BUONISSIMA

CIBO ARTE BELLEZZA

RASSEGNA EDIZIONE 2023

DAL **25.10** AL **29.10**

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA STAMPA

REPUBBLICA TORINO
GAMBERO ROSSO
COMUNE DI TORINO
SCATTI DI GUSTO
CORRIERE TORINO
TORINO TODAY
IDENTITÀ GOLOSE
DISSAPORE
SCATTI DI GUSTO
IDENTITÀ GOLOSE
CRONACA TORINO
ITALIA A TAVOLA
ITALIA A TAVOLA
ANSA
DISSAPORE
TORINO CLICK
TURISMO DEL GUSTO
GAMBERO ROSSO
WEBLOMBARDIA
LA STAMPA
HORECANEWS
MONTECARLONEWS
QUOTIDIANO PIEMONTESE
WINENEWS

ITALIA A TAVOLA
VANITY FAIR
PANORAMA
GAMBERO ROSSO
MENTELOCALE
QUOTIDIANO PIEMONTESE
LA STAMPA
PRIMOCHEF
ANSA
ARTRIBUNE
RAI NEWS

14/10/2023 LA STAMPA TORINO Pagina 56

"Buonissima. Cibo, arte, bellezza" dal 25 al 29 ottobre

Dai più grandi chef del mondo alle piole Torino diventa capitale della cucina

L'EVENTO/1

FRANCESCA ROSSO

«L'ingrediente principale di "Buonissima. Cibo, arte, bellezza" è Torino». Luca Iaccarino con Matteo Baronetto e Stefano Cavallito è direttore artistico dell'evento che dal 25 al 29 ottobre fa incontrare grandi chef del mondo con ristoratori, osti e bar della città. Musica, spettacoli e arte completano il menù realizzato da Produzioni Fuoriviа, IL Idee al Lavoro e Raggio Verde.

Si inizia martedì 24 con l'anteprima al Cambio: Matteo Baronetto cucina a 4 mani con Niko Romito. Partecipa Michelangelo Pistoletto. Apertura mercoledì 25 alla Nuvola Lavazza con il "Premio Bob Noto" assegnato da Ferran Adrià e Antonella Tassio, moglie del critico. Dopo Andoni Luis Aduriz e Massimiliano e Raffaele Alajmo, quest'anno vince René Redzepi del Noma di Copenaghen. Adrià, Alajmo e Redzepi partecipano al talk "La cucina creativa".

Giovedì 26 alle OGR cucina Virgilio Martinez. Lo chef peruviano tristellato del Central, miglior ristorante del mondo per i 50 Best Restaurants 2023, propone un menù dedicato al rapporto uomo-natura. «Altitudini - racconta Paola Farinetti -, è un'esperienza immersiva fra vegetazione, suoni e luci a livelli, da sotto il mare alla foresta amazzonica, fino alla cordigliera delle Ande».

A Eataly Lingotto torna sabato 28 ottobre "Agnolotti&friends", sfida fra la tradizione piemontese e le cucine del mondo: ravioli dolci e salati, gyoza, cappellacci. Torna anche, domenica 29 al Castello di Rivoli "Il pranzo della domenica": 6 fra i migliori cuochi della cucina piemontese, fra i quali gli stellati Marco Sacco e Christian Milone e alcuni rappresentanti della tradizione culinaria locale. Accanto alle grandi cene-spettacolo e ai pranzi speciali da mercoledì 25 a domenica 29 c'è "Metti Torino a Cena", la festa di quasi 40 cuochi torinesi che incontrano chef ospiti dall'Italia e dall'estero.

Non solo stellati e gourmet: ecco "Piolissima": 16 osterie della città propongono acciughe al verde e uno spettacolo o attrazione da piola a 28 euro. E poi colazioni all'italiana con 1895 Coffee Designers by Lavazza 3 bar storici e contemporanei e visita alla fabbrica di Guido Gobino con laboratori e workshop sui segreti del cioccolato. Si finisce domenica da EDIT con Bistromania, grande festa dei bistrot torinesi. —

Matteo Baronetto è chef del ristorante Del Cambio

22/10/2023 Corriere Torino Pagina 1

CINQUE GIORNI DI KERMESSE

Torino ridiventa Buonissima da mercoledì

a pagina 8

Il food tra eccellenze e pop Torino ridiventa Buonissima

Da mercoledì 25 a domenica 29 ottobre l'evento dedicato alla creatività in cucina e alla voglia di mangiare bene insieme

Torino ridiventa Buonissima: da mercoledì 25 a domenica 29 ottobre la terza edizione dell'evento ideato da Stefano Cavallito e Luca Iaccarino con Matteo Baronetto, chef stellato del ristorante Del Cambio, più un manipolo di cultori di food, arte e bellezza come Paola Farinetti, Simona Arpellino, Mauro Tunis.

Cinque giorni che rivoluzionano la città e tirano fuori il meglio della creatività e la voglia di cucinare e mangiare bene insieme. E quest'anno, rullo di tamburi: il premio per la creatività dedicato al fotografo e appassionato gastronomo Bob Noto — ha fatto conoscere da noi Ferran Adrià, per fare un esempio — è stato assegnato a René Redzepi, lo chef-guru del Noma di Copenaghen. Che verrà a Torino a ritirarlo e dopo la premiazione sarà protagonista con Adrià e lo chef Massimiliano Alajmo di un eccezionale talk su «La creatività in cucina» (alla Nuvola Lavazza, ingresso libero, tassativo prenotare e dovrebbe essere diffuso anche in streaming) cui seguirà la proiezione in anteprima del documentario su Bob Noto di Francesco Catarinolo. Non è l'unica sorpresa dell'edizione 2023: giovedì sera le Ogr si trasformano in una foresta amazzonica — piante dappertutto, musica ad hoc per il menù Altitudini dedicato al rapporto con la natura e preparato da Virgilio Martinez, chef tre stelle del ristorante Central di Lima, Perù, un'esperienza speciale (e cara: 450 euro: ma il Central è stato eletto miglior ristorante del mondo da 50 Best Restaurants 2023). Il bello di Buonissima è proprio in questa mixité fra eccellenze e proposte pop e nella scelta di tematiche e location un po' speciali: come il pranzo The Circle di venerdì 27 da Scat-to, ispirato alla circolarità e alla sostenibilità, chef Christian Costardi e Terry Giacomello, con visita finale alla mostra The Circle di Luca Locatelli (atteso per presentarla) sull'economia circolare alle Gallerie d'Italia. O il Castello di Rivoli per il Pranzo della domenica del 29, remake dei grandi pranzi in famiglia d'una volta, inizio alle 12.30 fine quando ci si alza, ore dopo, e ai fornelli grandi cuochi di cucina piemontese, dagli stellati Marco Sacco e Christian Milone ad Andrea Chiuni delle Tre Galline e Daniele Rota di Antiche Sere per Torino, Marco Massaia del Ristorante Radici di Costigliole d'Asti e Alessia Rolla delle Cantine Nicola di Cocconato. Una rivincita della cucina torinese-piemontese? Perché no, anche se rivedute e corrette. Da Eataly va in scena Agnolotti&friends, con agnolotti ma anche cappellacci, ravioli cinesi, paleritani, pugliesi, gyoza giapponesi, vino e musica. In una ventina di ristoranti in città «Torino a cena», menù a quattro mani con chef ospiti un po' da tutt'Italia (belle sorprese e nomi eccellenti, lista completa su buonissimatorino.it), mentre domenica 29 (con estensione a lunedì) i bistrot si ritrovano da Edit per un aperitivo con tapas sfiziose (e a prezzo easy, 15 euro), ci sono i laboratori di degustazione e le colazioni (al San Carlo, da Gobino di via Lagrange, al Bar Cavour di Del Cambio) con 3 diversi caffè Specialty 1895 di Lavazza e accompagnamento di cose buone firmate da Christian Costardi, Guido Gobino, Matteo Baronetto. E poi le piole, una lista di indirizzi preziosi per (ri)trovare la cucina ruspante della tradizione, il vitello tonnato, i tomini al verde, i plin, menù a prezzo fisso 28 euro, musica compresa (o una gara a bocce, a carte, fate voi). Quella che si dice una buonissima atmosfera da osteria.

Rosalba Graglia

CLICCA SUI TESTI PER ANDARE AL LINK

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA STAMPA

Ven. Ott 13th, 2023 14:07:31 — Chi siamo: informazioni, contatti e guest post

Notizie & Eventi Italia
Cosa&Dove&Quando

HOME FEATURED NOTIZIE EVENTI CULTURA

Home » Eventi » Buonissima Torino 2023 con grandi chef: chi sono gli ospiti

HOME ELENCO NEWS CERCA LOGIN APPUNTAMENTI IN CITTÀ

BUONISSIMA 23

Enogastronomia | Pubblicato: 13 Ottobre 2023 | Read Time: 1 min | Visite: 75

Like 8 people like this. Sign Up to see what your friends like. Share Tweet Whatsapp

Buonissima 2023 a Torino ritorna con un nuovo appuntamento autunnale con la grande cucina internazionale e le eccellenze della cucina piemontese. In programma, cinque giorni nella città sabauda per scoprire e raccontare la straordinaria cultura gastronomica di un territorio, la storia, l'arte e la creatività. Buonissima 2023 vi aspetta a Torino **dal 25 al 29 ottobre 2023**.

Saranno cinque giorni di eventi caratterizzati dalla 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 alterneranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi del capoluogo piemontese.

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.

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.

Il giorno successivo, negli spazi post-industriali delle **OGR Torino**, l'occasione straordinaria di partecipare alla **cena cucinata da Virgilio Martinez**. Torna anche, domenica 29 ottobre al **Castello di Rivoli** Museo d'Arte Contemporanea, "**Il pranzo della domenica**".

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. In collaborazione con 1895 Coffee Designers by Lavazza tre bar storici e contemporanei della città proporranno le loro **Colazioni all'Italiana by 1895**.

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. 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.

MenuNews

- Agenda & Attualità
- Casa & Design
- Cultura Spettacoli & Locali
- Enogastronomia
- In Viaggio
- Focus
- Moda Tendenze & Sfilate
- Ricette
- Salute & Bellezza
- Shopping
- Shopping Fashon
- Solidarietà
- Soste golose
- Sport, barche & motori
- Teatri
- Turismo & Benessere
- Video

PegasoNews - il blo
17,491 followers
Follow Page

TORINOCRONACA — L'EDITORIALE IL BORGHESE — EDIZIONE DIGITALE ABBONAMENTI — EDIZIONE DIGITALE

ULTIME NOTIZIE TORINO PROVINCIA CRONACA TENDENZE TEMPO LIBERO EVENTI SPORT SPECIALI

TORINO CRONACA > ARCHIVIO > TEMPO LIBERO

DAL 25 AL 29 OTTOBRE

Torino è "Buonissima": gli chef migliori del mondo arrivano in città

Da Ferran Adrià a Virgilio Martinez e René Redzepi del Noma di Copenaghen: ecco cosa accadrà sotto la Mole

SIMONA TOTINO
simona.totino@cronacaqui.it

13 OTTOBRE 2023 - 14:23

René Redzepi del Noma di Copenaghen

Torino sarà ancora **"Buonissima".** Capiterà dal 25 al 29 ottobre prossimi quando in città si incontreranno esperti e i migliori chef internazionali per la serie di eventi, incontri e degustazione, volti ad esplorare l'anima gastronomica del Piemonte fra cibo, bellezza, arte. In arrivo in città nomi quali **Massimiliano Alajmo, Ferran Adrià, Niko Romito, ma anche il miglior cuoco del mondo Virgilio Martinez e René Redzepi lo chef del Noma di Copenaghen** e una serie di appuntamenti come cene-spettacoli, feste nelle piole, nelle osterie, nei bistrot, per un mare di degustazioni dalla colazione alla cena. I

In questo contesto si inserisce anche **"Piolissima" che riunisce sedici osterie della città fra acciughe al verde**, vitel tonnè, ravioli del plin e voglia di fare festa insieme.

Il programma

Il programma si apre m**ercoledì 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

/ I più letti

IL FATTO
Le titolari vanno in pensione, il negozio chiude dopo 300 anni

RISCALDAMENTO
A Torino fa caldo: ecco quando accenderemo i termosifoni

INTRECCIO
C'è Veronica tra Stefano e Martina

ACCADE A OTTOBRE
Caldo, sole, umidità: nelle Valli di Lanzo spuntano funghi giganti

/ In primo piano

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA STAMPA

023

TORINO CRONACAQUI

DAL 25 AL 29 OTTOBRE

Ecco gli chef migliori del mondo Perché Torino è "Buonissima"

Torino sarà ancora "Buonissima". Capiterà dal 25 al 29 ottobre prossimi quando in città si incontreranno esperti e i migliori chef internazionali per la serie di eventi, incontri e degustazione, volti ad esplorare l'anima gastronomica del Piemonte fra cibo, bellezza, arte. In arrivo in città nomi quali Massimiliano Alajmo, Ferran Adrià, Niko Romito, ma anche il miglior cuoco del mondo Virgilio Martinez e René Redzepi lo chef del Noma di Copenaghen e una serie di appuntamenti come cene-spettacoli, feste nelle piole, nelle osterie, nei bistrot, per un mare di degustazioni dalla colazione alla cena. In questo contesto si inseriesce anche "Piolissima" che riunisce sedici osterie della città fra acciughe al verde, vitel tonnè, ravioli del plin e voglia di fare festa insieme. L'inaugurazione avverrà alla Nuvola Lavazza, il giorno successivo si passerà alle Ogr, quindi da Eataly Lingotto per un gran finale in programma al Castello di Rivoli il 29 ottobre con "Il pranzo della domenica". "Buonissima" nasce da un'intuizione dei giornalisti e critici culinari Stefano Cavallito e Luca Iaccarino con Matteo Baronetto chef stellato del ristorante Del Cambio, con la realizzazione di Produzioni Fuorivia, IL Idee al Lavoro e Associazione Raggio Verde.

[S.TOT.]

la Repubblica TORINO

Dal 25 al 29 ottobre

Torna in città Buonissima kermesse tra cibo e arte

Dal 25 al 29 ottobre a Torino torna Buonissima la cinque giorni di eventi alla terza edizione che esplora l'anima enogastronomica della città 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 bistrò 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 Iaccarino, con Matteo Baronetto chef stellato del ristorante "Del Cambio", con la realizzazione di Produzioni Fuorivia, IL Idee al Lavoro e Associazione Raggio Verde, Buonissima mette 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 la proclamazione del vincitore del "Premio Bob Noto", René Redzepi, chef del Noma di Copenaghen. – **r.t.**

In primo piano Gli chef

©RIPRODUZIONE RISERVATA

dissapore

RISTORANTI SPESA BERE CHEF CUCINA RICETTE CITTÀ

Perché Buonissima è l'evento gastronomico dell'anno

In tre anni, la manifestazione gastronomica è riuscita a portare a Torino i nomi più importanti della cucina mondiale. Ora resta solo una domanda: what's next?

Dissapore › Notizie

di Valentina Dirindin
27 Ottobre 2023

Ein Prosit, a Udine, è un **evento gastronomico** pazzesco, uno di quelli a cui tutti vogliono partecipare, uno dei pochi che riesce a riunire l'intera comunità internazionale degli chef in un unico programma di cene-evento incredibili.

PUBBLICITÀ

Se iniziamo un articolo su un evento parlando di un altro, è perché vogliamo chiarire che non siamo fuori dal mondo, e dimostrare di non avere una visione provinciale: che Ein Prosit sia l'evento gastronomico dell'anno, in Italia, è fuori di dubbio. Ma pian piano, con un lavoro costante e certosino, fatto di rigore ma anche di toni mai troppo urlati, a **Torino** si è fatto largo (finalmente!) un degno competitor di Ein Prosit, **Buonissima**.

PUBBLICITÀ

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA STAMPA

GUIDA TORINO

COSA FARE / VEDERE | EVENTI A TORINO | DOVE MANGIARE | DINTORNI DI TORINO | CURIOSITÀ | INFORMAZIONI UTILI | CERCA

Guida Torino > Eventi > Buonissima 2023 a Torino: cibo, arte e bellezza nel capoluogo piemontese

Buonissima 2023 a Torino: cibo, arte e bellezza nel capoluogo piemontese

(Voti: 1 . Media: 5,00 su 5)

HQuality / Shutterstock.com

SEGUICI SU · INSTAGRAM

SEGUICI SU · FACEBOOK

Cerca

RICEVI LE ULTIME NOVITÀ DA TORINO

Iscriviti alla Newsletter

Buonissima 2023 a Torino ritorna con un nuovo appuntamento autunnale con la grande cucina internazionale e le eccellenze della cucina piemontese. In programma, cinque giorni nella città sabauda per scoprire e raccontare la straordinaria cultura gastronomica di un territorio, la storia, l'arte e la creatività. Buonissima 2023 vi aspetta a Torino **dal 25 al 29 ottobre 2023.**

Saranno cinque giorni di eventi caratterizzati dalla 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 alterneranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi del capoluogo piemontese.

compagnia di chef nazionali e internazionali, prodotti di eccellenza, musica e spettacolo, arte, momenti di riflessione e confronto che si alterneranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi del capoluogo piemontese.

Quando
Data/e: **25 Ottobre 2023 - 29 Ottobre 2023**
Orario: **10:00 - 23:00**

Dove
Torino
Torino - Torino

Prezzo
varia a seconda dell'evento

Altre informazioni

Categoria dell'evento
- Gastronomia

Mappa

In Evidenza

Torino Liberty: i 10 edifici più belli della città

Le 10 migliori piole di Torino: mangiare bene spendendo poco

---

dissapore

RISTORANTI | SPESA | BERE | CHEF | CUCINA | RICETTE | CITTÀ

Buonissima 2023: dal 25 al 29 ottobre, a Torino, c'è tutto il meglio della gastronomia

Grandi cene con chef internazionali, ma anche appuntamenti nelle trattorie a prezzo fisso: il bello di Buonissima a Torino è la capacità di unire top e pop per mangiar bene.

Dissapore · Eventi enogastronomici

di Valentina Dirindin
16 Ottobre 2023

In un mondo di cene a quattro mani, eventi, cene di gala e via dicendo, la verità è che a noi sembra che le occasioni gastronomicamente imperdibili, alla fine, si contino sulle dita di una mano. Una è certamente Ein Prosit, dal 18 al 22 ottobre a Udine. A strettissimo giro (dal **25 al 29 ottobre**) arriva poi a **Torino Buonissima**, grande festa gastronomica che prevede la partecipazione dei grandi nomi della cucina internazionale (Massimiliano Alajmo, Ferran Adrià, Niko Romito, Virgilio Martinez e René Redzepi), ma anche i coinvolgimento delle "piole", le tradizionali trattorie, e dei migliori ristoranti della città.

Il programma di Buonissima 2023

Il programma si apre mercoledì 25 ottobre alla Centrale Nuvola Lavazza: qui verrà assegnato il "Premio Bob Noto", dedicato al celebre critico gastronomico e assegnato quest'anno a René Redzepi, chef del Noma di Copenaghen, che sarà protagonista dopo la premiazione (insieme a Ferran Adrià e Massimiliano Alajmo) di un talk sulla creatività in cucina.

GAMBERO ROSSO | Abbonati

Notizie

A Torino torna Buonissima: il grande evento del buon cibo, tra piole e cucina d'autore internazionale

16 Ott 2023, 17:54 | a cura di Rosalba Graglia

DAL 25 AL 29 OTTOBRE A TORINO TORNA BUONISSIMA, LA KERMESSE TORINESE DI CIBO, ARTE E BELLEZZA, ARRIVATA ALLA TERZA EDIZIONE.

Ascolta questo articolo ora...

Idea dei giornalisti e critici gastronomici **Stefano Cavallito** e **Luca Iaccarino** con **Matteo Baronetto**, chef del ristorante **Del Cambio**, fresco della conquista delle Tre Forchette nella guida Ristoranti d'Italia dl Gambero Rosso, **Buonissima** porta a Torino per cinque giorni il meglio della cucina italiana e mondiale e fa conoscere la città nel mondo. Il format ormai collaudato comprende anche quest'anno grandi nomi e piole, ristoranti e bistrot, chef e pasticceri, fra cene-spettacolo in luoghi iconici della città, workshop e degustazioni.

