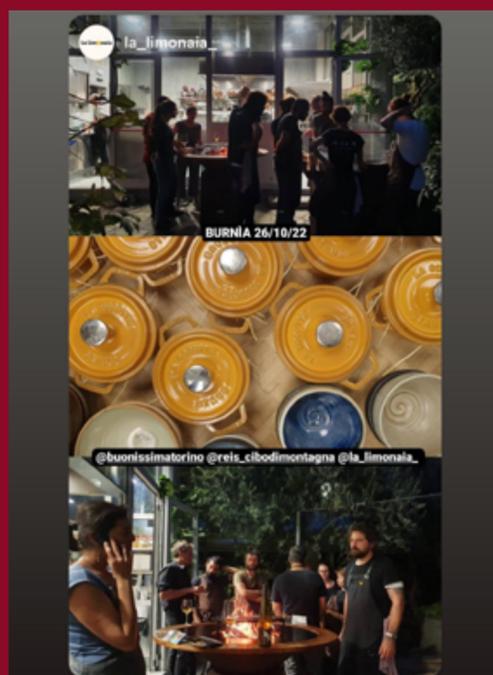
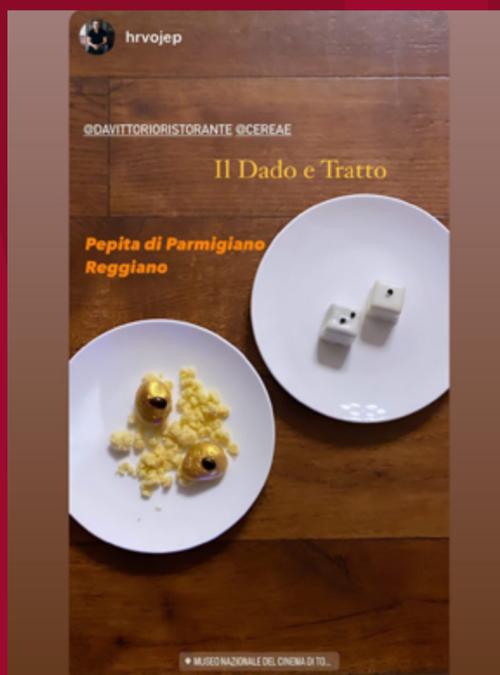
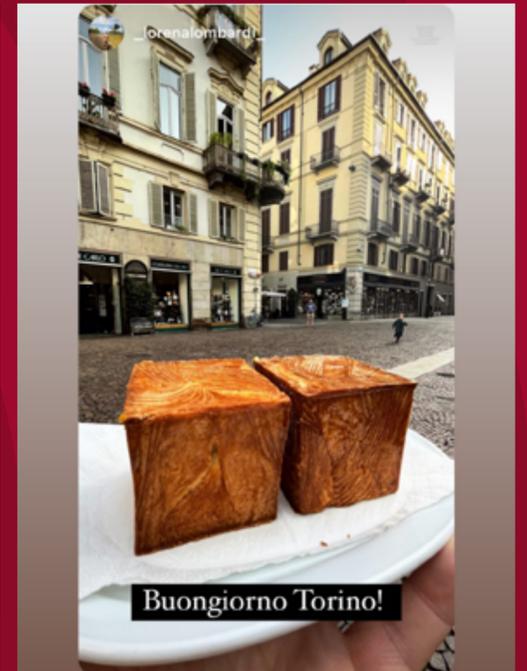
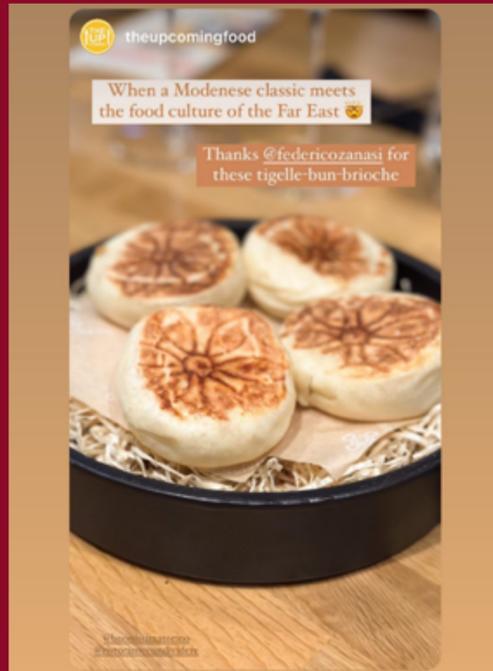


