



PREMIO BOB NOTO

terza edizione

RENÉ REDZEPI

chef del NOMA di Copenaghen.

Mercoledì 25 ottobre ore 16.30
LA CENTRALE NUVOLA LAVAZZA
Via Ancona 11/A - Torino

Il programma della terza edizione di BUONISSIMA si apre **mercoledì 25 ottobre** alla **Centrale Nuvola Lavazza** con l'inaugurazione e l'atteso momento della proclamazione del vincitore del **Premio Bob Noto**, dedicato al rivoluzionario gourmet e fotografo di food torinese scomparso nel 2017.

Obiettivo del Premio è ricordare i meriti di Bob Noto in ambito artistico e gastronomico e viene quindi assegnato al cuoco, o ai cuochi, che abbiano dimostrato capacità e doti particolari, nonché qualità ulteriori affini al carattere di Bob Noto quali ironia, senso estetico, irriverenza. Per questo, ogni anno, viene stabilito un tema, o meglio ancora, una caratteristica unica, che rende unico il vincitore.

Dopo quelli consegnati ad Andoni Luis Aduriz per l'irriverenza e a Massimiliano e Raffaele Alajmo per l'ironia, quest'anno il Premio è attribuito dalla Giuria di cui fanno parte Ferran Adrià e Antonella Fassio moglie di Bob Noto, Matteo Bolasco, Paolo Griffa, Sara Peirone, Davide Scabin e BUONISSIMA con Matteo Baronetto, Stefano Cavallito e Luca Iaccarino a **René Redzepi chef del Noma di Copenaghen per la creatività**.

Per indagare i territori della creatività contemporanea in cucina il premiato René Redzepi con Ferran Adrià e Massimiliano Alajmo saranno protagonisti, dopo la cerimonia di consegna del Premio Bob Noto, di **un talk straordinario intitolato "La creatività in cucina"**. Cos'è, come nasce, come si alimenta, come si diffonde la cucina creativa?

Chiude l'appuntamento l'anteprima del **documentario su Bob Noto diretto da Francesco Catarinolo**.