Chef dal mondo & tradizione

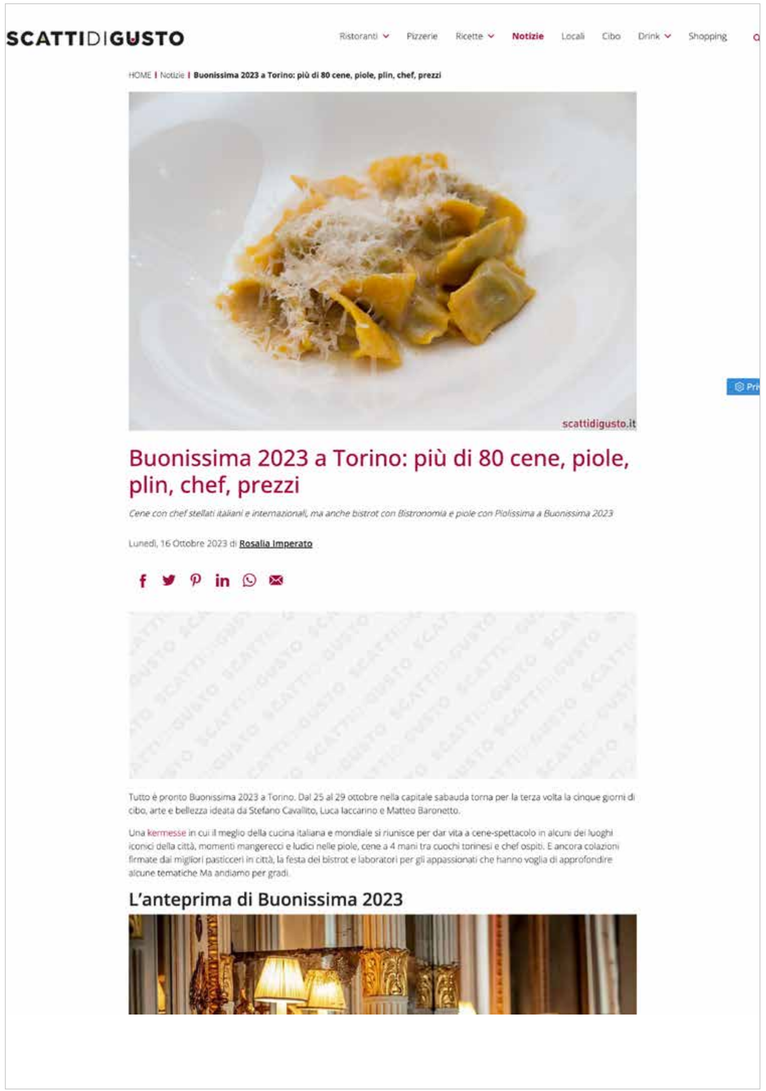
Inizio ufficiale mercoledì **25 ottobre** alla Centrale Nuvola Lavazza con la proclamazione del vincitore del **Premio Bob Noto**, intitolato al grande

Perché la critica è una questione soggettiva (e perché siamo rimasti delusi dal Mirazur)

Schroder offre la cena, un ospite spende 6mila euro. È dovuta intervenire la polizia

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA **STAMPA**



SCATTIDIGUSTO

Ristoranti · Pizzerie · Ricette · Notizie · Locali · Cibo · Drink · Shopping

HOME | Notizie | Buonissima 2023 a Torino: più di 80 cene, piole, plin, chef, prezzi

scattidigusto.it

Buonissima 2023 a Torino: più di 80 cene, piole, plin, chef, prezzi

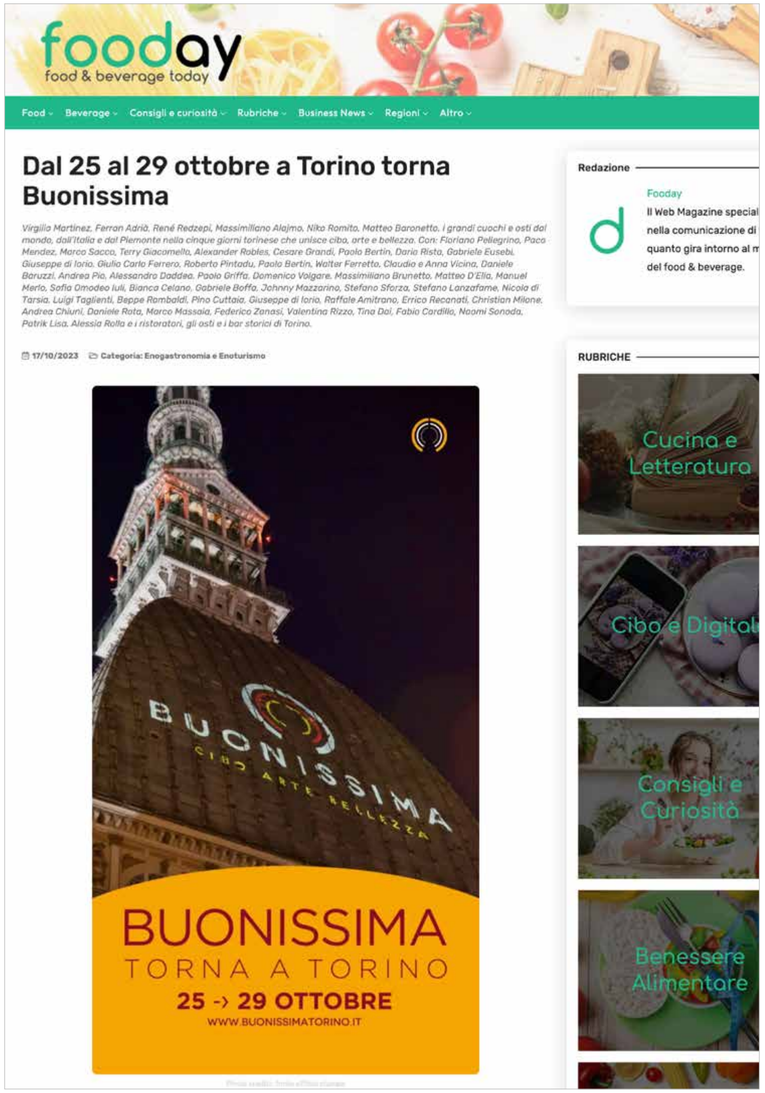
Cene con chef stellati italiani e internazionali, ma anche bistrot con Bistronomia e piole con Piolissima a Buonissima 2023

Lunedì, 16 Ottobre 2023 di Rosalia Imperato

Tutto è pronto Buonissima 2023 a Torino. Dal 25 al 29 ottobre nella capitale sabauda torna per la terza volta la cinque giorni di cibo, arte e bellezza ideata da Stefano Cavallito, Luca Iaccarino e Matteo Baronetto.

Una kermesse in cui il meglio della cucina italiana e mondiale si riunisce per dar vita a cene-spettacolo in alcuni dei luoghi iconici della città, momenti mangerecci e ludici nelle piole, cene a 4 mani tra cuochi torinesi e chef ospiti. E ancora colazioni firmate dai migliori pasticceri in città, la festa del bistrot e laboratori per gli appassionati che hanno voglia di approfondire alcune tematiche Ma andiamo per gradi.

L'anteprima di Buonissima 2023



fooday
food & beverage today

Food · Beverage · Consigli e curiosità · Rubriche · Business News · Regioni · Altro

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, Giulia Carla 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'Ella, Manuel Merlo, Sofia Omodeo Iuli, Bianca Celano, Gabriele Boffa, Johnny Mazzarino, Stefano Sforza, Stefano Lanzafame, Nicola di Tarsia, Luigi Taglienti, Beppe Rombaldi, Pino Cuttaia, Giuseppe di Iorio, Raffale Amitrano, Errico Recanati, Christian Milone, Andrea Chiuni, Daniele Rota, Marco Massaia, Federico Zanasi, Valentina Rizzo, Tina Dal, Fabio Cardillo, Naomi Sonada, Patrik Lisa, Alessia Rolla e i ristoratori, gli osti e i bar storici di Torino.

17/10/2023 · Categoria: Enogastronomia e Enoturismo

BUONISSIMA
CIBO ARTE BELLEZZA
BUONISSIMA
TORNA A TORINO
25 -> 29 OTTOBRE
WWW.BUONISSIMATORINO.IT

Redazione

Fooday
Il Web Magazine special
nella comunicazione di
quanto gira intorno al m
del food & beverage.

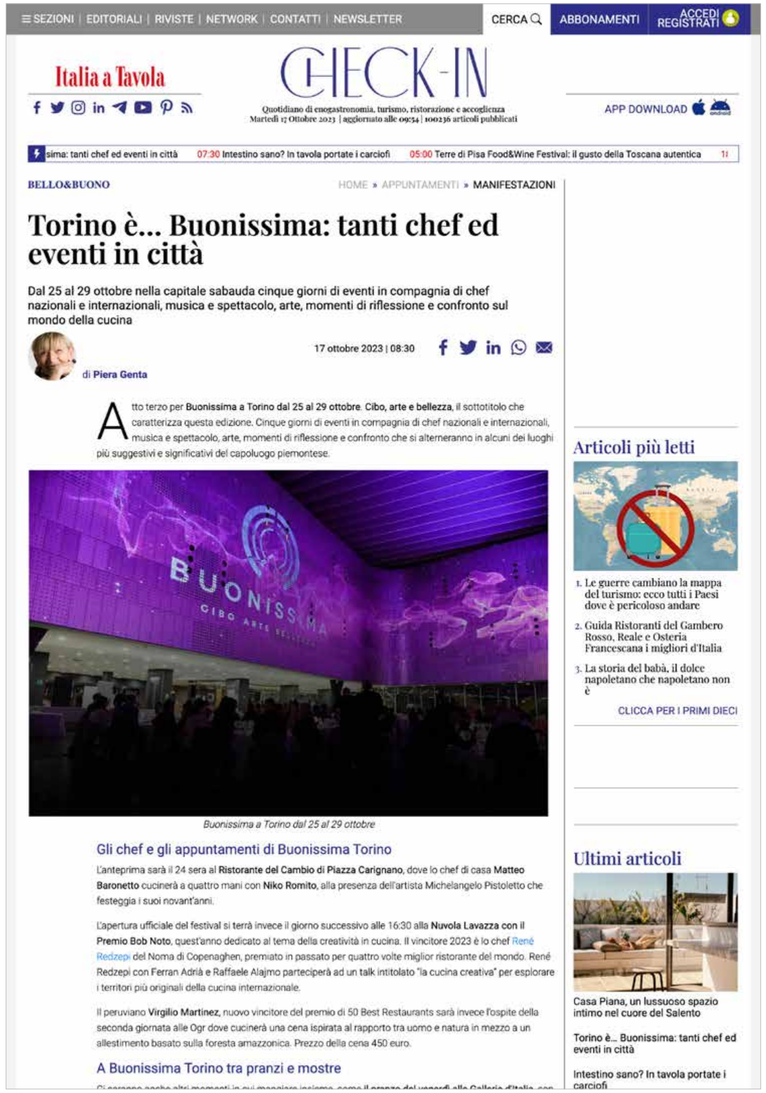
RUBRICHE

Cucina e Letteratura

Cibo e Digital

Consigli e Curiosità

Benessere Alimentare



SEZIONI | EDITORIALI | RIVISTE | NETWORK | CONTATTI | NEWSLETTER · CERCA · ABBONAMENTI · ACCEDI REGISTRATI

Italia a Tavola

CHECK-IN
Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 17 Ottobre 2023 | aggiornato alle 09:54 | 100236 articoli pubblicati

APP DOWNLOAD

sima: tanti chef ed eventi in città · 07:30 Intestino sano? In tavola portate i carciofi · 05:00 Terre di Pisa Food&Wine Festival: il gusto della Toscana autentica

BELLO&BUONO · HOME » APPUNTAMENTI » MANIFESTAZIONI

Torino è... Buonissima: tanti chef ed eventi in città

Dal 25 al 29 ottobre nella capitale sabauda cinque giorni di eventi in compagnia di chef nazionali e internazionali, musica e spettacolo, arte, momenti di riflessione e confronto sul mondo della cucina

di Piera Genta · 17 ottobre 2023 | 08:30

Atto terzo per **Buonissima a Torino dal 25 al 29 ottobre**. **Cibo, arte e bellezza**, il sottotitolo che caratterizza questa edizione. Cinque giorni di eventi in compagnia di chef nazionali e internazionali, musica e spettacolo, arte, momenti di riflessione e confronto che si alterneranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi del capoluogo piemontese.

Buonissima a Torino dal 25 al 29 ottobre

Gli chef e gli appuntamenti di Buonissima Torino

L'anteprima sarà il 24 sera al **Ristorante del Cambio di Piazza Carignano**, dove lo chef di casa **Matteo Baronetto** cucinerà a quattro mani con **Niko Romito**, alla presenza dell'artista Michelangelo Pistoletto che festeggia i suoi novant'anni.

L'apertura ufficiale del festival si terrà invece il giorno successivo alle 16:30 alla **Nuvola Lavazza con il Premio Bob Noto**, quest'anno dedicato al tema della creatività in cucina. Il vincitore 2023 è lo chef René Redzepi del Noma di Copenaghen, premiato in passato per quattro volte miglior ristorante del mondo. René Redzepi con Ferran Adrià e Raffaele Alajmo parteciperà ad un talk intitolato "la cucina creativa" per esplorare i territori più originali della cucina internazionale.

Il peruviano **Virgilio Martinez**, nuovo vincitore del premio di 50 Best Restaurants sarà invece l'ospite della seconda giornata alle Ogr dove cucinerà una cena ispirata al rapporto tra uomo e natura in mezzo a un allestimento basato sulla foresta amazzonica. Prezzo della cena 450 euro.

A Buonissima Torino tra pranzi e mostre

Articoli più letti

1. Le guerre cambiano la mappa del turismo: ecco tutti i Paesi dove è pericoloso andare
2. Guida Ristoranti del Gambero Rosso, Reale e Osteria Francescana i migliori d'Italia
3. La storia del babà, il dolce napoletano che napoletano non è

CLICCA PER I PRIMI DIECI

Ultimi articoli

Casa Piana, un lussuoso spazio intimo nel cuore del Salento

Torino è... Buonissima: tanti chef ed eventi in città

Intestino sano? In tavola portate i carciofi

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA **STAMPA**

#TurismodelGusto

Home | Tutto Travel | TuttoFood | TuttoDrink | TuttoOk | Degustando | Eventi | Le Brevi | Video | Libri | Contatti

Home / Evidenza

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

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.

Ferran Adrià

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.

VIVATORINO.IT
IL NOTIZIARIO DI TORINO

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

Home / eventi appuntamenti / BUONISSIMA 23. Presentata a Torino la terza edizione dal 25 al 29 ottobre

I PIU' LETTI

- La tragedia di Gigi Meroni, la "farfalla granata "investito da Attilio Romero futuro presidente del Torino
- La testa "rovesciata" del David di Michelangelo nel pieno centro di Torino, nel cuore di piazza San Carlo
- Storie di Torino: "La Monferrina", la più nota ballata piemontese
- 3 settembre 1989, Gaetano Scirea moriva in un tragico incidente a 36 anni.
- Mostra fotografica "LEE MILLER" - Palazzina di Caccia di Stupinigi. Dal 9 settembre 2023 al 7 gennaio 2024.

BUONISSIMA 23. Presentata a Torino la terza edizione dal 25 al 29 ottobre

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.

a questo link la cartella stampa completa

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.

ICHI3041 del 18-10_NCH_18102023_100.pdf - NCHI - Stampato da: marco.bogetto@netweek.it 18/10/2023 11:05:01

LA NUOVA PERIFERIA
MERCOLEDÌ 18 OTTOBRE 2023 | 100

IN PIEMONTE

Anche il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

CUNEO (ces) All'interno della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba è nuovamente protagonista anche il Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo (main sponsor della Fiera), che con la propria Dop impreziosisce i cooking show con i grandi chef all'interno della Sala Beppe Fenoglio. Nei 38 eventi previsti dal vivo, il prosciutto Crudo di Cuneo Dop è servito come entrée di benvenuto, insieme ad un calice di Alta Langa DOCG, preparato grazie alla collaborazione degli studenti di Alba Accademia Alberghiera e le grandi firme della cucina nazionale e internazionale. Sabato 11 novembre alle ore 11 si sarà un cooking show interamente dedicato al prosciutto Crudo di Cuneo DOP, con lo chef **Davide Palluda** del ristorante «All'Enoteca» di Canale d'Alba, che presenterà e cucinerà un piatto con ingrediente principe proprio il prosciutto Crudo di Cuneo e Tartufo Bianco d'Alba.

Terza edizione del festival che porta all'ombra della Mole i grandi nomi della cucina mondiale, ma non solo

«Buonissima» con superstar del cibo e chef delle piole: il principale ingrediente è Torino

TORINO (ces) L'ingrediente numero uno di «Buonissima» è Torino: gli organizzatori lo dicono entusiasti alla conferenza stampa della terza edizione del festival, in svolgimento dal 25 al 29 ottobre prossimi, dedicato al cibo, all'arte e alla bellezza.

«Buonissima» presenta un programma ricco di eventi, cene e iniziative con i grandi nomi della cucina piemontese, italiana e addirittura mondiale, con un parterre di ospiti vip relativi alla ristorazione da far invidia anche alle organizzazioni di lunga data.

Da un'intuizione dei giornalisti e critici culinari **Stefano Cavllitto** e **Luca Iaccarino**, con **Matteo Baronetto** chef stellato del ristorante Del Cambio di Torino (con la realizzazione di Produzione 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 ruolo di primo piano nella scena gastronomica nazionale.

Con una preview al ristorante Del Cambio che vedrà Matteo Baronetto cucinare a quattro mani con **Niko Romito** con la partecipazione di **Michelangelo Pistoletto**, il programma apre mercoledì 25 ottobre alla Centrale Nuvola Lavazza con l'inaugurazione e il Premio Bob Noto. **Antonella Fassio**, moglie del critico gastronomico cui è assegnato il riconoscimento alla memoria, sceglie ogni anno un tratto della personalità del marito che il premiato dovrà incarnare. Per questa edizione la caratteristica scelta è stata la creatività e il premio sarà conferito a **René Redzepi**, chef del Noma di Copenaghen, che sarà anche protagonista di un talk insieme a **Ferran Adrià** aperto al pubblico e gratuito, prenotandosi sul sito buonissimatorino.it. Seguirà la proiezione del teaser del documentario su Bob Noto diretto da **Francesco Catarinolo**.

Il 26 ottobre alle OGR Torino lo chef tristellato **Virgilio Martinez**, il cui ristorante peruviano Central di Lima è stato nominato miglior ristorante del mondo nella classifica 50 Best restaurant 2023, porterà l'interpretazione della sua terra con un menu dedicato alle altitudini, percorrendo proposte che variano dall'ecosistema del mare fino agli altipiani di 4 mila metri, dove c'è il suo ristorante, costruito in un ex allevamento di alpaca. Il tutto si svolgerà in un contesto studiato da arredatori, staff peruviano e light designer, per ricreare una foresta tropicale, con una lunga tavolata che simboleggia la convivialità e i colori del mondo che renderanno la serata indimenticabile.

Il 27 ottobre gli chef **Christian Costardi** (Scat_to) e **Terry Giacomello** (NIN) proporranno un pranzo con alcune specialità piemontesi, come il Tartufo Bianco d'Alba al termine del quale si svolgerà la visita guidata alla mostra «The Circle» in corso presso Le Gallerie d'Italia, che ospiterà l'evento.

Sabato 28 ottobre torna Agnolotti&Friends al Lingotto, da Eataly, in una serata di conoscenza gastronomica a confronto con cappellacci, ravioli cinesi e siciliani, fritti e dolci, gyoza giapponesi, in una serata di festa tra vino, musica e intrattenimento.

Domenica 29 ottobre al Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, «Il pranzo della domenica», con gli stellati **Marco Sacco** e **Christian Milone** ma non solo, per la proposta della tradizione piemontese.

Sono previste proposte per tutte le tasche con prezzi accessibili; tra queste, ancora «Piolissima», che riunisce sedici osterie della città che proporranno tutte anche le acciughe al verde, piatto iconico torinese. Il menu è a prezzo fisso (28 euro vini esclusi). A tutte le piole è stato chiesto di preparare anche un momento di spettacolo a attrazione tipica del Piemonte, come gli scorsi anni, quando si sono visti musicisti alla chitarra, tombolate, campi da bocce allestiti, cori alpini.

Pranzi, cene e anche colazioni tra i luoghi simbolo di Torino per esperienze speciali di caffetteria (con selezioni speciali Lavazza) e alta pasticceria, al Caffè San Carlo, alla Bottega Guido Gobino e al Cavour Garden (26, 27 e 28 ottobre).

I Laboratori degustazione 2023 saranno svolti come visita alla Fabbrica di **Guido Gobino** per osservare da vicino i processi produttivi della specialità torinese: si percorreranno i reparti di tostatura del cacao e delle nocciole, la raffinazione e concaggio del cioccolato, l'estrusione dei gianduiotti, il colaggio negli stampi, l'incarto e il confezionamento (prezzo 25 euro). Altri laboratori saranno dedicati al vino, con Umani Ronchi e Fontanafredda, e al Gin, con aperitivo di tapas ancora a Eataly Lingotto.

Bistrot Mania chiuderà la terza edizione di Buonissima, domenica 29 ottobre: negli spazi Edit ci saranno ancora tante proposte gastronomiche, musica live con The Hats e The Soup e dj set con The Cabina e **Samuel Romano** dei Subsonica. L'ingresso costa 15 euro per la giornata, con un sistema di pagamento elettronico anticipato da effettuare sul sito e credito a consumo a scalare presso gli stand in loco, con possibilità di ricaricare il credito con carta o Satispay alle casse (braccialetto e QR code saranno i supporti forniti ai clienti).

Tutti gli appuntamenti del programma sono prenotabili su buonissimatorino.it (info 345 2805355); gli appuntamenti di Metti Torino a Cena e Piolissima sono da riservare presso i singoli ristoranti; per The Circle prenotare al numero 351 7480123.