RASSEGNA SOCIAL





RASSEGNA SOCIAL



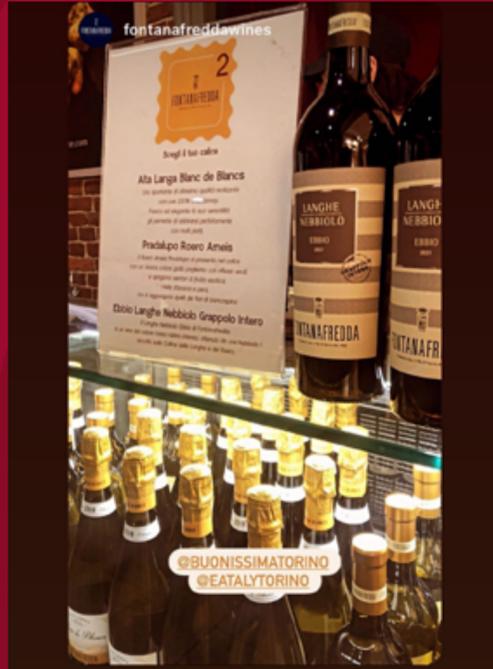


RASSEGNA SOCIAL





RASSEGNA SOCIAL

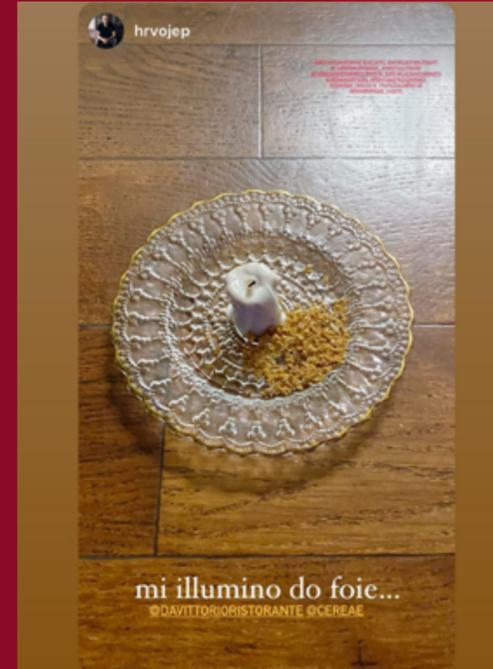


Marco Protopapa
Assessore agricoltura - cibo

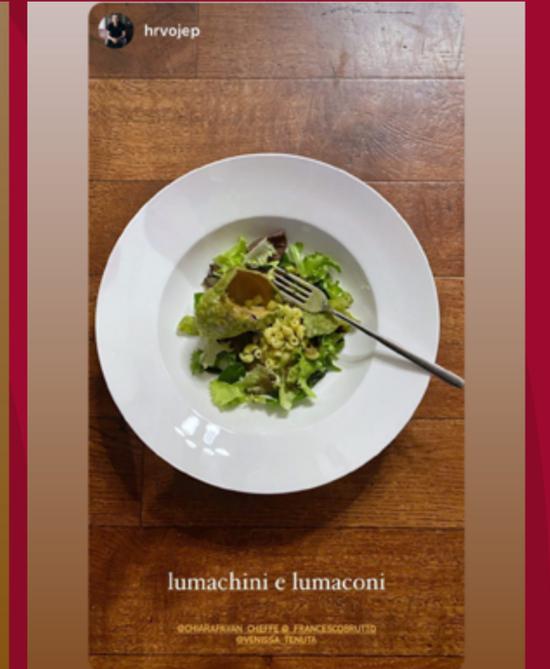


Roberto Panizza

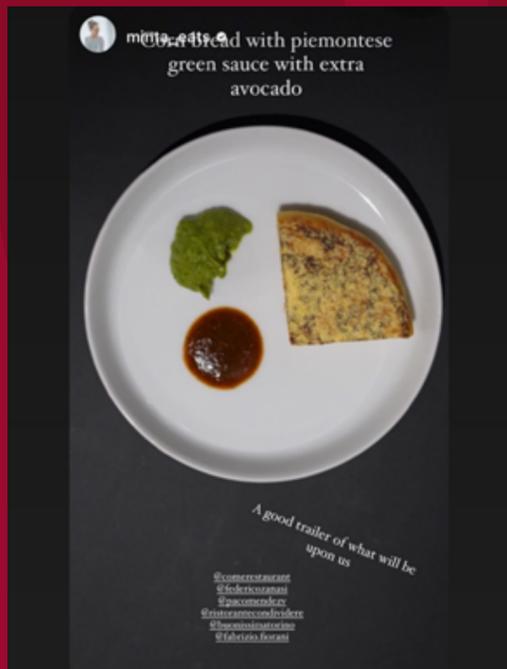
PANSOTI
GENOVESI



mi illumino do foie...



lumachini e lumaconi



bread with piemontese
green sauce with extra
