

Dal 25 al 29 ottobre a Torino torna Buonissima.

Virgilio Martinez, Ferran Adrià, René Redzepi, Massimiliano Alajmo, Niko Romito, Matteo Baronetto, i grandi cuochi e osti dal mondo, dall'Italia e dal Piemonte nella cinque giorni torinese che unisce cibo, arte e bellezza.

con

Floriano Pellegrino, Paco Mendez, Marco Sacco, Terry Giacomello, Alexander Robles, Cesare Grandi, Paolo Bertin, Dario Rista, Gabriele Eusebi, Giuseppe di Iorio, Giulio Carlo Ferrero, Roberto Pintadu, Paolo Bertin, Walter Ferretto, Claudio e Anna Vicina, Daniele Baruzzi, Andrea Pio, Alessandro Daddea, Paolo Griffa, Domenico Volgare, Massimiliano Brunetto, Matteo D'Elia, Manuel Merlo, Sofia Omodeo Iuli, Bianca Celano, Gabriele Boffa, Johnny Mazzarino, Stefano Sforza, Stefano Lanzafame, Nicola di Tarsia, Luigi Taglienti, Beppe Rambaldi, Pino Cuttaia, Giuseppe di Iorio, Raffale Amitrano, Errico Recanati, Christian Milone, Andrea Chiuni, Daniele Rota, Marco Massaia, Federico Zanasi, Valentina Rizzo, Tina Dai, Fabio Cardillo, Naomi Sonoda, Patrik Lisa, Alessia Rolla e i ristoratori, gli osti e i bar storici di Torino.

Torna a Torino BUONISSIMA, la cinque giorni di eventi che con la terza edizione **dal 25 al 29 ottobre** promette al capoluogo piemontese di esplorare la sua anima enogastronomica fra cibo, arte e bellezza.

Massimiliano Alajmo, Ferran Adrià, Niko Romito, ma anche il miglior cuoco del mondo Virgilio Martinez e René Redzepi lo chef del Noma di Copenaghen: il meglio della cucina italiana e mondiale si riunisce in un contesto in cui anche musica, arte e cultura saranno protagonisti, fra cene-spettacolo in alcuni dei luoghi iconici della città, la festa delle piole, dei ristoranti, delle osterie e dei bistrot torinesi con menù e degustazioni, le colazioni firmate dai migliori chef e pasticceri, i workshop formativi per gli appassionati di cucchiai e fornelli.

Da un'intuizione dei giornalisti e critici culinari **Stefano Cavallito** e **Luca laccarino** con **Matteo Baronetto** chef stellato del ristorante Del Cambio, con la realizzazione di **Produzioni Fuorivia**, **IL Idee al Lavoro** e **Associazione Raggio Verde**, BUONISSIMA ha l'ambizione di mettere in connessione cibo e cultura con un obiettivo: offrire agli ospiti un



punto di vista creativo sul capoluogo piemontese e sul suo ruolo di primo piano nella scena gastronomica nazionale.

Il programma si apre mercoledì 25 ottobre alla Centrale Nuvola Lavazza con l'inaugurazione e l'atteso momento della proclamazione del vincitore del "Premio Bob Noto" assegnato da una giuria qualificata di cui fanno parte tra gli altri Ferran Adrià e Antonella Fassio, moglie del critico gastronomico cui è intitolato il riconoscimento. Dopo quelli consegnati ad Andoni Luis Aduriz e Massimiliano e Raffaele Alajmo, quest'anno vince il Premio René Redzepi, chef del Noma di Copenaghen.

Adrià, Alajmo e Redzepi parteciperanno quindi a un talk intitolato "La cucina creativa" per esplorare i territori più originali della cucina internazionale. Seguirà la proiezione del teaser del documentario su Bob Noto diretto da Francesco Catarinolo.

Il giorno successivo, negli spazi post-industriali delle OGR Torino, l'occasione straordinaria di partecipare alla cena cucinata da Virgilio Martinez. Lo chef tristellato del ristorante peruviano Central – nominato miglior ristorante del mondo dalla classifica 50 Best Restaurants 2023 – proporrà per la prima volta, un menù interamente dedicato al rapporto tra l'uomo e la natura in un allestimento teatrale ispirato alla foresta amazzonica.

Come l'anno scorso, negli spazi di Eataly Lingotto, una sfida fra la tradizione piemontese e italiana e le cucine del mondo: torna Agnolotti&friends. In questa edizione, sabato 28 ottobre, saranno gli agnolotti, in una cena diffusa, a confrontarsi a colpi di mattarello con cappellacci, ravioli cinesi, siciliani, fritti e dolci, gyoza giapponesi, in una serata di festa tra vino, musica e intrattenimento.

Torna anche, domenica 29 ottobre al Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, "Il pranzo della domenica": nel segno della tradizione e della creatività sei fra i migliori cuochi della cucina piemontese, fra i quali gli stellati Marco Sacco e Christian Milone e alcuni fra i migliori rappresentanti della più verace tradizione culinaria locale, allestiscono il perfetto pranzo piemontese dei giorni di festa.

Accanto alle grandi cene-spettacolo e ai pranzi speciali da mercoledì 25 a domenica 29 ottobre saranno tantissime le occasioni enogastronomiche proposte da BUONISSIMA. "Metti Torino a Cena" è la festa di quasi quaranta cuochi torinesi che incontrano chef ospiti



dall'Italia e dall'estero, per cucinare menù straordinari. Anteprima di questo programma, il **24 ottobre**, l'incontro al Ristorante Del Cambio fra Matteo Baronetto e Niko Romito, uno fra i più innovativi cuochi italiani Niko, con la partecipazione straordinaria di Michelangelo Pistoletto che festeggia i suoi novant'anni.

Non solo stellati e proposte gourmet: nel programma di BUONISSIMA c'è tanto spazio anche per la tradizione e per la cucina di qualità a prezzi accessibili. "Piolissima" riunisce sedici osterie della città fra acciughe al verde, vitel tonnè, ravioli del plin e voglia di fare festa insieme. Menù a prezzo fisso per tanti locali da scoprire o ritrovare facendosi conquistare dal buon cibo e da una manciata di canzoni, un torneo di scopone o di bocce e un immancabile contorno di chiacchiere e amicizia.

In collaborazione con 1895 Coffee Designers by Lavazza tre bar storici e contemporanei della città proporranno le loro Colazioni all'Italiana by 1895, mentre da Eataly Lingotto e nella Fabbrica di Guido Gobino si terranno laboratori e workshop per conoscere da vicino, fra gli altri, i segreti del cioccolato, del vino e del perfetto aperitivo.

Per finire, magari con un buon cocktail e un appetizer gourmet **domenica 29 ottobre** negli spazi di EDIT si terrà la terza edizione di **Bistromania**, la grande festa dei bistrot torinesi.

BUONISSIMA

Info e prenotazioni buonissimatorino.it

Direzione artistica Matteo Baronetto, Stefano Cavallito, Luca laccarino Direzione Organizzativa Simona Arpellino e Mauro Tunis - Idee al Lavoro I Paola Farinetti - Produzioni Fuorivia

Ufficio stampa Cocchi Ballaira e Federica Ceppa – Las Chicas