Genny Notarianni

Vincenzo La Gatta, direttore generale di Autoingros: «Cresce la richiesta di auto ibride, soprattutto se non plug-in»

Auto, mercato in ripresa: più immatricolazioni e meno attesa

BORGARO TORINESE (CES) Nella regione che ha vede nel settore automobilistico uno degli assetti fondamentali della sua economia, una storia piemontese prosegue il suo processo di sviluppo, travalicando i confini regionali. Autoingros, realtà importante del Gruppo Intergea, festeggia il trentennale di attività, ne parliamo con il direttore generale **Vincenzo La Gatta**, che dichiara di rappresentare «Il primo gruppo in Italia per il numero di autovetture vendute, un primato che vogliamo mantenere anche per i prossimi anni».

Qual è la vostra presenza oggi in regione?

«Autoingros ha la sua base operativa nella storica sede di Borgaro Torinese, un'azienda fondata da **Alberto Di Tanno** nel 1993. Qui nasce l'espansione in Piemonte, con sedi a Torino, Rosta, Pinerolo e un temporary store all'interno dell'Area 12. Consolidiamo la presenza sul territorio, mirando a essere accessibili da diverse città».

Avete infatti saloni anche in altre regioni e città.

«Autoingros ha aperto nuove sedi a Piacenza e Sarzana, estendendo l'influenza in Emilia Romagna e Liguria, e con l'apertura imminente della prossima sede a Pavia, saremo anche in Lombardia».

Quali marchi trattate?

«Attraverso attività di espansione e acquisizioni nel tempo, Autoingros ha la disponibilità di ben 17 rinomati marchi: Fiat, Fiat Professional, Alfa Romeo, Lancia, Abarth, Jeep, Hyundai, Honda, Land Rover, Jaguar, Seat, Cupra, Dodge, Ram, Citroen, Opel e Peugeot».

Che momento vive il mercato dell'auto?

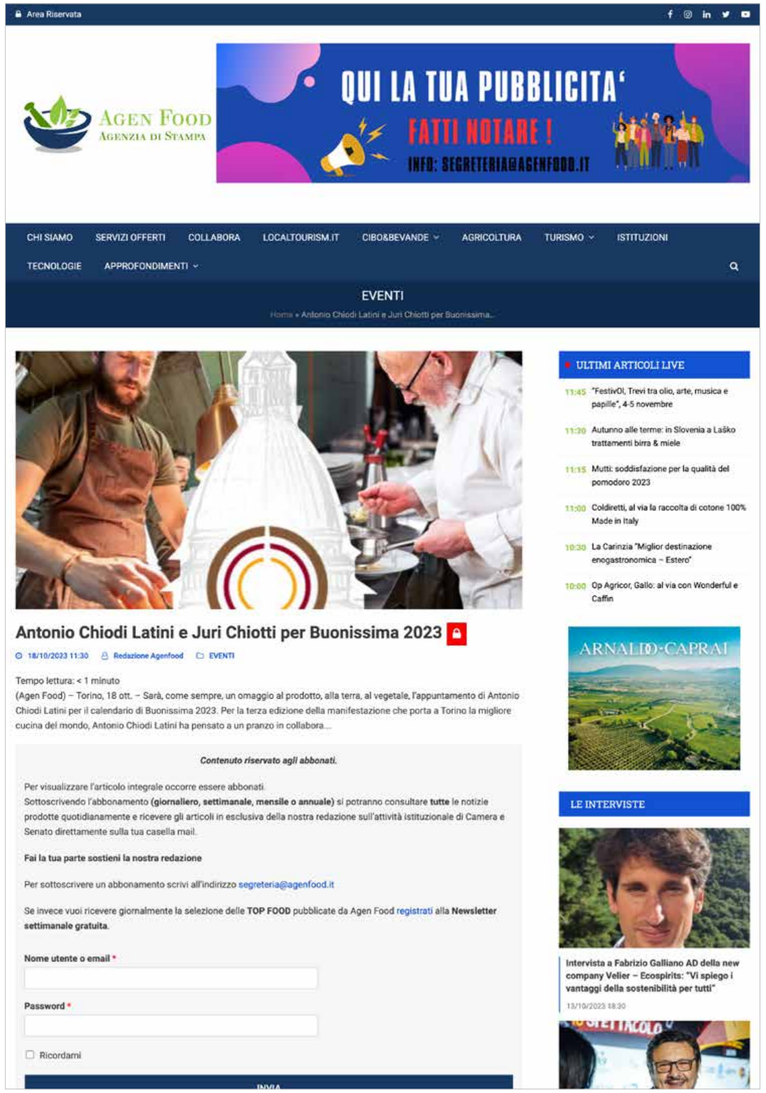
«Un momento di ripresa dalle conseguenze negative del periodo Covid. I tempi di produzione su tanti modelli si sono ridotti in modo sensibile, con un impatto immediato sul numero di immatricolazioni e sulla disponibilità del prodotto in pronta consegna negli showroom. C'è maggiore disponibilità di prodotto usato, quindi le conseguenze a medio termine sono oltre ad una maggior disponibilità di veicoli di occasione, una revisione dei prezzi a ribasso dovuta ad una maggior offerta. Molto importante da considerare l'impatto dell'inflazione sui prezzi delle auto, un altro fattore importante che ha riposizionato in maniera sensibile i prezzi delle auto, nuove e usate».

Le tendenze sull'elettrico e sull'ibrido sono in crescita?

«Assolutamente sì. Sono tecnologie molto apprezzate e richieste in Italia e in Europa. Chiaramente l'adozione di nuove tecnologie richiede la presenza di un'infrastruttura adeguata oltre a soluzioni finanziarie solide per affrontare una soluzione di mobilità mediamente più costosa rispetto alle soluzioni basate su un motore termico. Probabilmente le soluzioni finanziarie grazie al contributo statale e regionale dove previsto, sono state di rilievo, ma l'infrastruttura rimane per la gran parte del territorio nazionale inadeguata per una migrazione significativa verso autovetture elettriche o plug in. L'interesse verso una mobilità più sostenibile è dimostrato dal forte incremento di immatricolazioni di autovetture ibride, soprattutto nelle varianti non plug-in, quindi varianti che non prevedono una ricarica presso una colonnina, ma propongono dei vantaggi significativi rispetto alle motorizzazioni esclusivamente termiche».

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA **STAMPA**



Stampa Torino Sette

023

LA KERMESSE

Cuochi stellati e tavolate conviviali ristorazione all'insegna del top & pop

ELENA DEL SANTO

Virgilio Martinez, il miglior cuoco al mondo, René Redzepi, chef del Noma di Copenhagen, e altri nomi ullustri della ristorazione come Ferran Adrià, Massimiliano Alajmo, Niko Romito, Matteo Baronetto, i grandi cuochi e osti dal mondo, dall'Italia e dal Piemonte uniti nella cinque giorni torinese che unisce cibo, arte e bellezza. Con queste premesse si annuncia "Buonissima", terza edizione di un evento che esplora l'enogastronomia attraverso la cultura (e non solo del food). E saranno giorni - **da mercoledì 25 e fino a domenica 29 ottobre** - fitti di appuntamenti, incontri, workshop e ovviamente pranzi e cene. A prezzi che vanno dai proibitivi (450 euro per la serata alle Ogr dove viene servito il menù del peruviano Martinez, numero uno al mondo) e quelli più accessibili dei laboratori (25 euro) e delle serate fra cibo e musica da trascorrere nei bistrot (15 euro).

Tra le curiosità, «Il pranzo della domenica alla piemontese» proposto **domenica 29** (ore 12,30) nello scenario del Castello di Rivoli-Museo d'Arte Contemporanea in piazzale Mafalda di Savoia: in questa location "alternativa" verrà allestita una tavola conviviale, come se si fosse in famiglia. Sul desco, antipasti misti, tajarin, secondi di carne. In cucina, ben sei tra i migliori cuochi della regione, top e pop. Citiamo: il bis-stellato Marco Sacco del Piccolo Lago di Verbania; Christian Milone della Trattoria Zappatori di Pinerolo, una stella Michelin, e Andrea Chiuni dlle Tre Galline. Partecipare costa 90 euro. E poi i già menzionati laboratori in programma **sabato 28**: dalla degustazione dei vini di Fontanafredda, alla scoperta dei vitigni autoctoni delle regioni Adriatiche, fino al come preparare un veloce aperitivo a base di tapas & Gin l'onic. Tutto da prenotare ul sito buonissimatorino.it.

Nata da un'intuizione dei giornalisti e critici culinari Stefano Cavallito e Luca Iaccarino con Matteo Baronetto chef stellato del ristorante Del Cambio, con la realizzazione di Produzioni Fuorivia, 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. E visto l'interesse del pubblico - tanti appuntamenti sono già sold out - la scommessa pare vinta. —

Stampa Torino Sette

Il menù nella foresta di Virgilio Martinez lo chef n. 1 al mondo

GIOVEDÌ 26 ALLE OGR

Una cena che è anche spettacolo. Per Buonissima arriva a Torino lo chef peruviano Virgilio Martinez del Central di Lima, nominato il miglior ristorante del mondo dalla classifica 50 Best Restaurants 2023. Insomma, un guru della ristorazione. Il "top" in assoluto. Giovedì 26 (ore 20) negli spazi post-industriali delle Ogr di corso Castelfidardo 22, proporrà un viaggio nei diversi ecosistemi del Perù. L'evento è straordinario: i commensali assaggeranno un menù dedicato al rapporto tra l'uomo e la natura in un allestimento teatrale ispirato alla foresta amazzonica. Costa 450 euro, ma i posti sono quasi esauriti. ELE.DEL. —

Stampa Torino Sette

AGNOLOTTI & FRIENDS

La sfida della pasta ripiena è itinerante

Una sfida a colpi di pasta ripiena, che mette a confronto la tradizione piemontese e italiana con le cucine del mondo. Da Eataly Lingotto, **sabato 28** ore 20, torna Agnolotti & friends: in una cena diffusa gli agnolotti si confrontano, a colpi di mattarello, con cappellacci, gyoza giapponesi, ravioli cinesi, siciliani, fritti e dolci. Nel corso della serata, chef e cuochi da tutta Italia cucineranno la loro interpretazione della pasta ripiena, sia italiana sia straniera. E spostandosi negli spazi di via Fenoglietti 14 si potrà viaggiare con i sapori. Si passa dalla provincia di Ferrara con i cappellacci di zucca, detti anche cappellacci estensi, cucinati da Giuseppe Rambaldi all'estremo oriente con gli xiao long bao, i ravioli cinesi, proposti da Tina Dai del ristorante Lao di Torino. Si torna in Italia, a Lecce con i ravioli al grano saraceno di Valentina Rizzo della Farmacia dei Sani, e poi a Palermo con Fabio Cardillo della Buatta Cucina Popolana, che propone i ravioli siciliani ripieni di caciocavallo ragusano e ricotta di pecora, con milza e polmone, jus di vitello e scorza di limone. Attraverso i gyoza di Naomi Sonoda e gli agnolotti del plin fritti di Patrick Lisa, si arriva ai ravioli dolci, proposti sempre dallo chef di Eataly Lingotto. Ad accompagnare la cena (costo 45 euro), la musica di Malazùr e il vino di Fontanafredda. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Stampa Torino Sette

PIOLISSIMA

Piatti e atmosfere da tipica osteria

Oltre gli stellati e le cene gourmet, Buonissima dà spazio anche alla semplicità, alle tradizioni e alla cucina di qualità a prezzi accessibili. Evento nell'evento, Piolissima si propone di celebrare le osterie tipiche piemontesi e le loro proposte tipiche. Nei menù non possono mancare i ravioli del plin, il vitel tonnè, giardiniera, insilata russa e bagna caoda, ma soprattutto, grande protagonista sarà l'acciuga al verde, individuata dagli organizzatori come elemento imprescindibile per questa edizione 2023.

È per offrire ai commensali l'esperienza tipica dell'osteria, oltre al cibo ci vuole l'atmosfera. E così non mancheranno una chitarra e una manciata di canzoni da cantare insieme, un torneo di scopone o, dove possibile, una partita a bocce. Piole storiche e rivisitazioni contemporanee, tipiche piemontesi e con contaminazioni di altre cucine locali. Si spazia dal Ballatoio – bistrot di ringhiera ai Du' Cesari, dalla Pescheria Gallina al Pastis, dal Podiciotto al Magazzino Oz, all'Osteria Vanchiglia e molte altre.

Il prezzo è fisso: 28 euro esclusi i vini. Per prenotare ci si deve rivolgere direttamente alle Piole, eccezion fatta per la Pescheria Gallina dove non si può prenotare: secondo tradizioni ci si presenta e ci si mette in coda. L.I. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

POCHI FRONZOLI ESALTO LA MATERIA

VALENTINA RIZZO IL 28 OTTOBRE A EATALY INTERPRETA LA PASTA RIPIENA

FABRIZIO VESPA

La Puglia è rinomata per avere molte attrazioni gastronomiche, ma non per la pasta ripiena. Ciò nonostante la giovane chef Valentina Rizzo, titolare del ristorante Farmacia dei Sani in provincia di Lecce parteciperà il **28 ottobre** dalle 20 alle Cucine del Mercato di Eataly Lingotto all'evento Agnolotti & friends per Buonissima 2023, una cena itinerante dove non sono previsti posti fissi ai tavoli, ma solo punti d'appoggio. Chef da tutta Italia cucineranno le loro interpretazioni della pasta ripiena e lei preparerà i suoi ravioli in chiave salentina.

Non ha paura di sfidare chi su questo versante è considerato un maestro assoluto?

«È vero, in Puglia difficilmente usiamo il ripieno nella pasta. Però avevo in testa questo piatto da tempo ed è molto saporito. In pratica il raviolo di grano saraceno viene tostato e insieme al ripieno di baccalà e patate si cuoce lentamente in un tegame di terracotta. In questo modo rilascia una nota inconfondibile, esaltata da una salsa di pecorino e 'nduja».

Lei ha 34 anni ed è considerata un talento in ascesa, come si è avvicinata al mondo del cibo?

«Sono cresciuta in cucina. Mio fratello ha aperto il nostro ristorante 18 anni fa quando ero appena quindicenne. All'inizio era un'osteria tipica e ai fornelli c'erano mamma, nonna, zia. All'epoca per di più studiavo da ragioniera e non avevo alcuna intenzione di fare questo nella vita, poi poco alla volta mi sono ritrovata ogni giorno dentro al ristorante con responsabilità sempre maggiori fino a quando insieme ai miei tre fratelli abbiamo deciso di dare una svolta. Non mi andava di passare la vita nel paesino del Sud a fare cucina tipica così ho iniziato a comprare libri, a studiare e a viaggiare. Ho fatto due esperienze fondamentali, con Ben Reade all'Edinburgh Food Studio che mi ha aperto gli orizzonti mentali e con Paolo Lopriore che mi ha insegnato a trattare al meglio le materie, cucinando senza fronzoli».

Segue qualche metodo o procedimento particolare nell'ideare i suoi piatti?

«È tutto nella mia mente. Quando sono in cucina metto in pratica le idee, ma i miei piatti possono nascere in qualsiasi momento. Magari quando sono sul divano vengo folgorata dalla bontà di un ingrediente, in genere però non seguo rituali specifici. Ovviamente essendo anche proprietaria del ristorante, parlo quasi sempre di quello, sia con mio padre che con gli altri parenti. Anche il mio compagno ora lavora con noi».

A questo proposito quali sono i suoi ingredienti di punta, quelli che utilizza di più?

«In realtà vado a periodi, però se dovessi scegliere, tra tutti direi la cipolla. Da piccola la odiavo, ora è sempre presente nel nostro menù. Mi piace il fatto che sia un ingrediente povero che però conserva le sue grandi qualità sia come protagonista assoluto che come elemento secondario. In qualche modo mi rappresenta, a tavola è una specie di outsider di successo».

Lei è molto attenta alla sostenibilità e allo spreco, come li traduce in quello che fa?

«Mia madre cucinava di tutto, friggeva anche il gambo della melanzana, quindi fin da piccola ho imparato che non si butta via nulla. Se non mangiavo la pasta il giorno prima, il giorno dopo me la ritrovavo a forma di frittata e il giorno dopo ancora dentro il panino. Alla fine creava un sistema virtuoso di circolarità».

Qual è il piatto di cui alla fine va più fiera?

«Non voglio essere ripetitiva, ma forse proprio il mio piatto con cipolla, yogurt, fieno e kaffir lime che potrei definire come la mia firma distintiva». —

Valentina Rizzo, classe 1989, è titolare del ristorante Farmacia dei Sani in provincia di Lecce

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA **STAMPA**

Stampa Torino Sette

Colazioni all'italiana un'esperienza tra caffè e pasticceria

DA GIOVEDÌ 26 A SABATO 28

Al pari dell'aperitivo, La prima colazione è un rito irrinunciabile. Così Buonissima torna a proporre le sue «Colazioni all'italiana» in tre locali-simbolo della torinesità, offrendo un'esperienza tra caffè e pasticceria. Ogni colazione, infatti, comprenderà una degustazione guidata di tre differenti Specialty Coffee 1895 by Lavazza da accompagnare alle golosità di Christian Costardi, Guido Gobino e Matteo Baronetto. Tre date: giovedì 26 (ore 10-11) al Caffè San Carlo, piazza San Carlo 156; venerdì 27 (ore 9-10) da Gobino, via Lagrange 1/A; sabato 28 (ore 9-10) al Cavour Garden, piazza Carignano 2. Costa 30 euro. ELE.DEL. —

Stampa Torino Sette

Duelli ai fornelli inediti e irripetibili

Oltre alle cene-spettacolo e ai pranzi speciali, Buonissima offre tante occasioni enogastronomiche. Proposte in grado di mettere in luce l'offerta del territorio e arricchirla, creando "duetti" inediti. È il caso di Metti Torino a Cena che, da mercoledì 25 a domenica 29, farà incontrare 20 cuochi torinesi con altrettanti chef ospiti da tutta Italia per dar vita a menù straordinari.

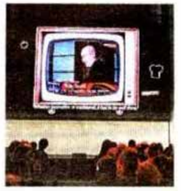
Un'anteprima si potrà assaggiare **il 24 ottobre** al ristorante Del Cambio, dove Matteo Baronetto ospita Niko Romito, uno fra i più innovativi cuochi italiani, con la partecipazione di Michelangelo Pistoletto, che festeggia i suoi 90 anni. Tante le proposte che si avvicendano in settimana: **mercoledì 25** al Magazzino 52, Dario Rista incontra Gabriele Boffa della Locanda Sant'Uffizio, due stelle Michelin; **giovedì 26**, Claudio (foto) e Anna Vicina ospitano a Casa Vicina Walter Ferretto de Il Cascinale Nuovo, mentre alla Limonaia Cesare Grandi cucina a sei mani con Manuel Merlo di Semola Fina e Sofia Omodeo Iuli di Cantina Iuli, entrambi di Madonna di Campiglio. Tra i locali protagonisti **venerdì 27** Rebel, Snodo e i Tre Galli, mentre **sabato 28** da Condividere, Federico Zanasi incontra Paco Mendez del Come di Barcellona e Floriano Pellegrino del Bros di Lecce. Elenco su buonissimatorino.it, si prenota presso i ristoranti. L.I. —

Stampa Torino Sette

PREMIO BOB NOTO

Elogio alla creatività di René Redzepi

La terza edizione del Premio Bob Noto, dedicato al rivoluzionario gourmet e fotografo di food torinese scomparso nel 2017, viene assegnato a René Redzepi, chef del Noma di Copenaghen, per la creatività. La proclamazione ufficiale avverrà in occasione dell'inaugurazione di Buonissima, **mercoledì 25** dalle 16,30, alla Centrale Nuvola Lavazza. Il premio si propone di ricordare i meriti di Bob Noto in ambito artistico e gastronomico, cercando di dare risalto agli aspetti salienti del suo carattere, ricercandoli nella cucina dello chef a cui viene assegnato. Nelle due edizioni precedenti, il premio è andato ad Andoni Luis Aduriz per l'irriverenza e a Massimiliano e Raffaele Alajmo per l'ironia. La premiazione di René Redzepi rappresenta l'occasione per portare a Torino lo chef del ristorante per cinque volte in vetta alla classifica The World's 50 Best Restaurants. E se la creatività è il punto di forza scelto dalla giuria, composta tra gli altri da Ferran Adrià, Antonella Fassio moglie di Bob Noto, Davide Scabin, sarà anche protagonista del talk "La creatività in cucina", con René Redzepi, Ferran Adrià e Massimiliano Alajmo.



Il pomeriggio si chiude con l'anteprima del documentario su Bob Noto diretto da Francesco Catarinolo. L'evento è gratuito, ma è da prenotare sul sito buonissimatorino.it. L.I. —

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA STAMPA

20/10/2023 Stampa Torino Sette Pagina 21

NEI MIEI PIATTI BULBI DI GIGLIO

LO CHEF TERRY GIACOMELLO OSPITE VENERDÌ 27 DEL RISTORANTE SCAT_TO

MAURO SAROGLIA

Venerdì 27 alle 13, al ristorante Scat_to della Gallerie d'Italia, nell'ambito di Buonissima 2023 i padroni di casa, gli chef fratelli Costardi, incontreranno il collega friulano Terry Giacomello del NIN di Brenzone sul Garda per dar vita a un pranzo "crossover", tra tradizione e innovazione.

Classe 1969, Terry Giacomello del NIN di Brenzone sul Garda, ha portato in Italia la cucina molecolare

Chef Giacomello, quando ha capito che la cucina sarebbe stata la sua strada?