avocado

A good trailer of what will be
upon us



Grazie
@fontanafreddawines
per i vini strepitosi



Gazpacho with chili or
cream and red fruit



Tamales Piedmontese way

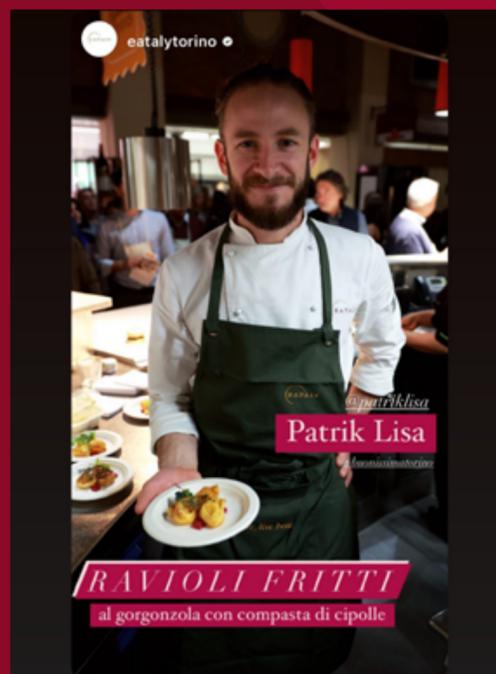


Here with Mr @abelbrschefanardi
aka @cristian_gadigi who told us that
the 2023 ceremony will be in...



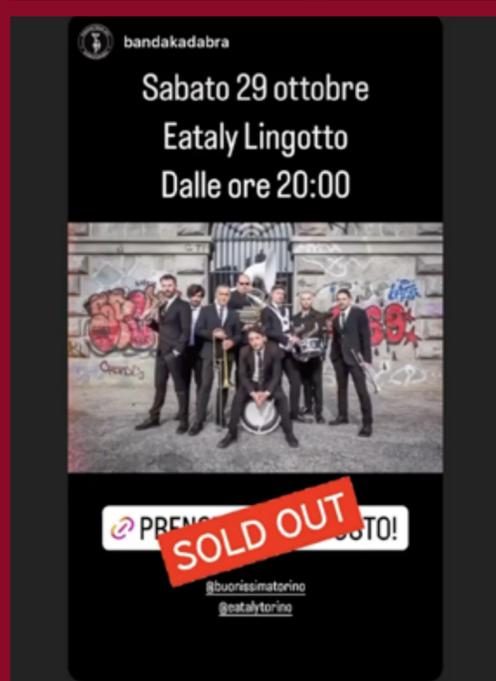
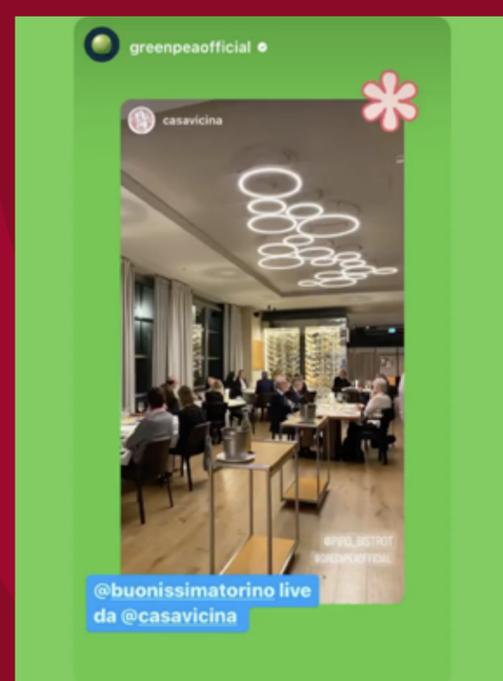