«I miei genitori avevano una locanda vicino a Pordenone, a Montereale Valcellina: per me è sempre stato naturale dare una mano in cucina. Ho frequentato l'istituto alberghiero e dopo il diploma ho iniziato il percorso lavorativo».

Ma non si è fermato in Friuli a portare avanti l'attività di famiglia.

«Volevo sperimentare, scoprire nuove tecniche, approcci diversi. Ho sempre voluto creare qualcosa di nuovo, non fossilizzarmi su un piatto solo perché mi viene bene. La curiosità mi ha spinto a muovermi: ho lavorato da El Bulli di Ferran Adrià, al Mugaritz di Andoni Luis Aduriz, al Noma di René Redzepi, al D.O.M. di Alex Atala e in Francia con altri prestigiosi chef».

E come sono questi grandissimi chef? Piccoli dittatori, come li dipingono certi film?

«Ma no! Certo, ciascuno ha il suo carattere… ma in generale sono persone gentili e corrette: se sbagli ti mettono di fronte alle tue responsabilità, ma non è più tempo di chef ultra rigidi, che ti coprono d'insulti senza motivo. Penso a Ferran Adrià, considerato il più grande di tutti: è certo una grandissima persona, ma dotata di straordinaria umiltà. Sempre disponibile a confrontarsi con i suoi collaboratori, ad ascoltare le idee altrui. In Spagna ho trovato un ambiente davvero familiare, lì sono cresciuto tecnicamente e ho imparato ad avere maggiore apertura mentale».

Com'è la sua cucina, oggi? Come costruisce i suoi piatti?

«Chi è responsabile di un gruppo di lavoro, secondo la mia idea di cucina, deve coinvolgere tutto il team. E non mi riferisco solo ai collaboratori di cucina. Siamo come una squadra di calcio: se io sono un ottimo portiere, ma non ho attaccanti che segnino, i risultati non arrivano. Collaboro con laboratori universitari e con botanici con i quali siamo immersi nella cultura del raccogliere le erbe di stagione. Proviamo e riproviamo, la creatività è spesso frustrazione, sofferenza, ma soprattutto non arrendersi mai. Abbiamo appena ideato un piatto utilizzando bulbi di giglio: ci sono voluti venti giorni di lavoro per avere un risultato che ci soddisfacesse. Nulla va lasciato al caso».

Tutta questa tecnica, questa cucina futuribile non le fa perdere di vista le radici, le tradizioni della sua terra?

«Tutt'altro, a meno che per tradizione non si intenda fare sempre tutto allo stesso modo. Stiamo lavorando a un piatto basato su un antico mais della mia terra, che mio cognato coltiva: abbiamo osservato la presenza di un fungo che attacca le pannocchie, e gli ho chiesto di tenermi da parte i chicchi anneriti, voglio capire se può venirci fuori qualcosa. È dalla mia famiglia che ho imparato che non si spreca nulla: in passato nel menù del NIN ho creato un piatto a base di cartilagine di pollo».

Negli ultimi anni gli chef sono acclamati come star: ma non sono sempre applausi, vero?

«Una volta, a Parma (dove ha ottenuto la Stella Michelin, al ristorante Inkiostro, *nda*), una persona che non aveva apprezzato la mia cucina mi ha chiesto stizzita: "Quand'è che assaggeremo la pupù dello chef?". Un bel respiro, dieci secondi di yoga mentale, e gli ho risposto che se mi avesse lasciato il numero di telefono lo avrei avvertito per primo una volta trovato il giusto amalgama. La mia è una cucina che si presta alle critiche, vero: ma il disprezzo per il lavoro altrui… che fastidio!». —

TIME news 24.it

HOME LIFESTYLE NEWS AUTOMOTIVE CULTURE FASHION & BEAUTY FOOD & WINE MUSIC MOVIE SPORT TRAVEL

Torna Buonissima dal 25 al 29 ottobre a Torino

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.

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

Share

More Post

CioccolaTò il Cioccolato delle Meraviglie

Su Torino soffiano Venti Mediterranei

Carlo Pignatelli con i suoi abiti da sogno veste le debuttanti del Gran Ballo della Venaria Reale

Ad Inalpi assegnato il "Top Innovation 2023"

Sabato, 21 Ottobre 2023 Nubi sparse con ampie schiarite cityNews Accedi

TORINOTODAY

CIBO Dove mangiare Storie Mappe Altre città

CIBO

A Torino arrivano i grandi chef del mondo e incontrano la cucina piemontese

Torna Buonissima dal 25 al 29 ottobre 2023 nel capoluogo piemontese con un programma che unisce i grandi nome internazionali con gli chef del territorio. Cene spettacolo, degustazioni, pranzi della domenica con Virgilio Martinez, Ferran Adrià, René Redzepi, Niko Romito e non solo

Redazione
20 ottobre 2023 10:00

Tra le manifestazioni gastronomiche più interessanti d'Italia, cresciute esponenzialmente di anno in anno, c'è **Buonissima** alla sua terza edizione. Una cinque giorni di eventi dal 25 al 29 ottobre, che punta i riflettori della gastronomia internazionale su Torino, città che ospiterà i più grandi chef in circolazione. Infatti quest'anno Buonissima fa il pieno di grandi nomi: chef e osti dal mondo, dall'Italia e dal Piemonte, per raccontare coralmente la cucina ma anche lo spettacolo e la creatività. Da un'idea dei giornalisti e critici culinari **Stefano Cavallito** e **Luca Iaccarino** con **Matteo Baronetto** chef stellato del ristorante Del Cambio, Buonissima torna nel capoluogo piemontese e porta con sé **Virgilio Martinez, Ferran Adrià, René Redzepi, Massimiliano Alajmo, Niko Romito**, tra i molti. Vediamo il programma.

Buonissima 2021 PH Mauto

Buonissima: la cinque giorni dal 25 al 29 ottobre a Torino

Cene-spettacolo in alcuni dei luoghi più iconici della città, piole, ristoranti, osterie, bistrot torinesi con

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA STAMPA

Chivassoggi

Edizione locale IlNazionale.it

Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro Attualità Eventi Cultura Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Sport Tutte le notizie

Chivasso Torino Brandizzo Caluso Volpiano Oltrepo Canavese Regione Europa ABBONATI

/ ECONOMIA E LAVORO

Mobile Facebook Instagram Twitter RSS Direttore Archivio

ECONOMIA E LAVORO | 21 ottobre 2023, 10:15

L'Officina del Gusto di Snodo-Ogr partecipa a Buonissima 2023 con le due stelle Michelin del Gruppo Manfredi Collection

Appuntamento il 27 ottobre con Giuseppe Di Iorio di Aroma e Raffaele Amitrano di Mammà

Buonissima arriva sulla città di Torino dal 25 al 29 ottobre 2023 con un programma fittissimo di appuntamenti e nomi importanti dello scenario della cucina italiana e internazionale.

Il capoluogo piemontese esplorerà la sua anima enogastronomica fra cibo, arte e bellezza: il meglio della cucina italiana e mondiale si riunisce a Torino con nomi come Massimiliano Alajmo, Ferran Adrià, Niko Romito, ma anche il miglior cuoco del mondo Virgilio Martinez che presenterà il menu "Altitudini" proprio alle OGR il 26 ottobre. Dagli appuntamenti principali come l'apertura della manifestazione alla Centrale Nuvola Lavazza con il premio Bob Noto in data 25 ottobre, a quelli OFF diffusi in città. Saranno quindi giornate ricche di occasioni enogastronomiche e il titolo "Metti Torino a Tavola" non poteva essere più azzeccato.

Snodo, area food&beverage delle OGR, parteciperà per la prima volta a Buonissima presentando gli Executive Chef Giuseppe di Iorio di AROMA Rooftop Restaurant Roma e Raffaele Amitrano di MAMMA' Restaurant Capri, entrambi Una Stella Michelin e parte della Manfredi Fine Hotels Collection che oggi ne è alla guida. Gli Chef presenteranno un menu degustazione a 4 mani esaltando i sapori e sentori mediterranei. Gli sponsor della serata saranno tre e accompagneranno la cena in ogni suo momento: Vantguard Gin Raw & 1724 per l'aperitivo inziale, Batasiolo per la parte vini e l'abbinamento perfetto ad ogni portata e l'Olio Roi usato nelle preparazioni in cucina. La cena si svolgerà presso l'Officina del gusto di Snodo-OGR in data 27 ottobre alle h. 20.30: il menu è disponibile sul sito di Buonissima.

Si può prenotare chiamando il numero +39 011 0243771 oppure mandando una email a prenotazioni@snodo.it.

Sponsored Chi ha più di 60 anni ha diritto a ques nuovi apparecchi acustici hearclear

IN BREVE

sabato 21 ottobre

venerdì 20 ottobre

giovedì 19 ottobre

CONTENUTO PER GLI ABBONATI PREMIUM

Matteo Baronetto: "Abbiamo venduto ai giovani un falso mondo della cucina"

di Valentina Dirindin

Invito a pranzo a Torino 19 ottobre 2023 ANSA/GEDI/TINO ROMANO

Invito a pranzo

21 OTTOBRE 2023 ALLE 08:37 — 3 MINUTI DI LETTURA

Tra un raviolo di cristallo e un cavolo pak choi saltato, ti ritrovi a fare quattro chiacchiere di politica internazionale, di storia, di filosofia, di cinema. Capita, se sei a pranzo da Lao, il cinese più in della città, dove tutti vogliono andare per assaggiare l'autentica cucina di Shanghai, insieme a Matteo Baronetto. Che poi, con lo chef del ristorante più storico di Torino - quel Del Cambio dove un posto a tavola fu e sempre sarà quello di Camillo Benso conte di Cavour - penseresti di parlare di gastronomia, di commentare la sapidità e l'umami, la cottura e lo spessore dei mian. Ma la gastronomia, nella testa di Baronetto, deve diventare un tassello di qualcosa di più ampio, se punta ad avere davvero un ruolo culturale.

la Repubblica — Accesso illimitato al sito — OFFERTA LIMITATA — 1 anno a 12€ anziché 120€ — ABBONATI

VIDEO DEL GIORNO — RIVEDI IL VIDEO

Meloni al Cairo: "Chiediamo il rilascio di tutti gli ostaggi. Sì alla soluzione di due popoli e due Stati"

PUBBLICITÀ — D'ÉLÉGANCE 90 YEARS OF ELEGANCE AIRFRANCE — GUARDARE DI NUOVO

Sagra della Zucca — Torte, tortelli, biscotti e ricette tradizionali dolci e salate

CORRIERE DELLA SERA — CORRIERE TORINO — ABBONATI — Lettore_13641647

TEMPO-LIBERO — Attiva le notifiche

CRONACA POLITICA ECONOMIA JUVE TORO SPORT CULTURA TEMPO LIBERO METEO VIDEO PIEMONTE

Inspira, espira. Facile vero? Ma non per tutti. TECNOMAT PER Fondazione per la Ricerca sulla Fibrosi Cistica - ETS

IN EVIDENZA — Le ultime notizie sulla guerra tra Israele e Hamas, in diretta

«Buonissima» Torino, il food tra eccellenze e pop con chef stellati e qualche sorpresa

di Rosalba Graglia

Da mercoledì 25 a domenica 29 ottobre l'evento dedicato alla creatività in cucina e alla voglia di mangiare bene insieme

Ascolta l'articolo 4 min NEW

Torino ridiventa **Buonissima**: da mercoledì 25 a domenica 29 ottobre la terza edizione dell'evento ideato da **Stefano Cavallito** e **Luca Iaccarino** con **Matteo Baronetto**, chef stellato del ristorante Del Cambio, più un manipolo di cultori di food, arte e bellezza come Paola Farinetti, Simona Arpellino, Mauro Tunis.

Cinque giorni che rivoluzionano la città e **tirano fuori il meglio della creatività** e la voglia di cucinare e mangiare bene insieme. E quest'anno, rullo di tamburi: il premio per la creatività dedicato al fotografo e appassionato gastronomo **Bob Noto** — ha fatto conoscere da noi Ferran Adrià, per fare un esempio — è stato assegnato a **René Redzepi**, lo chef-guru del Noma di Copenaghen. Che verrà a Torino a ritirarlo e dopo la premiazione sarà protagonista con Adrià e lo chef **Massimiliano Alajmo** di un eccezionale talk su «La creatività in cucina» (alla Nuvola Lavazza, ingresso libero, tassativo prenotare e dovrebbe essere diffuso anche in streaming) cui seguirà la proiezione in anteprima del documentario su **Bob Noto** di Francesco Catarinolo.

CORRIERE TV — Messaggio Promozionale

Il coro del Regio di Torino in piazza canta «Va pensiero» — Salta la Prima, presidio in piazza Castello al posto della Bohème

metti in luce le tue capacità! certifica la tua esperienza — FONDO SOCIALE EUROPEO — www.regione.piemonte.it

CONTENUTO SPONSORIZZATO A CURA DI BROTHER

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA STAMPA

23/10/2023
Pag. 21

NotiziaOggi Vercelli

diffusione:5000

Terza edizione del festival che porta all'ombra della Mole i grandi nomi della cucina mondiale, e non solo...

«Buonissima»: superstar del cibo e chef delle piole ma il principale ingrediente dell'evento sarà Torino

TORINO (ces) L'ingrediente numero uno di «Buonissima» è Torino: gli organizzatori lo dicono entusiasti alla conferenza stampa della terza edizione del festival, in svolgimento dal 25 al 29 ottobre prossimi, dedicato al cibo, all'arte e alla bellezza.

«Buonissima» presenta un programma ricco di eventi, cene e iniziative con i grandi nomi della cucina piemontese, italiana e addirittura mondiale, con un parterre di ospiti vip relativi alla ristorazione da far invidia anche alle organizzazioni di lunga data.

Da un'intuizione dei giornalisti e critici culinari **Stefano Cavllitto** e **Luca Iaccarino**, con **Matteo Baronetto** chef stellato del ristorante Del Cambio di Torino (con la realizzazione di Produzione 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 ruolo di primo piano nella scena gastronomica nazionale.

Con una preview al ristorante Del Cambio che vedrà Matteo Baronetto cucinare a quattro mani con **Niko Romito** con la partecipazione di **Michelangelo Pistoletto**, il programma apre mercoledì 25 ottobre alla Centrale Nuvola Lavazza con l'inaugurazione e il Premio Bob Noto. **Antonella Fassio**, moglie del critico gastronomico cui è assegnato il riconoscimento alla memoria, sceglie ogni anno un tratto della personalità del marito che il premiato dovrà incarnare. Per questa edizione la caratteristica scelta è stata la creatività e il premio sarà conferito a **René Redzepi**, chef del Noma di Copenaghen, che sarà anche protagonista di un talk insieme a **Ferran Adrià** aperto al pubblico e gratuito, prenotandosi sul sito buonissimatorino.it. Seguirà la proiezione del teaser del documentario su Bob Noto diretto da **Francesco Catarinolo**.

Il 26 ottobre alle OGR Torino lo chef tristellato **Virgilio Martinez**, il cui ristorante peruviano Central di Lima è stato nominato miglior ristorante del mondo nella classifica 50 Best restaurant 2023, porterà l'interpretazione della sua terra con un menu dedicato alle altitudini, percorrendo proposte che variano dall'ecosistema del mare fino agli altipiani di 4 mila metri, dove c'è il suo ristorante, costruito in un ex allevamento di alpaca. Il tutto si svolgerà in un contesto studiato da arredatori, staff peruviano e light designer, per ricreare una foresta tropicale, con una lunga tavolata che simboleggia la convivialità e i colori del mondo che renderanno la serata indimenticabile.

Il 27 ottobre gli chef **Christian Costardi** (Scat_to) e **Terry Giacomello** (NIN) proporranno un pranzo con alcune specialità piemontesi, come il Tartufo Bianco d'Alba al termine del quale si svolgerà la visita guidata alla mostra «The Circle» in corso presso Le Gallerie d'Italia, che ospiterà l'evento.

Sabato 28 ottobre torna Agnolotti&Friends al Lingotto, da Eataly, in una serata di conoscenza gastronomica a confronto con cappellacci, ravioli cinesi e siciliani, fritti e dolci, gyoza giapponesi, in una serata di festa tra vino, musica e intrattenimento.

Domenica 29 ottobre al Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, «Il pranzo della domenica», con gli stellati **Marco Sacco** e **Christian Milone** ma non solo, per la proposta della tradizione piemontese.

Sono previste proposte per tutte le tasche con prezzi accessibili; tra queste, ancora «Piolissima», che riunisce sedici osterie della città che proporranno tutte anche le acciughe al verde, piatto iconico torinese. Il menu è a prezzo fisso (28 euro vini esclusi). A tutte le piole è stato chiesto di preparare anche un momento di spettacolo a attrazione tipica del Piemonte, come gli scorsi anni, quando si sono visti musicisti alla chitarra, tombolate, campi da bocce allestiti, cori alpini.

Pranzi, cene e anche colazioni tra i luoghi simbolo di Torino per esperienze speciali di caffetteria (con selezioni speciali Lavazza) e

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

Luna nuova

Al via il festival 'Buonissima'

BUONISSIMA torna a Torino dal 25 al 29 ottobre. Tra gli ospiti 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.

Mercoledì 25 ottobre alle 16,30 alla Nuvola Lavazza (via Ancona 11/A) inaugurazione con il Premio Bob Noto che nella sue terza edizione viene assegnato a René Redzepi (nella foto) chef del Noma di Copenaghen. Obiettivo del Premio è ricordare i meriti di Bob Noto in ambito artistico e gastronomico e viene quindi assegnato al cuoco o cuochi, che abbiano dimostrano 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. A seguire talk "La creatività in cucina" con Ferran Adrià, Massimiliano Alajmo e René Redzepi.

WebLombardia
Arte, Cultura & Spettacolo in Italia

Ticket
Buy tickets online

Teatro alla Scala di Milano

Teatro Manzoni

Teatro Nuovo

Tour Virtuale dei Musei

LE GALLERIE DEGLI UFFIZI

Van Gogh Museum Amsterdam

TATE

The

La terza Edizione di 'Buonissima' torna mercoledì 25 ottobre alla Centrale Nuvola Lavazza di Torino

23 Ottobre 2023 REDAZIONE

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 dimostrano 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**.

Info e prenotazioni
buonissimatorino.it

Voto

Correlati

Popular | Recent

Baciami James, al Babila di Milano fir dicembre
29 Novembre 2018

Lindsay Kemp torn al Teatro Manzoni quasi 50 anni, con fotografico di Ange
28 Dicembre 2022

Musica e tante em Teatro Munari di D ricordando Janis J al 5 febbraio
3 Febbraio 2022

Desio: Festival del Rinascimento ded 500° anniversario scomparsa di Raffa 26 settembre
21 Settembre 2020

Archivio Articoli

Seleziona il mese

Cerca ...

Ricostruzion
Restyle e Crea
Loghi Azien
a partire da
€ 30,0

Lombardia News

› Sanpellegrino ottiene la cer B Corp 23 Ottobre 2023

› A Monza urne aperte per sc sostituto di Berlusconi 23 Ott

› Taxi investe un pedone, in c 25enne a Milano 23 Ottobre 2

› In vendita sul web, Cc recup monete dell' antica Grecia 23 2023

› Investito da un'auto a Milan gravissimo 22 Ottobre 2023

› Pioli, non so se Loftus-Chee

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA STAMPA

IDENTITÀ GOLOSE web
Magazine internazionale di cucina

EN

CONGRESSO | ISCRIZIONI & ACQUISTI | HUB IDENTITÀ GOLOSE | IDENTITÀ DIGITALI | GUIDA RISTORANTI | GUIDA BOLLICINE

IG web | CHEF | RICETTE | RUBRICHE | PARTNER | EVENTI | NEWSLETTER

Home / Rubriche / In libreria / Bob Noto e una Torino Buonissima

24-10-2023

Bob Noto e una Torino Buonissima

Dal 25 al 29 ottobre, il capoluogo piemontese ospiterà la terza edizione di un evento che pone al suo centro la creatività e il ricordo di Bob Noto, al quale la moglie Antonella dedica un libro in sua memoria

Torna a Torino Buonissima, la cinque giorni di eventi che con la terza edizione, dal 25 al 29 ottobre, permetterà al capoluogo piemontese di esplorare la sua anima enogastronomica fra cibo, arte e bellezza. Potremo seguire **Massimiliano Alajmo**, **Ferran Adrià**, **Niko Romito**, **Virgilio Martinez**, tanta Italia e tanto resto del mondo. E domani debutto con l'edizione 2023 del ***Premio Bob Noto***.

Tutto nasce da un'illuminazione dei giornalisti e critici culinari **Stefano Cavallito** e **Luca Iaccarino**, nonché di **Matteo Baronetto**, chef ***Del Cambio***, e la collaborazione con Lavazza. Primo atto domani, mercoledì 25 ottobre, alla ***Centrale Lavazza*** con l'inaugurazione e la proclamazione del vincitore del ***Premio Bob Noto***. Dopo **Andoni Luis Aduriz** e **Massimiliano Alajmo**, quest'anno il premio andrà a **Renè Redzepi,** eletto il "cuoco più creativo del mondo". Lo riceverà dalle mani di **Ferran Adrià** e **Antonella Fassio**, vedova del critico gastronomico cui è intitolato il riconoscimento.

Sarà anche l'occasione per presentare il libro ***Bob Noto***, supervisionato da **Antonella Fassio** e pubblicato da ***Maretti Editore***. Da questo volume ho ripreso il mio ricordo di **Bob Noto**. Un unico appunto: se c'era una persona che ha vissuto a colori la sua vita questa è stata **Bob**. Una copertina bianca con sfondo nero non gli rende giustizia.

pm

In libreria

Pubblicazioni e novità editoriali del pianeta gola

a cura di
Paolo Marchi

nato a Milano nel marzo 1955, al ***Giornale*** per 31 anni dividendosi tra sport e gastronomia, è ideatore e curatore dal 2004 di ***Identità Golose***.
blog www.paolomarchi.it
instagram instagram.com/oloapmarchi

Consulta tutti gli articoli dell'autore

ULTIMI ARTICOLI PUBBLICATI

11-10-2023
Tutto quello che avreste voluto sapere sul gambero rosso, spiegato da Quique Dacosta e Joan Roca

23-09-2023
Carciofi e Melograni: le ricette in viaggio di Saghar Setareh

18-08-2023
Amaro: Massimo Montanari racconta la passione italiana per questo gusto

21-07-2023
I paesi della birra – Belgio: Eugenio Signoroni ci racconta il nuovo libro uscito per Slow Food Editore

14-06-2023
Storia della pizza – Da Napoli a Hollywood: Luca Cesari racconta il suo nuovo libro

03-06-2023
Lagane in due consistenze: la ricetta di Vitantonio Lombardo, dal suo nuovo libro

02-06-2023
Storia della Torino golosa: 15 piatti iconici della cucina sabauda contemporanea

RUBRICHE

Scopri le rubriche di Identità Golose Magazine

Dall'Italia
Ricette d'autore
In cantina
Carlo Mangio
Primo piano
Dal Mondo
Identità Golose Milano
Affari di Gola di Paolo Marchi
Mondo pizza
Zanattamente buono
Dolcezze
Hôtellerie
In libreria
IG2021: il lavoro
Cibi Divini

Visualizza l'elenco completo

ECONOMIA E SOCIETA' | CRONACA | CULTURA E SPETTACOLI | RUBRICHE | LIFESTYLE | SPORT

il Torinese
Quotidiano online di Informazione Società Cultura

Dal 25 al 29 ottobre a Torino torna Buonissima

24 OTTOBRE 2023 COSA SUCCEDE IN CITTÀ

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.

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

inaugurazione

PREMIO BOB NOTO
terza edizione
a
RENÉ REDZEPI
chef del NOMA di Copenaghen

a seguire
TALK "LA CREATIVITÀ IN CUCINA"
con Ferran Adrià, Massimiliano Alajmo e René Redzepi

A questo link la cartella stampa completa della terza edizione di BUONISSIMA

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 dimostrano 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

---

Delta Network | Primo CHEF | ABBONATI

LEGGI ANCHE: Benedetta Rossi in lacrime: "Ho fatto una figuraccia"

Home » Lifestyle » Torino diventa 'Buonissima' per cinque giorni di...

LIFESTYLE

Torino diventa 'Buonissima' per cinque giorni di eventi tra cibo e arte

Aurora Russo - 23 Ottobre 2023

Ricettario

Seguici su

Tutto pronto per la terza edizione di Buonissima, la rassegna che porta a Torino arte, bellezza, e cucina ai massimi livelli.

Cinque giorni e un'infinità di eventi per mostrare a tutti come **Torino** sia una città viva, innovativa e assolutamente inserita nella scena gastronomica mondiale: tutto questo è ***Buonissima***, la rassegna arrivata alla sua terza edizione nel 2023, e che porta arte, spettacolo e i più grandi chef al mondo nel capoluogo piemontese. Scopriamo insieme tutti i dettagli.

Buonissima: quando e dove si farà

LEGGI ANCHE

LIFESTYLE
Bruno Barbieri lo ammette: "Con lei mi sento a casa"

LIFESTYLE
Benedetta Rossi in lacrime: "Ho fatto una figuraccia"

LIFESTYLE
Svelata la ricetta di Ernst Knam e Beatrice Valli

LIFESTYLE
Chef Bartolini confessa: "Sono innamorato"

LIFESTYLE
Chef Bartolini beccato con lei... è bellissima e famosa!

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA STAMPA

Zipnews.it

Piole e grandi chef, per una settimana Torino diventa Buonissima

L'evento organizzato da Matteo Baronetto, Stefano Cavallito e Luca Iaccarino porta in città alcune firme prestigiose della cucina nazionale ed estera. Gli appuntamenti da non mancare

Dal 24 ottobre saranno sei giorni denso di incontri, cene ed eventi legati al cibo.

Buonissima 2023, evento ideato da **Matteo Baronetto**, **Stefano Cavallito** e **Luca Iaccarino**, guida la città verso una manifestazione diffusa che porta il cibo di qualità nei grandi spazi, nei luoghi della cultura, nei riassunti stellati e nelle semplici piole

Si comincia con l'anteprima del 24 ottobre al **Ristorante Del Cambio**. Jova Matteo Baronetto ospita **Niko Romito** con la partecipazione di **Michelangelo Pistoletto**.

Apertura ufficiale il giorno successivo alla **Centrale Nuvola Lavazza**, con la consegna del premio **Bob Noto** a **René Redzepi** ad una conversazione dedicata alla creatività in cucina che vede protagonisti anche **Ferran Adrià** e **Massimiliano Alajmo**.

Giovedì 26 ottobre alle **OGR Virgilio Martinez** esplora il rapporto tra cibo, uomo e natura. Il suo Central di Lima è stato nominato il miglior ristorante del mondo dalla classifica 50 Best Restaurants 2023.

Settimanale
25-10-2023
Pagina 34
Foglio 1 / 2

il canavese settimanale d'informazione

www.ecostampa.it

Terza edizione del festival che porta all'ombra della Mole i grandi nomi della cucina mondiale, ma non solo

«Buonissima» con superstar del cibo e chef delle piole: il principale ingrediente è Torino

TORINO (ces) L'ingrediente numero uno di «Buonissima» è Torino: gli organizzatori lo dicono entusiasti alla conferenza stampa della terza edizione del festival, in svolgimento dal 25 al 29 ottobre prossimi, dedicato al cibo, all'arte e alla bellezza.

«Buonissima» presenta un programma ricco di eventi, cene e iniziative con i grandi nomi della cucina piemontese, italiana e addirittura mondiale, con un parterre di ospiti vip relativi alla ristorazione da far invidia anche alle organizzazioni di lunga data.

Da un'intuizione dei giornalisti e critici culinari **Stefano Cavallito** e **Luca Iaccarino**, con **Matteo Baronetto** chef stellato del ristorante Del Cambio di Torino (con la realizzazione di Produzione 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 ruolo di primo piano nella scena gastronomica nazionale.

Con una preview al ristorante Del Cambio che vedrà Matteo Baronetto cucinare a quattro mani con **Niko Romito** con la partecipazione di **Michelangelo Pistoletto**, il programma apre mercoledì 25 ottobre alla Centrale Nuvola Lavazza con l'inaugurazione e il Premio Bob Noto, **Antonella Fassio**, moglie del critico gastronomico cui è assegnato il riconoscimento alla memoria, sceglie ogni anno un tratto della personalità del marito che il premiato dovrà incarnare. Per questa edizione la caratteristica scelta è stata la creatività e il premio sarà conferito a **René Redzepi**, chef del Noma di Copenaghen, che sarà anche protagonista di un talk insieme a **Ferran Adrià** aperto al pubblico e gratuito, prenotandosi sul sito buonissimatorino.it. Seguirà la proiezione del teaser del documentario su Bob Noto diretto da **Francesco Catarinolo**.

Il 26 ottobre alle OGR Torino lo chef tristellato **Virgilio Martinez**, il cui ristorante peruviano Central di Lima è stato nominato miglior ristorante del mondo nella classifica 50 Best restaurant 2023, porterà l'interpretazione della sua terra con un menu dedicato alle altitudini, percorrendo proposte che variano dall'ecosistema del mare fino agli altipiani di 4 mila metri, dove c'è il suo ristorante, costruito in un ex allevamento di alpaca. Il tutto si svolgerà in un contesto studiato da arredatori, staff peruviano e light designer, per ricreare una foresta tropicale, con una lunga tavolata che simboleggia la convivialità e i colori del mondo che renderanno la serata indimenticabile.

Il 27 ottobre gli chef **Christian Costardi** (Scat_to) e **Terry Giacomello** (MIN) proporranno un pranzo con alcune specialità piemontesi, come il Tartufo Bianco d'Alba al termine del quale si svolgerà la visita guidata alla mostra «The Circle» in corso presso Le Gallerie d'Italia, che ospiterà l'evento.

Sabato 28 ottobre torna Agnolotti&friends al Lingotto, da Eataly, in una serata di conoscenza gastronomica a confronto con cappellacci, ravioli cinesi e siciliani, fritti e dolci, gyozi giapponesi, in una serata di festa tra vino, musica e intrattenimento.

Domenica 29 ottobre al Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, «Il pranzo della domenica», con gli stellati **Marco Sacco** e **Christian Milone** ma non solo, per la proposta della tradizione piemontese.

Sono previste proposte per tutte le tasche con prezzi accessibili; tra queste, ancora «Piolissima», che riunisce sedici osterie della città che proporranno tutte anche le acciughe al verde, piatto iconico torinese. Il menu è a prezzo fisso (28 euro vini esclusi). A tutte le piole è stato chiesto di preparare anche un momento di spettacolo a attrazione tipica del Piemonte, come gli scorsi anni, quando si sono visti musicisti alla chitarra, tombolate, campi da bocce allestiti, cori alpini.

Pranzi, cene e anche colazioni tra i luoghi simbolo di Torino per esperienze speciali di caffetteria (con selezioni speciali Lavazza) e alta pasticceria, al Caffè San Carlo, alla Bottega Guido Gobino e al Cavour Garden (26, 27 e 28 ottobre).

I Laboratori degustazione 2023 saranno svolti come visita alla Fabbrica di **Guido Gobino** per osservare da vicino i processi produttivi della specialità torinese: si percorreranno i reparti di tostatura del cacao e delle nocciole, la raffinazione e conciaggio del cioccolato, l'estrusione dei gianduiotti, il colaggio degli stampi, l'incarto e il confezionamento (prezzo 25 euro). Altri laboratori saranno dedicati al vino, con Umani Ronchi e Fontanafredda, e al Gin, con aperitivo di tapas ancora a Eataly Lingotto.

Bistrot Mania chiuderà la terza edizione di Buonissima, domenica 29 ottobre: negli spazi Edit ci saranno ancora tante proposte gastronomiche, musica live con The Bats e The Soup e dj set con The Cabina e **Samuel Romano** del Subsonica. L'ingresso costa 15 euro per la giornata, con un sistema di pagamento elettronico anticipato da effettuare sul sito e credito a consumo a scalare presso gli stand in loco, con possibilità di ricaricare il credito con carta o Satispay alle casse (braccialetto e QR code saranno i supporti forniti ai clienti).

Tutti gli appuntamenti del programma sono prenotabili su buonissimatorino.it (info 345 2805355); gli appuntamenti di Metti Torino a Cena e Piolissima sono da riservare presso i singoli ristoranti per The Circle prenotare al numero 351 7480123.

Genny Notarianni

122077

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

/10/2023
g. 12 Ed. Torino

la Repubblica

diffusione:1227
tiratura:1963

Top5

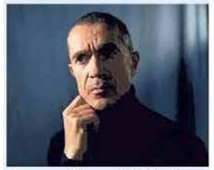
Cinque giorni di bontà
Torna da oggi al 29 ottobre a Torino, la cinque giorni "Buonissima", che unisce cibo, arte e bellezza, i grandi cuochi e osti dal mondo, dall'Italia e dal Piemonte: da Virgilio Martinez a Niko Romito e Matteo Baronetto. L'inaugurazione alle 16.30 alla Nuvola Lavazza con Ferran Adrià, Massimiliano Alajmo e René Redzepi.

Una breve elegia
Si apre oggi al pubblico al Mao, dove rimarrà visitabile fino al 7 gennaio, l'esposizione a cura di add editore, che raccoglie una selezione di tavole dell'artista e illustratore taiwanese estratte dai suoi due ultimi lavori editoriali: "Una breve elegia" e "Love Letters", e un'animazione video con musica e voce di Sam Liao.

Un romanzo senza umani
Paolo Di Paolo torna a Torino come ospite del Circolo dei lettori dove alle 21 presenta il suo ultimo libro "Romanzo senza umani" (Feltrinelli) nel corso dell'incontro "Come riparare le piccole grandi ere glaciali private?".

Il terzo reich
Un frenetico susseguirsi delle parole del vocabolario. Alcune di esse rimangono impresse nella corteccia visiva, altre andranno perse. Alle 18 di oggi e domani alle 19 e 21 al Teatro Astra, il "Festival delle Colline" propone con la Fondazione Merz, "Il terzo reich" di Societas/Romeo Castellucci.

Il genio di Levit
Descritto dal "New York Times" come "uno dei pianisti più geniali degli ultimi tempi", l'artista russo Igor Levit arriva per la prima volta a Torino come ospite della stagione dell'Unione.



In scena Romeo Castellucci

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA STAMPA

LA STAMPA
TORINO
Quotidiano - Dir. Resp.: Andrea Malaguti
Tiratura: N.D. Diffusione: 34081 Lettori: 314000 (0003041)

NUVOLA LAVAZZA

03041 03041

"Buonissima" alla terza edizione oggi il vincitore del premio Bob Noto

La terza edizione di "Buonissima. Cibo, arte, bellezza" da oggi al 29 ottobre, si apre alle 16.30 con la proclamazione alla Nuvola Lavazza del vincitore del premio Bob Noto, dedicato al gourmet rivoluzionario e pioniere della fotografia di food torinese morto nel 2017. Dopo Andoni Luis Aduriz e Massimiliano e Raffaele Alajmo, la giuria di cui fanno parte Ferran Adrià e Antonella Fassio moglie di Noto, Matteo Bolasco, Paolo Griffa, Sara Peirone, Davide Scabin con Matteo Baronetto, Stefano Cavallito e Luca Iaccarino premia René Redzepi, chef del Noma di Copenaghen per la creatività. Redzepi, Adrià e Alajmo sono protagonisti anche del talk "La creatività in cucina". Domani alle Ogr Martinez, chef peruviano tristellato del Central, propone "Altitudini", menù dedicato al rapporto uomo-natura. FR. ROS. —

ANSA Menu Edizione Italia Accedi o Registrati Abbonati

prima Oltre due milioni e mezzo di clienti hanno scelto Prima: calcola subito un preventivo.

I gatti comunicano attraverso 276 espressioni facciali | Halloween, a caccia di fantasmi in giro per il mondo | Casa e figli, a che punto siamo con la parità di coppia | Now And Then, l'ultima canzone inedita dei Beatles

Temi caldi Gaza Israele Vertice Ue Pensioni e fisco Meloni Tecnologia Lifestyle Scuola

TERRA&GUSTO / Fiere e Eventi Naviga

Lo chef al top mondiale Redzepi premiato a Torino da Buonissima

Allo chef del 'noma' il 'Bob Noto' per la creatività

TORINO, 25 ottobre 2023, 19:27
Redazione ANSA

ANSAcheck notizie rilanciate certificate

RIPRODUZIONE RISERVATA

'Buonissima', la kermesse torinese dedicata a cibo, arte e cultura, 'incorona' René Redzepi, lo chef del 'noma' di Copenhagen, il ristorante stellato che alla fine del 2024 si trasformerà in un "laboratorio di cucina 3.0", ha ricevuto questa sera il Premio Bob Noto, quest'anno dedicato al tema della 'creatività'.

Il 'noma' è stato premiato più volte come miglior ristorante al mondo.

La consegna all'apertura della rassegna, alla Nuvola Lavazza: a leggere la motivazione il presidente del Gruppo Lavazza, Giuseppe Lavazza.

Condividi
Guida all'apertura di un'attività
Ancora per poco: 130 GB +100GB p...
Economia, l'allarme di Musk: "Temo una crisi come nel 2009"
We are Metisoft
Metisoft è un gruppo italiano specializzato in Information Technology.
Sponsored by outbrain

mercoledì, Ottobre 25 2023 Ultime notizie A Torino torna Buonissima: cinque giorni ...

CRONACA TORINO

Rubriche Cerca per

Home / Torino Eventi / A Torino torna Buonissima: cinque giorni di cibo, arte e bellezza

Torino Eventi

A Torino torna Buonissima: cinque giorni di cibo, arte e bellezza

CronacaTorino 20 ore fa 21 minuto di lettura

Dal 25 al 29 ottobre, Torino si prepara a celebrare il ritorno di uno degli eventi culinari più attesi dell'anno: Buonissima 2023. Questa manifestazione, che unisce la grande cucina internazionale alle eccellenze piemontesi, promette cinque giorni di pura passione per il cibo, l'arte e la bellezza. Le prenotazioni sono aperte, e gli amanti del buon vivere non possono permettersi di perdere questa straordinaria esperienza.

Torino è una città che si distingue per la sua ricca tradizione gastronomica e la sua profonda connessione con l'arte, la cultura e la bellezza. Buonissima 2023 cattura perfettamente lo spirito di questa città, invitando i partecipanti a esplorare non solo i sapori raffinati ma anche la storia, l'arte e la creatività che la circondano.

Questo evento unico riunisce alcuni dei più rinomati chef, sia nazionali che internazionali, in un'eccezionale "costellazione" di talento culinario. Durante i cinque giorni di Buonissima, gli chef mostreranno le loro abilità, creando prelibatezze culinarie che delizieranno i palati più esigenti. Sarà un'opportunità unica per scoprire nuove sfumature della cucina, sperimentare gusti innovativi e riscoprire piatti tradizionali preparati con maestria.

Ma Buonissima non si limita solo al cibo; è un'esperienza che coinvolge tutti i sensi. La musica e lo spettacolo sono parte integrante dell'evento, con esibizioni dal vivo e intrattenimento che accompagnano i pasti gourmet. La cultura e la creatività saranno celebrate attraverso mostre d'arte, dimostrazioni culinarie e momenti di riflessione che faranno emergere il profondo legame tra cibo e cultura.

Uno degli aspetti più affascinanti di Buonissima è il suo contesto. Torino è una città intrisa di storia e bellezza, e gli eventi si svolgeranno in alcuni dei luoghi più suggestivi e significativi della città. Questo offre ai partecipanti un'opportunità unica di immergersi nella cultura locale mentre godono di prelibatezze culinarie.

Buonissima – Programma edizione 2023

Facebook Twitter

CronacaTorino

Articolo recenti

La dama gigante di Condove, storie di generosità e solidarietà — 9 secondi fa
A Torino torna Buonissima: cinque giorni di cibo, arte e bellezza — 33 minuti fa
Torino: screening cardiologici gratuiti — 2 giorni fa
Trionfo nerazzurro: L'Inter abbatte il Torino — 2 giorni fa
Come scegliere un meccanico a Torino — 4 giorni fa
Torino: screening cardiologici gratuiti

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA **STAMPA**

mentelocale

COSA FARE A TORINO OGGI DOMANI WEEKEND

Torino | Cerca

Ristoranti e Sagre | Torino | Eataly Torino Lingotto

Agnolotti and friends da Eataly Lingotto

Sabato 28 ottobre 2023
Ore 20:00

CATEGORIE
- Concerti e Nightlife
- Teatro e Spettacoli
- Ristoranti e Sagre
- Mostre e Musei
- Bambini e Famiglia
- Shopping e Moda
- Cinema e TV
- Itinerari e Visite
- Sport e Fitness
- Libri e Incontri
- Benessere e Salute
- Attualità e Tendenze

Calendario
Date, orari e biglietti

Maggiori informazioni sul luogo
Eataly Torino Lingotto

Eataly Lingotto è anche quest'anno main partner di Buonissima e per l'occasione da Eataly Lingotto **sabato 28 ottobre** si terrà una serata speciale: dalle ore 20.00 ci sarà **Agnolotti & friends**, una grande cena itinerante dove Chef da tutta Italia cucineranno le loro interpretazioni della pasta ripiena, sia italiane che straniere.

Ecco allora i cappellacci di zucca di **Giuseppe Rambaldi**, secondo la ricetta tradizionale della sua Ferrara, ma anche i ravioli al grano saraceno, baccalà, patate cotte in terracotta, pecorino e 'nduja della chef Valentina Rizzo, dal suo ristorante di famiglia a Ruffano, in provincia di Lecce, ***Farmacia dei Sani***. Si passa poi in Sicilia con la proposta di Fabio Cardilio di ***Buatta Cucina Popolana***, a Palermo: ravioli ripieni di caciocavallo ragusano e ricotta di pecora, con milza e polmone, jus di vitello e scorza di limone. Ma i ravioli sono anche quelli cinesi e a Torino quelli di Tina Dai e ***Lao*** sono una garanzia. Tina sabato farà assaggiare i xiao long bao, i ravioli di agnello e quelli di cristallo, per raccontare la varietà della tradizione del suo Paese. Si rimane fuori dai confini italiani anche con Naomi Sonoda e il suo ***Le Petit Restaurant Japonais***, che ad Avigliana propone la cucina giapponese della tradizione. Ad Agnolotti & Friends la chef ci porta nella sua terra con i gyoza tradizionali di carne con maiale, wagyu e verza. E quando si parla di agnolotti qui in Piemonte non possono mancare i plin! L'executive chef di Eataly Lingotto **Patrik Lisa** li propone nella versione fritta e ripieni di salsiccia di bovino e patate, accompagnati da una crema al Parmigiano Reggiano. Sempre chef Lisa ha anche pensato al dolce, per concludere al meglio la serata: i ravioli (ovviamente!) nella versione dolce.