RASSEGNA SOCIAL





RASSEGNA SOCIAL



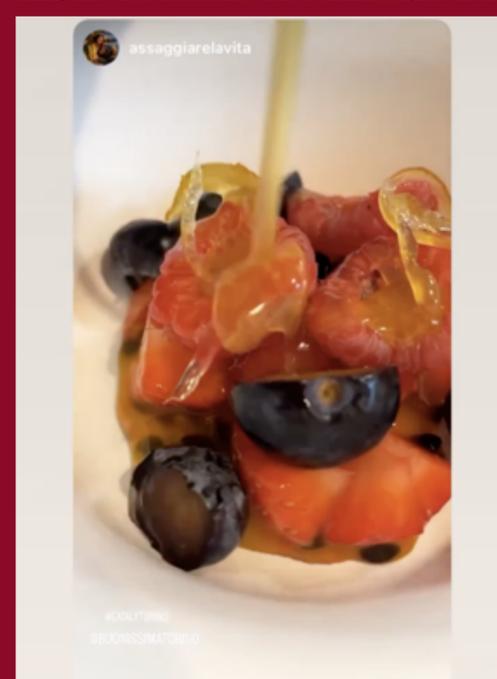


RASSEGNA SOCIAL



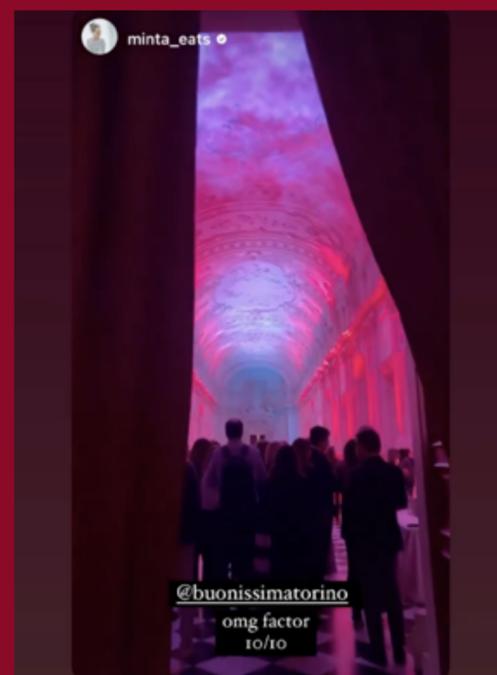
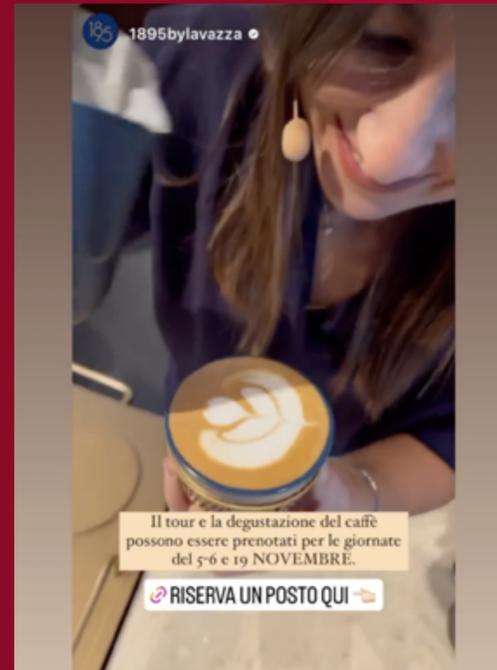


RASSEGNA SOCIAL





RASSEGNA SOCIAL





BUONISSIMA

C I B O A R T E B E L L E Z Z A

WWW.BUONISSIMATORINO.IT