Per partecipare, è necessario acquistare un biglietto d'ingresso, del valore di 55 Euro, che permette di assaggiare le proposte degli chef ed include anche un calice di vino di Fontanafredda. Per maggiori informazioni e prenotazioni visitare la pagina web di Eataly Torino.

Potrebbe interessarti anche:

- Le nuove esperienze della Factory 1895 di Lavazza, il calendario, fino al 3 dicembre 2023
- A cena con Arrigoni Battista torna in Piemonte. Il programma, fino al 19 novembre 2023
- Tuttofabrodo propone una cena in occasione di Piolissima, 26 ottobre 2023
- La Vendemmia a Torino, Portici Divini Grapes in Town, fino al 7 novembre 2023

SCATTIDIGUSTO

Ristoranti | Pizzerie | Ricette | Notizie | Locali | Cibo | Drink | Shopping

HOME | Notizie | 17 Piole di Torino: cosa mangiate con 28 € a Buonissima 2023

17 Piole di Torino: cosa mangiate con 28 € a Buonissima 2023

Un menu speciale a 28 € per le piole di Torino che partecipano a Buonissima 2023. Ecco i piatti che potete mangiare in 3 serate di Piolissima

Mercoledì, 25 Ottobre 2023 di **Rosalia Imperato**

Torino è pronta a tagliare il nastro di Buonissima 2023 (**fino al 29 ottobre**) anche con le piole. Grandi nomi e cene spettacolo per la cinque giorni di cibo, arte e bellezza ideata da Stefano Cavallito, Luca Iaccarino e Matteo Baronetto.

Ma Buonissima a Torino è anche cucina e prodotti di territorio con *Piolissima* (**attenzione al calendario, si salta venerdì 27 ottobre**). Le piole/osterie di Torino aprono i loro spazi per far gustare acciughe al verde, vitello tonnato, agnolotti, tajarin e tanto altro in un menu speciale a prezzo fisso (**28 €**). Da quest'anno grande spazio alle contaminazioni di altri luoghi.

Per ciascuno dei quattro giorni del programma ci saranno piole a soddisfare la vostra voglia di mangiare bene spendendo poco.

Ecco di seguito i menu delle piole di Buonissima per scegliere il menu che fa per voi.

Le Piole a Buonissima di mercoledì 25 ottobre

Si inizia dunque **mercoledì 25 ottobre** con le piole Barbagusto, Cantinone San Paolo, La Fucina Ristorantino, Le Ramine, Trattoria Amicizia, Osteria Vanchiglia e Magazzini Oz.

SEGUICI SU **FACEBOOK**

TORINOCRONACA | L'EDITORIALE IL BORGHESE | EDIZIONE DIGITALE ABBONAMENTI | EDIZIONE DIGITALE

ULTIME NOTIZIE | TORINO | PROVINCIA | CRONACA | TENDENZE | TEMPO LIBERO | EVENTI | SPORT | SPECIALI

TORINO CRONACA > ARCHIVIO > TEMPO LIBERO

GUSTO

"Piolissima", puro stile piemontese... a tavola

Al via fino al 29 ottobre l'evento off di "Buonissima" che coinvolge 16 osterie della città

SIMONA TOTINO
simona.totino@cronacaqui.it

25 OTTOBRE 2023 - 16:09

Buonissima

▲ **Super chef** René Redzepi, Virgilio Martinez e Ferran Adrià

Ferran Adrià: "Questa città è la mia seconda casa"

Torino, per Ferran Adrià, è «una seconda casa». È il posto dove ha una famiglia (quella di Lavazza) dove continua a innovare la cucina (con il ristorante una stella Michelin Condividere) e dove è ospite fisso dell'evento gastronomico più importante della città, que Buonissima che è stato lui stesso ad aprire. Il super chef, ieri a Torino per Buonissima.

di **Valentina Dirindin**

● *a pagina 7*

Fino a domenica

Menù a quattro mani e feste nelle piole tutti gli eventi in città per Buonissima

Ritorna per la terza edizione Buonissima, l'evento che fino a domenica rende Torino una capitale gastronomica Reale. L'appuntamento è con alcuni dei migliori chef del mondo: Massimiliano Alajmo, Ferran Adrià, Niko Romito, René Redzepi e Virgilio Martinez, numero uno per la The World's 50 Best con il suo Central di Lima. Proprio lui sarà protagonista della cena più attesa della kermesse, stasera alle Ogr, con un menù dedicato al rapporto tra uomo e natura in un allestimento ispirato alla foresta amazzonica. Gli eventi sono tanti e per tutti i gusti (e tutte le tasche): gli chef migliori della città hanno invitato un ospite per una quattro mani, e piole e trattorie fanno festa con un menu a prezzo fisso (28 euro). Qualche esempio? Scat (ospita Terry Giacondello (27/10 a pranzo), Magazzino 52 cucina con Gabriele Boffa della Locanda Sant'Uffizio (25/10 a cena), Alexander Robles e Matteo Fornaro di Azotea dialogano con Paolo Berlin e Leo Sculli del Nik's & Co Cocktail di Milano (26/10 a cena), e Kensho si fa un po' valdostano con Paolo Griffa del Caffè Nazionale (26/10 a cena).

C'è poi l'appuntamento con la pasta ripiena da Eataly ("Agnolotti & Friends", 28 ottobre h 20); il pranzo della domenica al Castello di Rivoli, con un'alternanza tra stellati e nomi della verace tradizione piemontese; ci sono le colazioni con lo specialty coffee 1895 in pairing con le creazioni di Christian Costardi, Guido Gobino e Matteo Baronetto; e ci sono i laboratori di degustazione. Domenica 29 gran finale da Edit con Bistromania, la grande festa dei bistrot torinesi, nazionali e internazionali (ingresso 15 euro). Tutti i dettagli sul sito www.buonissimatorino.it. – **v.d.**

Virgilio Martinez, numero uno per la The World's 50 Best, stasera alle Ogr per la cena più attesa della kermesse

▲ **L'ospite** Virgilio Martinez

Adrià: lo confesso cucinare non mi piace

di **Valentina Dirindin**

● *a pagina 27*

Intervista al super chef

Ferran Adrià "Amo il cibo, non cucinare L'Italia è al top della gastronomia"

A Ferran Adrià, uno dei cuochi più grandi del mondo, cucinare non è mai davvero piaciuto. «A El Bulli avevo tre chef di cucina, come tutti. La verità è che uno chef pensa alla parte teorica, a quella creativa, all'organizzazione. Cucinare non mi entusiasma, ma adoro mangiare: con mia moglie proviamo 250 ristoranti all'anno, e in fondo quando mangi stai cucinando, con la testa».

Il risultato è che si può dire che nessuno conosca il passato e il presente della gastronomia internazionale bene come lui, che non a caso, dopo il faraonico progetto enciclopedico di *Bullipedia*, sta lavorando sul concetto di creatività nella gastronomia, teorizzando quello che ancora nessuno ha messo nero su bianco. Adrià lo racconta per la prima volta a Torino, durante l'evento di apertura di Buonissima, kermesse gastronomica di cui Lavazza è main sponsor, in un talk con René Redzepi, capostipite della cucina nordica.

Ferran Adrià, dove va la cucina mondiale?

«Oggi ci sono quattro Paesi nel mondo che stanno facendo la differenza: Francia, Italia, Giappone e Spagna. C'è poi il fenomeno Danimarca, con i suoi quattro o cinque ristoranti incredibili, ma ci vorranno ancora molti anni prima che questo si traduca in qualcosa di diffuso. Il tema però non è dove, ma come. In Spagna abbiamo 70 mila ristoranti, in Italia qualcuno in più: nel mondo sono milioni. Quanti di questi fanno davvero la

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA STAMPA

PAGINEHORECA.IT | HORECANEWSLETTER.COM | HORECATV.IT | ILFUORICASA.IT | WIKIHORECA.COM

HORECA NEWS.IT

TUTTE LE NOTIZIE

Antonio Chiodi Latini e Juri Chiotti per Buonissima 2023

Sarà, come sempre, un omaggio al prodotto, alla terra, al vegetale, l'appuntamento di Antonio Chiodi Latini per il calendario di Buonissima 2023.

EVENTI

Redazione 5 · 26 Ottobre 2023 - 09:15

Sarà, come sempre, un omaggio al prodotto, alla terra, al vegetale, l'appuntamento di **Antonio Chiodi Latini** per il calendario di **Buonissima 2023**.

Per la terza edizione della manifestazione che porta a Torino la migliore cucina del mondo, Antonio Chiodi Latini ha pensato a un pranzo in collaborazione con **Juri Chiotti**, giovane cuoco del **Reis - Cibo Libero di Montagna**. Un ristorante agricolo e di montagna a impatto quasi zero, che lavora, cucina e produce mettendo al centro l'ambiente, i territori e chi li percorre.

Nella storia di Juri, che parla di un cambiamento di vita prima ancora che di una scelta professionale, Antonio Chiodi Latini ha visto più di un'affinità con il suo percorso: per questo i due si sono trovati a parlare di cibo, di cucina del futuro, di ritorno alla terra. Il risultato è stata l'organizzazione di un appuntamento che vuole mettere al centro i frutti della natura, prima ancora delle ricette.

Il pranzo a quattro mani di Antonio Chiodi Latini e di Juri Chiotti si terrà nel ristorante di via Bertola 20 a Torino sabato 28 ottobre alle 12.30.

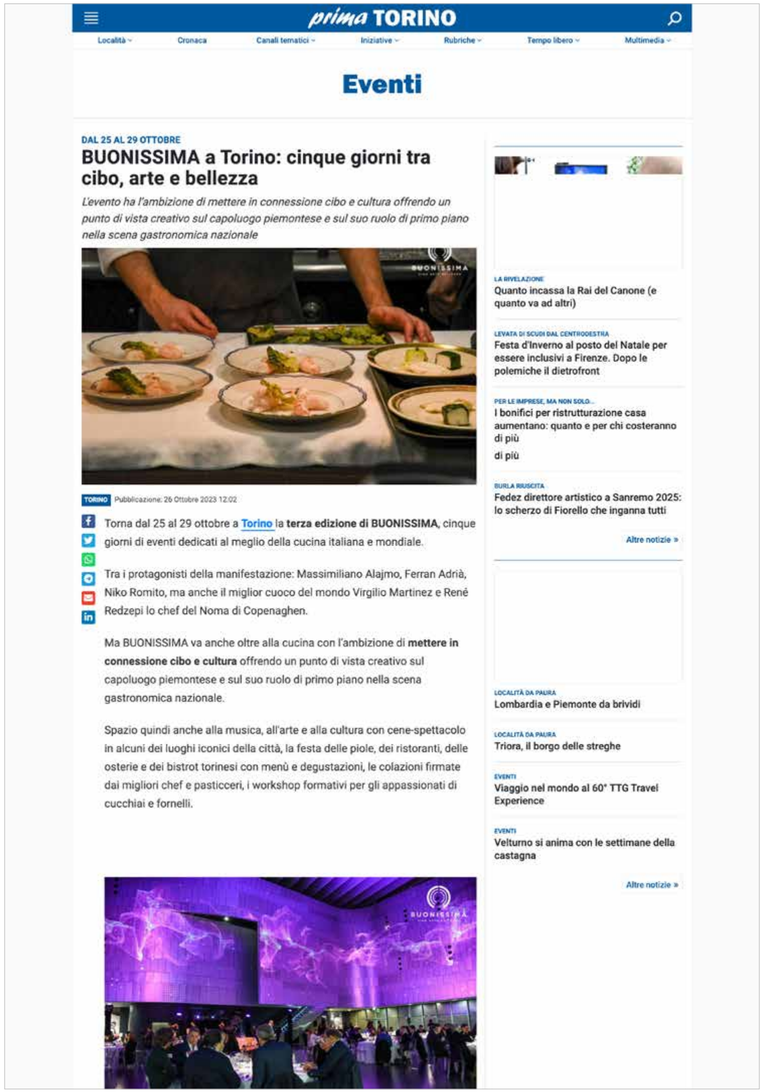
Il menu composto insieme dagli chef prevede una degustazione di otto portate vege-tali, omaggio ai prodotti locali di stagione:

Carpaccio di Rape e Martin Sec
Cavolo Riccio, bagnet all'aglio orsino
Ulluc, mais pignoletto, sambuco e nocciole
Pastinaca e kiwi
Tre Legumi
Sedano di Verona Arrosto
Coast to Coast
Finocchio e cardamomo

In accompagnamento verrà servito un abbinamento di vini, kombucha e bevande.
Il costo del pranzo è di 80 euro a persona.

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Tag: antonio chiodi latini · juri chiotti · buonissima 2023 · pranzo a quattro mani · cucina vegetale · cucina sostenibile · cibo di stagione · prodotti · locali · torino · italia · horeca · foodservice



prima TORINO

Eventi

DAL 25 AL 29 OTTOBRE

BUONISSIMA a Torino: cinque giorni tra cibo, arte e bellezza

L'evento ha l'ambizione di mettere in connessione cibo e cultura offrendo un punto di vista creativo sul capoluogo piemontese e sul suo ruolo di primo piano nella scena gastronomica nazionale

TORINO Pubblicazione: 26 Ottobre 2023 12:02

Torna dal 25 al 29 ottobre a Torino la **terza edizione di BUONISSIMA**, cinque giorni di eventi dedicati al meglio della cucina italiana e mondiale.

Tra i protagonisti della manifestazione: Massimiliano Alajmo, Ferran Adrià, Niko Romito, ma anche il miglior cuoco del mondo Virgilio Martinez e René Redzepi lo chef del Noma di Copenaghen.

Ma BUONISSIMA va anche oltre alla cucina con l'ambizione di **mettere in connessione cibo e cultura** offrendo un punto di vista creativo sul capoluogo piemontese e sul suo ruolo di primo piano nella scena gastronomica nazionale.

Spazio quindi anche alla musica, all'arte e alla cultura con 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.

LA RIVELAZIONE
Quanto incassa la Rai del Canone (e quanto va ad altri)

LEVATA DI SCUDI DAL CENTROGESTRIA
Festa d'Inverno al posto del Natale per essere inclusivi a Firenze. Dopo le polemiche il dietrofront

PER LE IMPRESE, MA NON SOLO...
I bonifici per ristrutturazione casa aumentano: quanto e per chi costeranno di più
di più

BURLA RIUSCITA
Fedez direttore artistico a Sanremo 2025: lo scherzo di Fiorello che inganna tutti

Altre notizie »

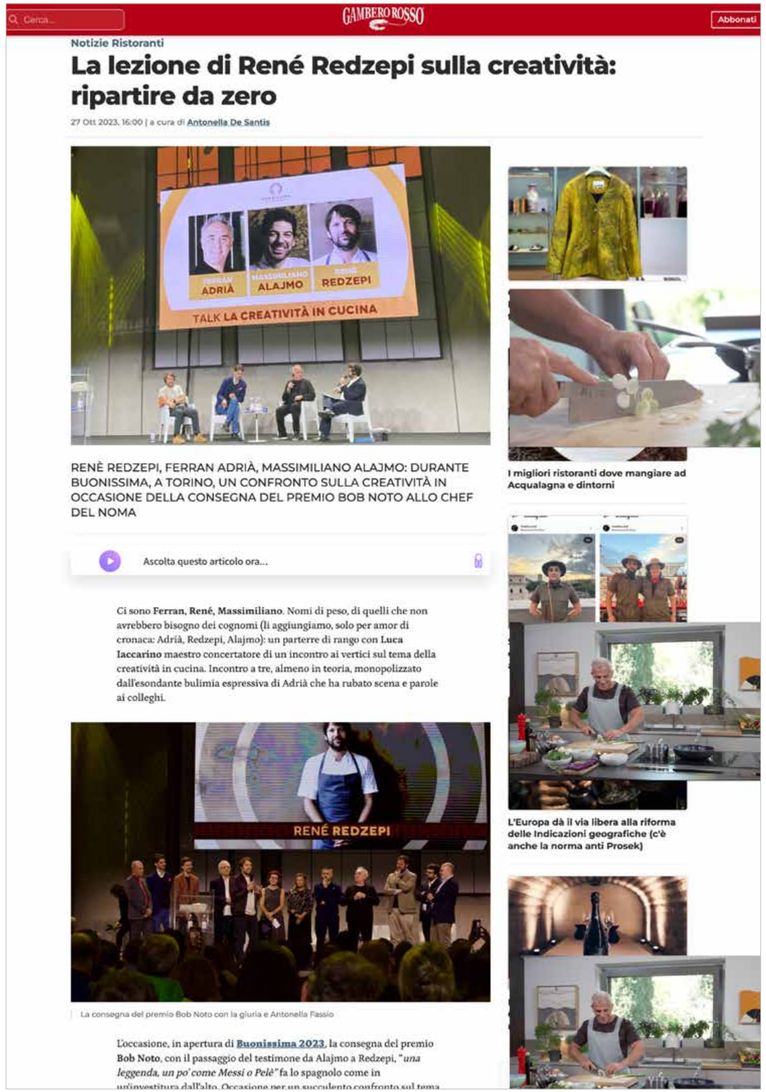
LOCALITÀ DA PAURA
Lombardia e Piemonte da brividi

LOCALITÀ DA PAURA
Triora, il borgo delle streghe

EVENTI
Viaggio nel mondo al 60° TTG Travel Experience

EVENTI
Velturno si anima con le settimane della castagna

Altre notizie »



GAMBERO ROSSO

Notizie Ristoranti

La lezione di René Redzepi sulla creatività: ripartire da zero

27 Ott 2023, 16:00 | a cura di Antonella De Santis

RENÈ REDZEPI, FERRAN ADRIÀ, MASSIMILIANO ALAJMO: DURANTE BUONISSIMA, A TORINO, UN CONFRONTO SULLA CREATIVITÀ IN OCCASIONE DELLA CONSEGNA DEL PREMIO BOB NOTO ALLO CHEF DEL NOMA

Ascolta questo articolo ora...

Ci sono **Ferran, René, Massimiliano**. Nomi di peso, di quelli che non avrebbero bisogno dei cognomi (lì aggiungiamo, solo per amor di cronaca: Adrià, Redzepi, Alajmo): un parterre di rango con **Luca Iaccarino** maestro concertatore di un incontro ai vertici sul tema della creatività in cucina. Incontro a tre, almeno in teoria, monopolizzato dall'esondante bulimia espressiva di Adrià che ha rubato scena e parole ai colleghi.

La consegna del premio Bob Noto con la giuria e Antonella Fassio

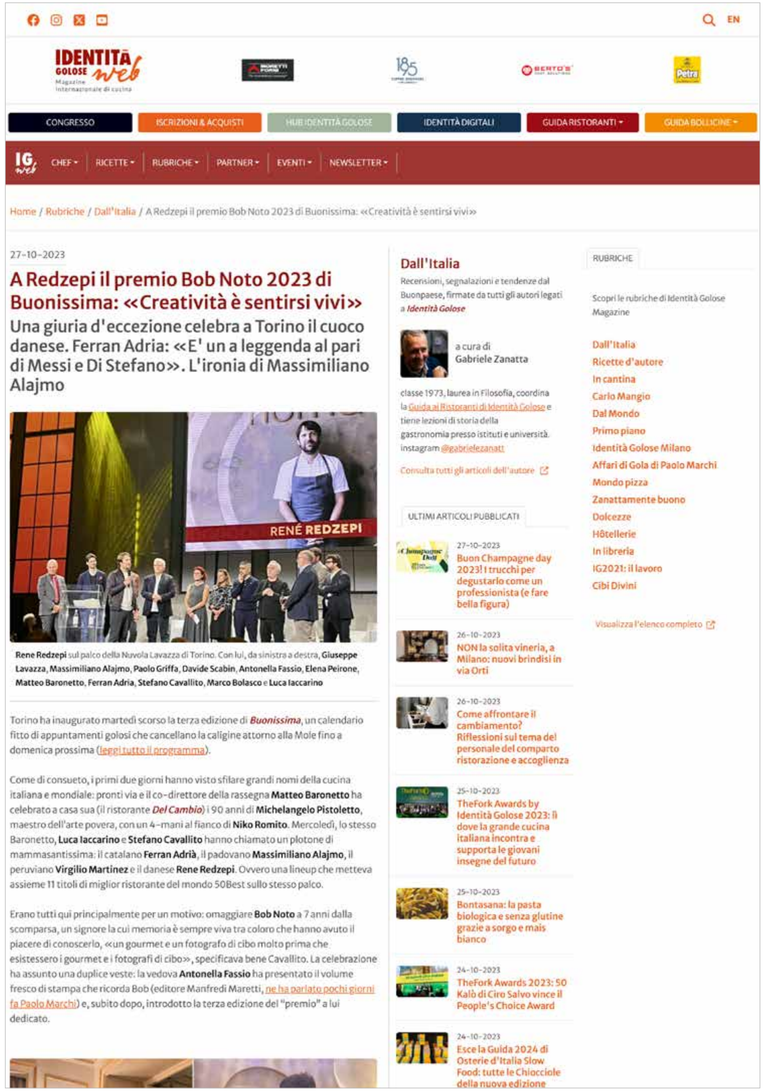
L'occasione, in apertura di **Buonissima 2023**, la consegna del premio **Bob Noto**, con il passaggio del testimone da Alajmo a Redzepi, "*una leggenda, un po' come Messi o Pelè*" fa lo spagnolo come in un'investitura dall'alto. Occasione per un succulento confronto sul tema

I migliori ristoranti dove mangiare ad Acqualagna e dintorni

L'Europa dà il via libera alla riforma delle Indicazioni geografiche (c'è anche la norma anti Prosek)

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA STAMPA



Home / Rubriche / Dall'Italia / A Redzepi il premio Bob Noto 2023 di Buonissima: «Creatività è sentirsi vivi»

27-10-2023

A Redzepi il premio Bob Noto 2023 di Buonissima: «Creatività è sentirsi vivi»

Una giuria d'eccezione celebra a Torino il cuoco danese. Ferran Adria: «E' un a leggenda al pari di Messi e Di Stefano». L'ironia di Massimiliano Alajmo

Rene Redzepi sul palco della Nuvola Lavazza di Torino. Con lui, da sinistra a destra, **Giuseppe Lavazza**, **Massimiliano Alajmo**, **Paolo Griffa**, **Davide Scabin**, **Antonella Fassio**, **Elena Peirone**, **Matteo Baronetto**, **Ferran Adria**, **Stefano Cavallito**, **Marco Bolasco** e **Luca Iaccarino**

Torino ha inaugurato martedì scorso la terza edizione di ***Buonissima***, un calendario fitto di appuntamenti golosi che cancellano la caligine attorno alla Mole fino a domenica prossima (leggi tutto il programma).

Come di consueto, i primi due giorni hanno visto sfilare grandi nomi della cucina italiana e mondiale: pronti via e il co-direttore della rassegna **Matteo Baronetto** ha celebrato a casa sua (il ristorante ***Del Cambio***) i 90 anni di **Michelangelo Pistoletto**, maestro dell'arte povera, con un 4-mani al fianco di **Niko Romito**. Mercoledì, lo stesso Baronetto, **Luca Iaccarino** e **Stefano Cavallito** hanno chiamato un plotone di mammasantissima: il catalano **Ferran Adrià**, il padovano **Massimiliano Alajmo**, il peruviano **Virgilio Martinez** e il danese **Rene Redzepi**. Ovvero una lineup che metteva assieme 11 titoli di miglior ristorante del mondo 50Best sullo stesso palco.

Erano tutti qui principalmente per un motivo: omaggiare **Bob Noto** a 7 anni dalla scomparsa, un signore la cui memoria è sempre viva tra coloro che hanno avuto il piacere di conoscerlo, «un gourmet e un fotografo di cibo molto prima che esistessero i gourmet e i fotografi di cibo», specificava bene Cavallito. La celebrazione ha assunto una duplice veste: la vedova **Antonella Fassio** ha presentato il volume fresco di stampa che ricorda Bob (editore Manfredi Maretti, ne ha parlato pochi giorni fa Paolo Marchi) e, subito dopo, introdotto la terza edizione del "premio" a lui dedicato.

Dall'Italia

Recensioni, segnalazioni e tendenze dal Buonpaese, firmate da tutti gli autori legati a ***Identità Golose***

a cura di Gabriele Zanatta

classe 1973, laurea in Filosofia, coordina la Guida ai Ristoranti di Identità Golose e tiene lezioni di storia della gastronomia presso istituti e università. Instagram @gabrielezanatti

Consulta tutti gli articoli dell'autore

ULTIMI ARTICOLI PUBBLICATI

- 27-10-2023 Buon Champagne day 2023! I trucchi per degustarlo come un professionista (e fare bella figura)
- 26-10-2023 NON la solita vineria, a Milano: nuovi brindisi in via Orti
- 26-10-2023 Come affrontare il cambiamento? Riflessioni sul tema del personale del comparto ristorazione e accoglienza
- 25-10-2023 TheFork Awards by Identità Golose 2023: lì dove la grande cucina italiana incontra e supporta le giovani insegne del futuro
- 25-10-2023 Bontasana: la pasta biologica e senza glutine grazie a sorgo e mais bianco
- 24-10-2023 TheFork Awards 2023: 50 Kalò di Ciro Salvo vince il People's Choice Award
- 24-10-2023 Esce la Guida 2024 di Osterie d'Italia Slow Food: tutte le Chiocciole della nuova edizione

RUBRICHE

Scopri le rubriche di Identità Golose Magazine

Dall'Italia
Ricette d'autore
In cantina
Carlo Mangio
Dal Mondo
Primo piano
Identità Golose Milano
Affari di Gola di Paolo Marchi
Mondo pizza
Zanattamente buono
Dolcezze
Hôtellerie
In libreria
IG2021: il lavoro
Cibi Divini

Visualizza l'elenco completo

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Sabato 28 Ottobre 2023 | aggiornato alle 09:51 | 100526 articoli pubblicati

A TORINO

HOME » HORECA E PROFESSIONISTI » CUOCHI

La cucina di Virgilio Martinez protagonista alla cena di Buonissima 2023

Con il team del ristorante peruviano hanno lavorato la paesaggista scenografa del verde Lorella Arioli, il light designer Andrea Violato, il sound designer Enrico Ascoli e Marco Segantin per l'allestimento floreale

27 ottobre 2023 | 17:02

di **Piera Genta**

Un'immersione nell'ambiente amazzonico l'allestimento ideato nella **sala Fucine delle OGR**, le Officine Grandi Riparazioni, a **Torino** durante Buonissima 2023: la cena cucinata da Virgilio Martinez, innovativo chef tre stelle del ristorante Central nel quartiere Miraflores di Lima, eletto miglior ristorante del mondo dalla classifica 50 Best Restaurants 2023. Con il team del ristorante peruviano hanno lavorato la paesaggista scenografa del verde Lorella Arioli, il light designer Andrea Violato con le luci emotive che avvolgono il paesaggio, il sound designer Enrico Ascoli per i suoni della natura e Marco Segantin per l'allestimento floreale.

Lo chef Virgilio Martinez protagonista a Torino durante Buonissima 2023

LEGGI ANCHE
- The World's 50 Best Restaurants: il Central in Perù vince l'edizione 2023
- Ecco perché la cucina peruviana scala la vetta dei migliori ristoranti al mondo
- Torino è... Buonissima: tanti chef ed eventi in città

Buonissima 2023: l'esperienza unica offerta da Virgilio Martinez

Articoli più letti

1. Sono 20mila i giovani italiani a lavorare negli allevamenti di animali
2. Il Gin con vino distillato. Nordés è fresco come il vento dell'Atlantico in Galizia
3. Arriva la prima neve allo Stelvio e si preparano le piste da sci

CLICCA PER I PRIMI DIECI

Ultimi articoli

Tre cantine toscane a confronto nella Capitale

Migliori paesi in cui lavorare da

LA STAMPA — torinosette

Rubriche Obiettivo su Pop&Jazz Teatro Musica classica Cinema&TV Appuntamenti Edicola

Sei qui: Home > Torinosette

CONTENUTO PER GLI ABBONATI PREMIUM

BUONISSIMA PARATA STELLARE

LA KERMESSE CHE CONIUGA CIBO&CULTURA CHIUDE IL 29 OTTOBRE

ELENA DEL SANTO

27 Ottobre 2023 alle 07:45 | 1 minuti di lettura

Ultimi giorni per Buonissima, il format che mette in connessione cibo e cultura, e che quest'anno - alla terza edizione - ha portato in città il gotha della cucina italiana e internazionale. Citiamo: Massimiliano Alajmo, Ferran Adrià, Niko Romito, ma anche il miglior cuoco del mondo Virgilio Martinez e René Redzepi lo chef del Noma di Copenaghen. E l'idea è così tanto piaciuta che la maggior parte delle cene-evento hanno già fatto registrare il sold out. **Da qui a domenica 29 ottobre**, ci sono ancora numerose occasioni per sedersi a tavola. Certo, non sempre i prezzi sono popolari, ma tant'è. Non capita tutti i giorni di gustare piatti "stellati". Comunque va detto che Buonissima offre anche parecchi appuntamenti a accessibili, ad esempio nelle osterie (prezzo fisso a 28 euro) dove va in scena "Piolissima". Informazioni e prenotazioni sul sito buonissimatorino.it. Intanto **venerdì 27** (ore 13) al ristorante Scat_to, piazza San Carlo 156, c'è un pranzo a quattro mani in cui tradizione e innovazione si fanno scambio sinergico tra gli chef Christian Costardi, padrone di casa, e Terry Giacomello del Nin. Un viaggio tra cibo e arte che vedrà il compimento di questa condivisione circolare nella visita della mostra "The Circle" alle attigue Gallerie d'Italia (160 euro a persona). Alla sera, sono ben quattro le proposte: Al Gufo Bianco, Andrea Pio e Maurizio Zito ospitano Daniele Baruzzi di "Insolito Ristorante" a Russi (Ravenna); il Rebel accoglie Beppe Rambaldi (120 euro, vini inclusi) ; da Snodo alle Ogr ci sarà lo chef caprese Raffaele Amitrano di Mammà (90 euro il prezzo); ai Tre Galli arriva Tiziana Francoforte dell'Aja Mola per un menù dedicato al "Quinto quarto di mare e di terra" (60 euro, bevande incluse). **Sabato 28** all'ora di pranzo ci si potrà accomodare al ristorante di Antonio Chiodi Latini, ai fornelli con Juri Chiotti di Reis Cibo libero di montagna (80 euro), mentre la sera le opzioni saranno due: da Condividere dove Federico Zanasi cucinerà con Paco Mendez (Come) e Floriano Pellegrino (Bros); e alla Limonaia in via Marco Ponzio 10, dove Cesare Grandi sarà affiancato da Bianca Celano di Materia Spazio Cucina, a Catania (130 euro). A stuzzicare il palato sin dal mattino, le colazioni all'italiana (ore 9-10) by Lavazza: comprendono la degustazione di tre differenti Specialty Coffe 1895 accompagnate dalle prelibatezze degli chef. **Venerdì 27**, si va alla bottega di Guido Gobino in via Lagrange 1/A; **sabato 28**, al Cavour Garden (piazza Carignano 2) dove si assaggeranno le creazioni di Matteo Baronetto, chef stellato del ristorante Del Cambio, ideatore della rassegna assieme ai giornalisti e critici culinari Stefano Cavallito e Luca Iaccarino.

Gli abbonati al sito de La Stampa non possono accedere allo sfogliatore. Per consultare il PDF abbonati a

IN FASE DI AGGIORNAMENTO

RASSEGNA STAMPA

PANORAMA

NEWS CALCIO ECONOMIA TECNOLOGIA VIAGGI LIFESTYLE MODA VIDEO PODCAST CONTENUTO ABBONATI CONTATTI

ACCEDI ABBONATI

LIFESTYLE 30 Ottobre 2023

Il valore filosofico dell'alta cucina di Virgilio Martinez

Lo chef numero 1 al mondo e titolare del Central di Lima ci parla di sovranità alimentare, lui contadino più che cuoco

Nadia Afragola

Virgilio Martínez è molto più dello chef numero 1 al mondo, riconoscimento conquistato con il suo celeberrimo Central, di Lima. Virgilio Martinz Infatti è un vero e proprio attivista, oltre che un contadino. Parla di multiculturalità, ha fatto riavviare attività agricole, presenta il cibo come portatore di valori da trasmettere e preferisce definire la sua brigata una comunità, senza confini. Ha la curiosità negli occhi che ne fa forse il più grande creativo dei giorni nostri.

A Torino ha firmato una cena speciale che lo ha visto protagonista dell'edizione 2023 di *Buonissima*, la cinque giorni internazionale dedicata a cibo, arte e bellezza, nata da un'idea di Matteo Baronetto, Stefano Cavallito e Luca Iaccarino che ne firmano la direzione gastronomica.

Parla spesso di comunità ma la vita nelle cucine dei grandi ristoranti è tutt'altro che comunitaria.

Oggi il mondo è cambiato, e di conseguenza anche l'alta cucina, che è sempre uno spaccato di ciò che succede nel mondo. L'alta cucina deve avere una funzione comunitaria, unire non allontanare. Non dobbiamo concentrarci sull'estetica del piatto, altrimenti perdiamo il contatto con la gente, produciamo qualcosa di astratto, fine a sé stesso. Questo per me è un concetto fondamentale che ha a che fare con una dimensione trascendentale. La società ha necessità di fare cose coerenti pensando al benessere dell'umanità. L'alta cucina deve essere in questo più maestra che mai, deve pensare al contatto con il contadino, con il produttore, con le origini, con la tradizione. Deve valorizzare il passato, la storia e il presente, non può astrarsi dal suo tempo e dal suo luogo. Deve essere specchio delle condizioni in cui vive. Vista da questa prospettiva, l'alta cucina ha un valore filosofico straordinario.

Cosa è per lei la creatività?

Un processo di connessione con la tua parte artistica e artigiana. Ti porta a ragionare sulla diversità, a creare qualcosa di speciale che traccerà una strada che gli altri

I PIÙ LETTI

LIVE
Vergogna a Marsiglia, pullman del Lione preso a sassate: ferito Crosso I video

NEWS
Gli ultimi sondaggi le intenzioni di voto

CALCIO
L'inutile processo al Milan di Pioli

ECONOMIA
2024, l'anno nero del mattone

LIVE
Putin "colpito da infarto": La notizia pubblicata sul canale Telegram della dissidenza

小妖西游记

Buonissima 一个将美食和艺术完美结合的盛会

11-14 09:14 阅读 45万+

Jie Wang

Buonissima 是诞生于意大利北部城市都灵的一个美食盛会。最初的创意来自意大利主厨Matteo Baronetto，美食记者Stefano Cavallito 和 Luca Iaccarino，之后在 Simona Arpellino、Paola Farinetti 和 Mauro Tunis 的合作下创建而成。今年已是第三届。

这个盛会的主题就是将美食与艺术、以及一切美的事物结合起来。美食本来就属于美好事物的一种，将它跟其他更多的美好事物联系来，这种跨界的行为十分具有新意。每年的活动会展开一整周的时间，除了颁奖典礼、顶级主厨晚餐、艺术展览、美食美酒工坊等之外，在都灵的许多餐厅还会进行各种合作晚宴。除了专业人士，其他人也可以买票参加这些活动。

Premio BOB NOTO 鲍勃能登奖

Bob Noto是意大利著名的美食记者，前几年因病去世。他不但受到意大利人的

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

Palazzo Birago, sede istituzionale

Palazzo Affari, sede degli uffici al pubblico

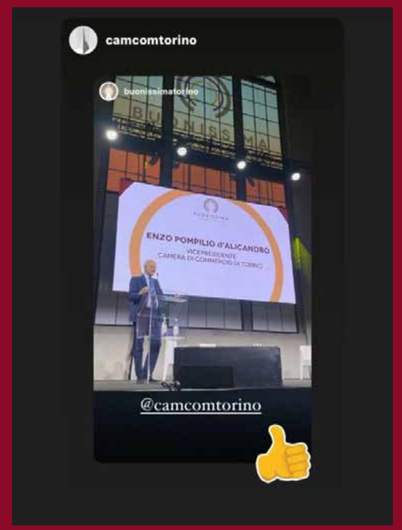
La Camera di commercio di Torino per Buonissima 2023

La Camera di commercio si rende parte attiva nei processi volti a consolidare Torino come una delle capitali mondiali del gusto, facendo leva su un territorio che ha tradizione e vocazioni enogastronomiche di rilievo internazionale.
Sosteniamo con convinzione tutte le iniziative che contribuiscono ad accrescere l'attrattività turistica del territorio, dando lustro alle imprese del food e ai tanti luoghi suggestivi che Torino offre.
Nel programma sono presenti poi diverse realtà imprenditoriali che appartengono alla nostra selezione di Maestri del Gusto di Torino e provincia: dal birrificio Edit, a Pescheria Gallina e Guido Gobino. E sicuramente in molti menù proposti non mancheranno le migliori etichette dei vini torinesi Torino DOC o i formaggi della nostra selezione Torino Cheese.

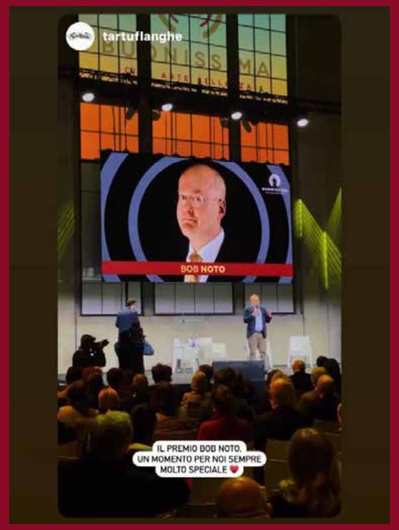
www.to.camcom.it

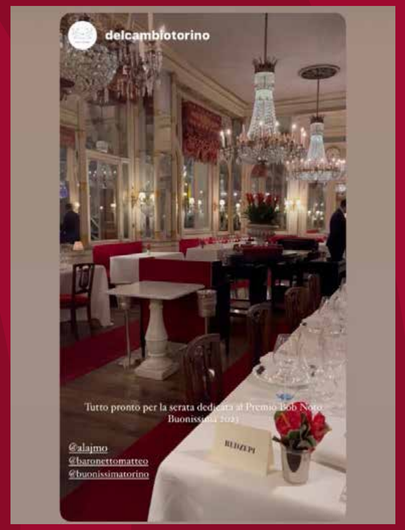
Camera di commercio di Torino. Via Carlo Alberto, 16 - 10123 Torino | Comunicazione esterna e URP relazioni.esterne@to.camcom.it

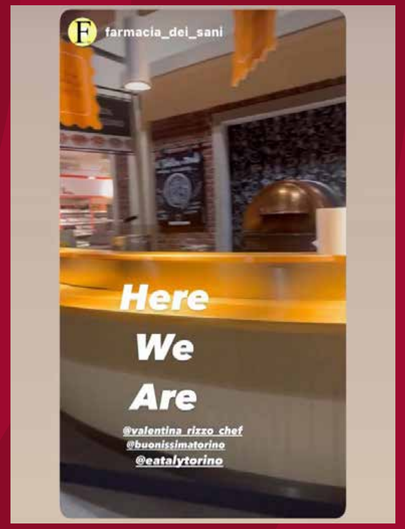
RASSEGNA **SOCIAL**



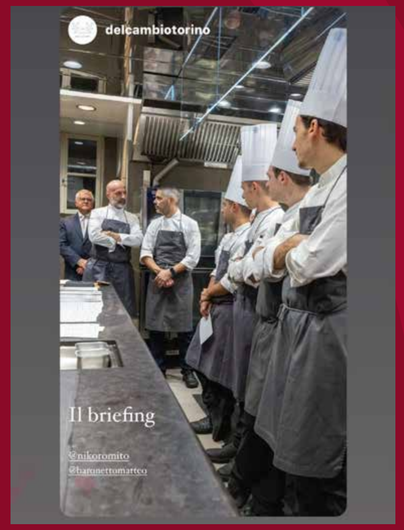
RASSEGNA **SOCIAL**

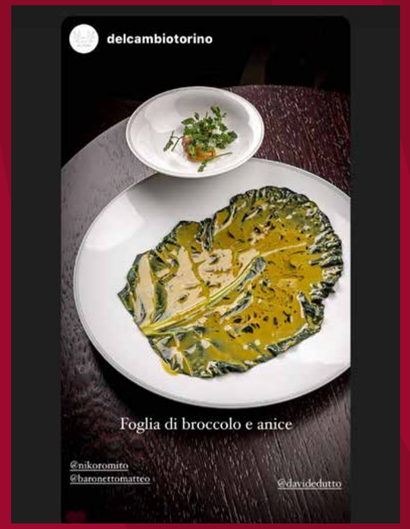


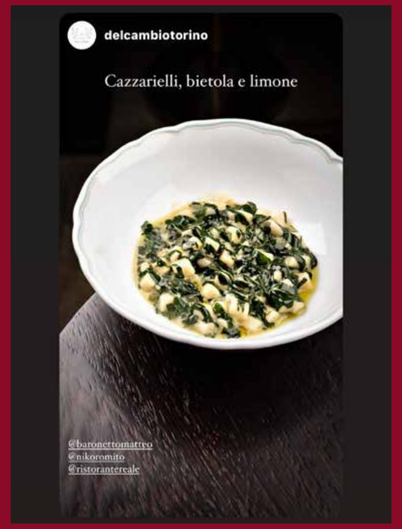


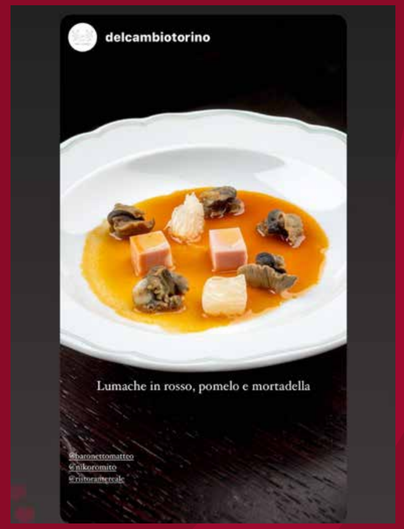


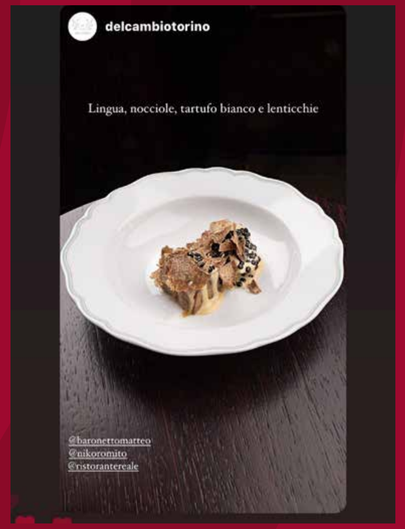
RASSEGNA **SOCIAL**



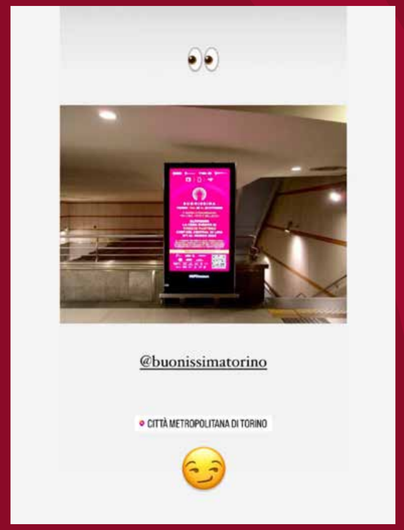


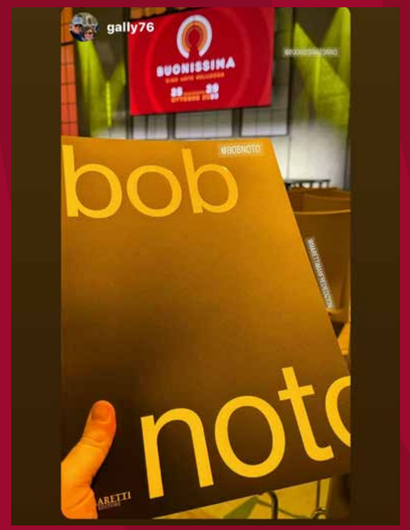




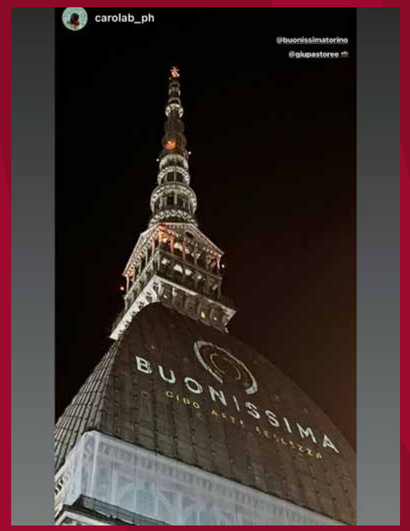


RASSEGNA **SOCIAL**

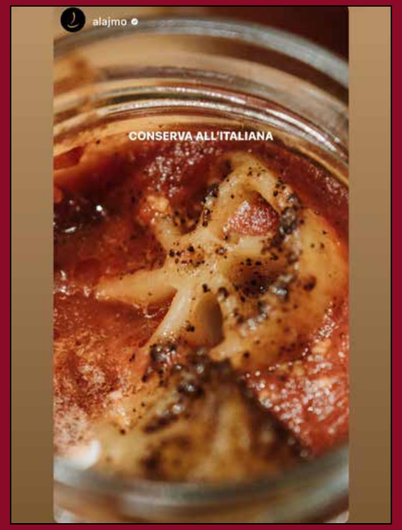


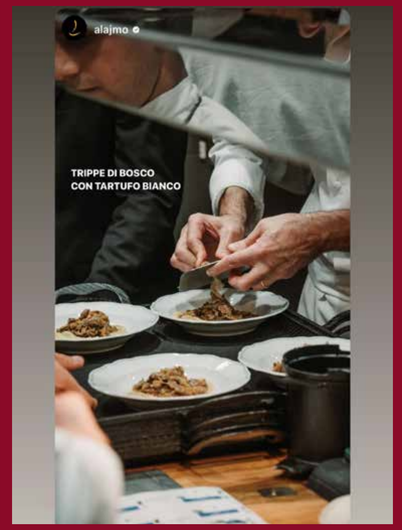


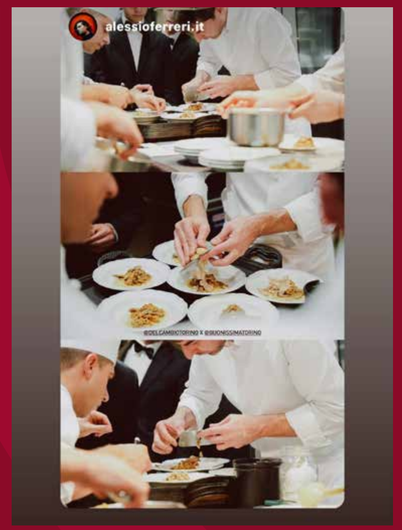
RASSEGNA **SOCIAL**



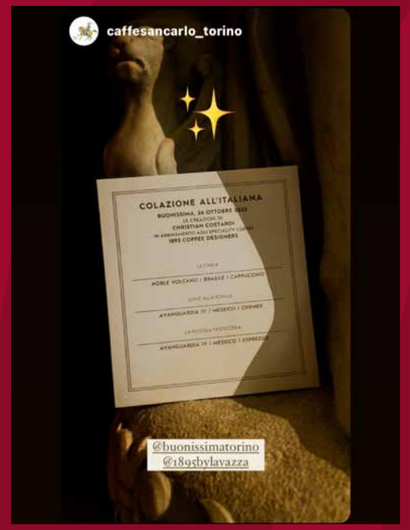
RASSEGNA **SOCIAL**

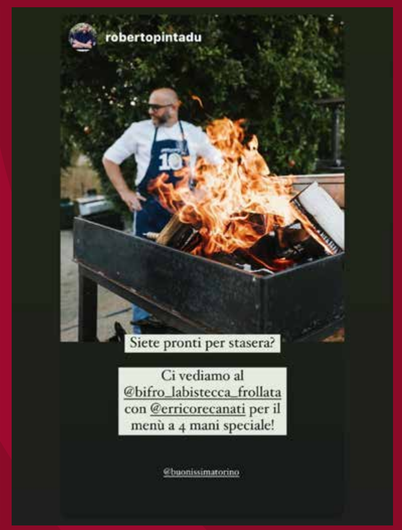




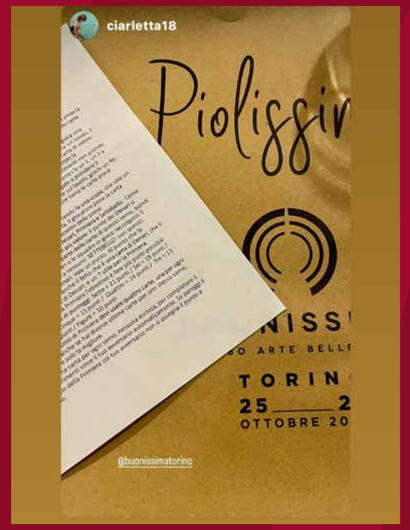


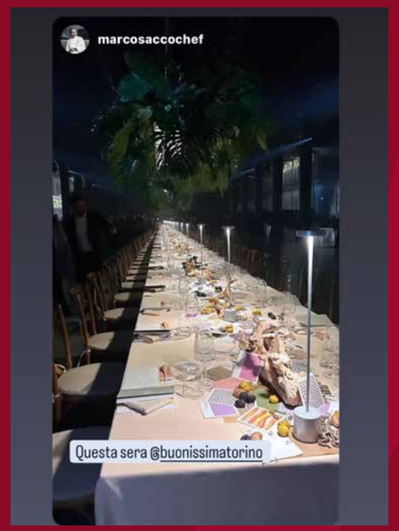
RASSEGNA **SOCIAL**



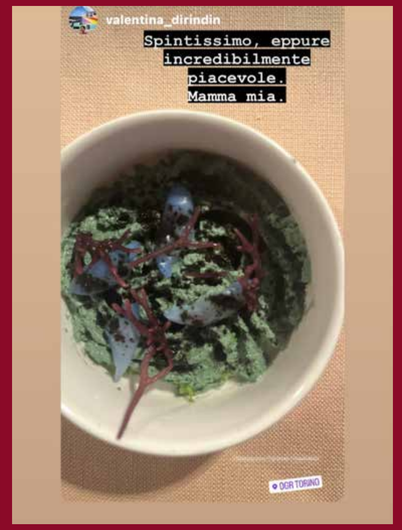


RASSEGNA **SOCIAL**

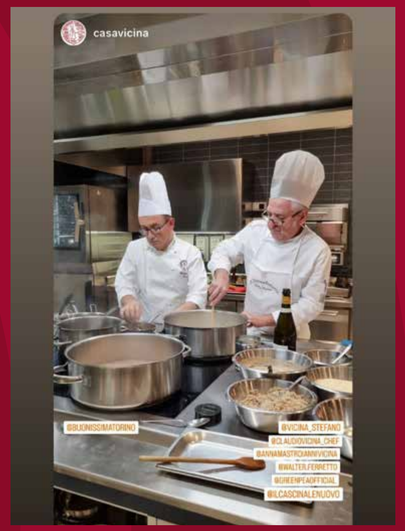




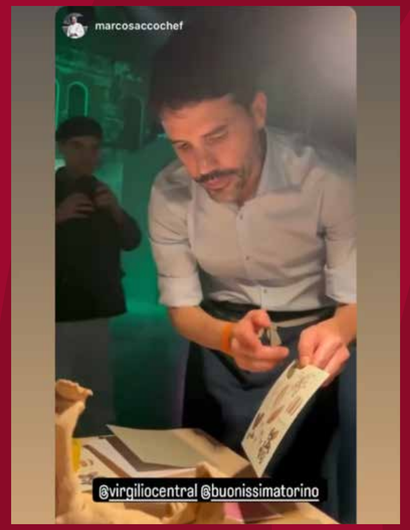
RASSEGNA **SOCIAL**

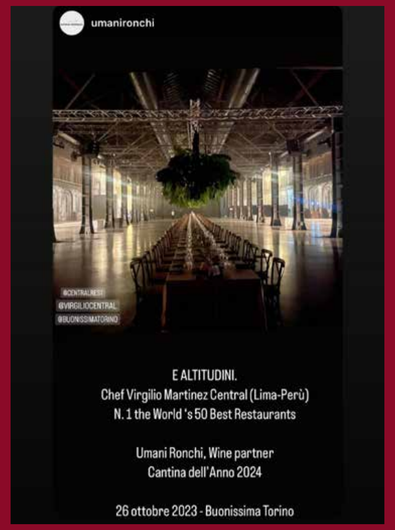


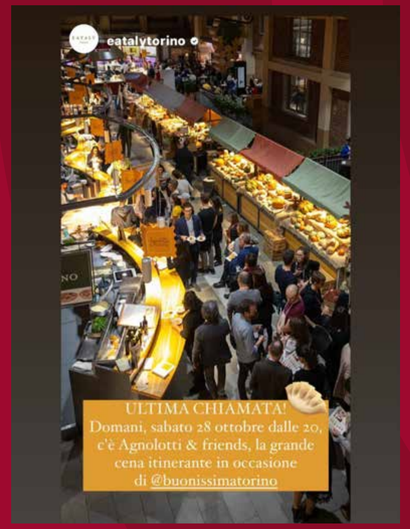
RASSEGNA **SOCIAL**



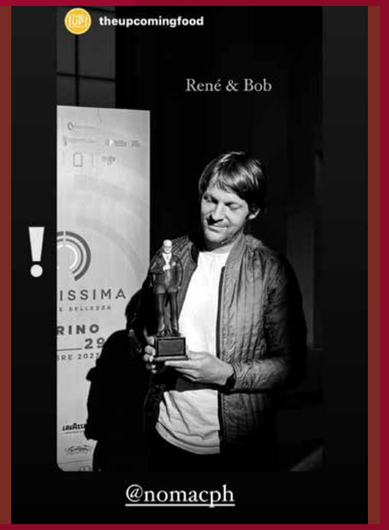
RASSEGNA **SOCIAL**

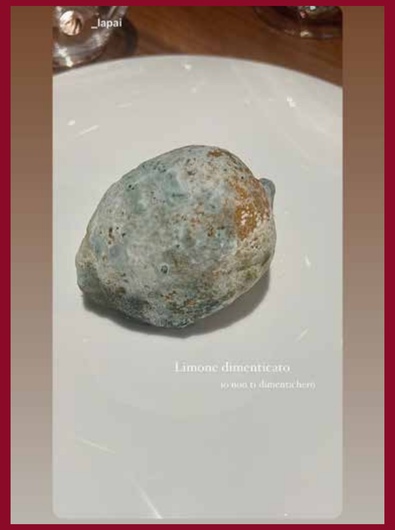


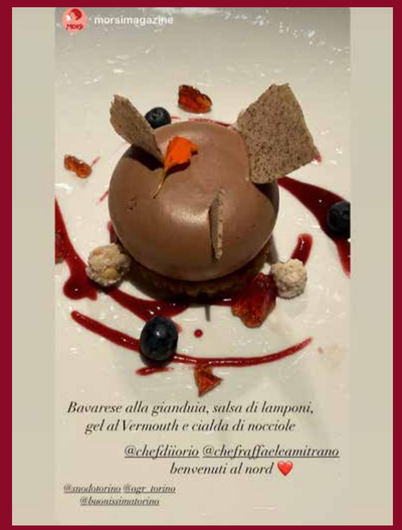




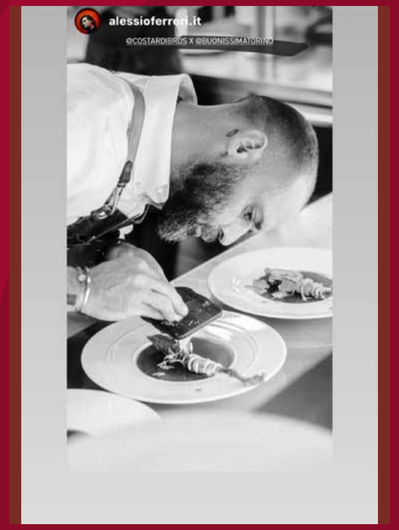
RASSEGNA **SOCIAL**

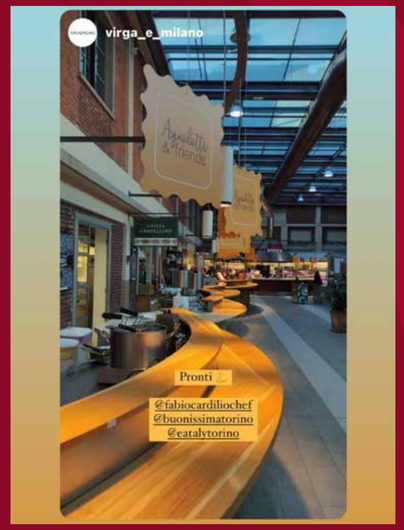




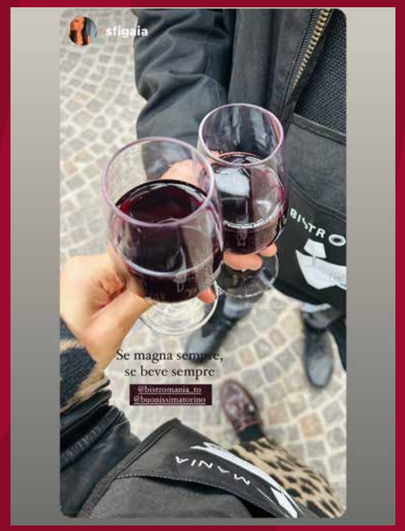


RASSEGNA **SOCIAL**

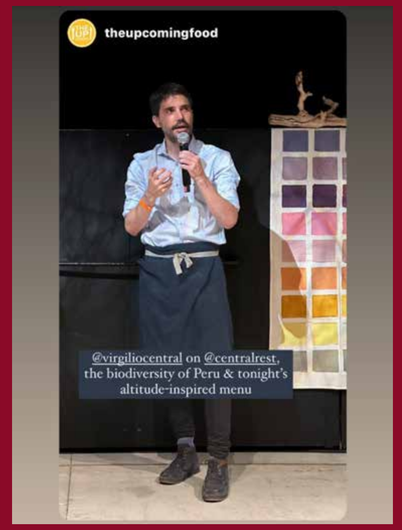


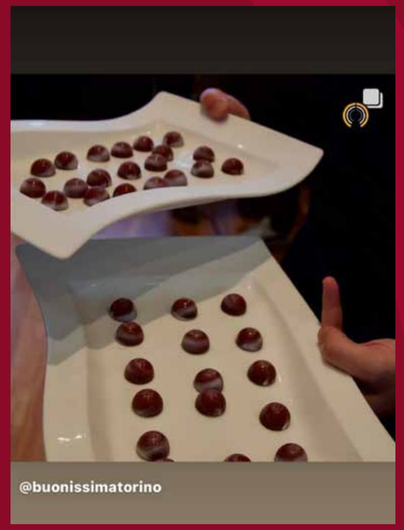


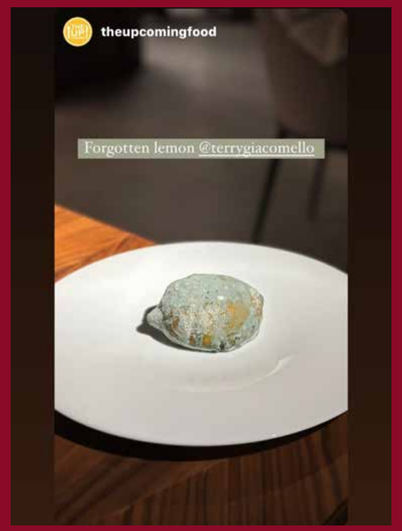
RASSEGNA **SOCIAL**

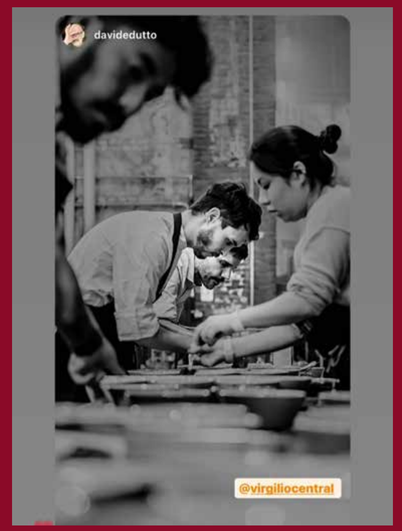


RASSEGNA **SOCIAL**



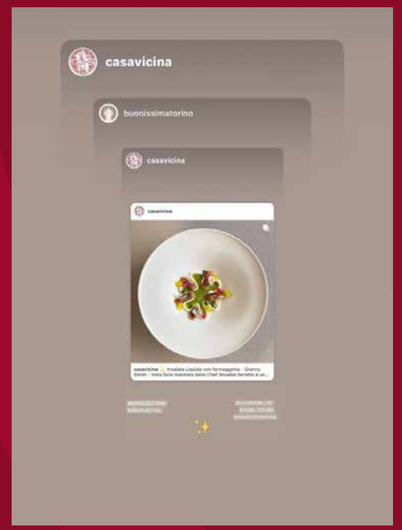


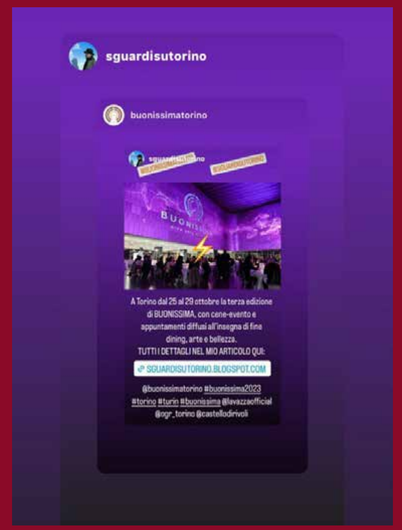




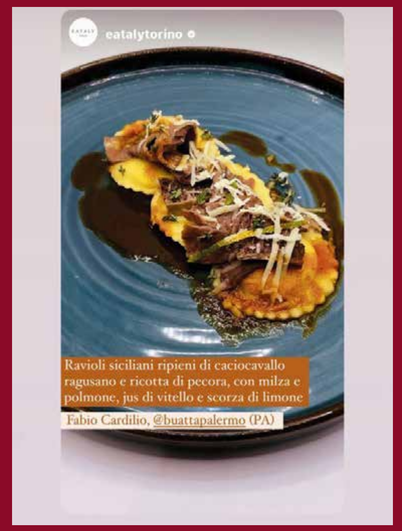
RASSEGNA **SOCIAL**

RASSEGNA SOCIAL





RASSEGNA **SOCIAL**



BUONISSIMA

CIBO ARTE BELLEZZA

WWW.BUONISSIMATORINO.IT