

Da Adrià a Uliassi, 5 grandi chef per una cena felliniana alla Mole

Stefano Cavallito e Marco Trabucco • a pagina 11



▲ Chef mito Il cuoco catalano Ferran Adrià

Da Adrià a Uliassi grandi chef alla Mole Una cena felliniana

Tre giorni dedicati alla cucina e allo spettacolo incluso l'evento per 120 "eletti" al Museo del cinema con 5 cuochi stellati e la regia di Arturo Brachetti

di Marco Trabucco

Provate a fare questa somma: Federico Fellini, più la Mole Antonelliana, più Arturo Brachetti, più alcuni grandi cuochi del mondo. Il risultato non è per nulla banale. È una data, 30 ottobre, una città Torino, e un evento "Circo Fellini". Una cena che non sarà solo una cena, anche se si mangeranno i cibi più pregiati del pianeta, a partire dal nostro tartufo bianco d'Alba e si berranno solo Barolo e Champagne. E uno spettacolo che non sarà solo uno spettacolo anche se il set previsto, la Sala del Tempio della Mole Antonelliana, fulcro del Museo del cinema, è senza timore di

provincialismi tra i più spettacolari del pianeta.

Qui la sera di venerdì 30 ottobre appunto, 120 fortunati - che però pagheranno a caro prezzo la loro fortuna, il costo della cena è infatti di 350 euro a testa (le modalità per prenotarsi sul sito www.buonissimotorino.it) - potranno godere di un menu straordinario: antipasto cucinato da Matteo Baronetto, chef del Cambio, una stella Michelin. Primo piatto di Mauro Uliassi, folletto tristellato nel suo meraviglioso e omonimo ristorante di Senigallia. Poi i due secondi preparati da Norbert Niederkofler, altro tre stelle con il suo Sant'Hubertus

in Alta Badia e da Ana Ros, la migliore chef donna del mondo, proprietaria di Hisa Franko, ristorante bistellato di Caporetto in Slovenia. Per finire il dessert affidato a Albert e Ferran Adrià che ripropor-



Peso:1-7%,11-73%

ranno uno dei piatti simbolo del leggendario ristorante "El Bulli" dedicandolo al gourmet e fotografo di cibo torinese Bob Noto, scomparso due anni fa.

Non solo cibo però, come è stato spiegato ieri nella conferenza stampa di presentazione. Perché Brachetti sarà il regista e l'anima dello spettacolo che circonda i commensali, uno spettacolo dedicato appunto al circo e a Fellini, nel centenario della sua nascita, tra le statue e le scenografie del museo, e poi fanfare, proiezioni e attori. La musica sarà quella della "marching band felliniana" i torinesi Bandakadabra.

"Circo Fellini" è però solo il clou di un festival del gusto, nel senso largo del termine, più ampio, che si chiama "Buonissima". L'hanno ideato due giornalisti gastronomici, Stefano Cavallito e Luca Iaccari-

no e lo chef Matteo Baronetto. Un evento che vuole portare a Torino (e in Piemonte) giornalisti e turisti di tutto il mondo per far conoscere quanto siano buone (e belle) questa città e questa regione. "Vogliamo presentare la mondo Torino e la sua creatività" è stato spiegato. Evento che quest'anno, a causa del solito Covid, potrà dipanarsi solo su due giorni: giovedì 29 ottobre con 5 cene aperte a tutti, e a prezzi più umani, in altrettanti ristoranti di Torino, cucinate da una dozzina di cuochi: oltre alle star internazionali anche chef stellati e no torinesi. I menu saranno tutti improntati a ricette della cucina torinese e piemontese. E appunto venerdì 30 quando oltre alla kermesse "Circo Fellini", ci saranno per tutto il giorno i laboratori di degustazione del Villaggio Buonissima, aperti a tutti, al Combo di Porta Palazzo. Poi il sa-

bato 31 tutti nella Langhe.

«Non sarà che un assaggio però, quello di quest'anno» hanno promesso gli ideatori. Nel 2021, forse di nuovo a ottobre, ma le date non sono fissate, Buonissima «si espanderà nel tempo e nello spazio»: 5 giorni, di cene, degustazioni e incontri, sempre in abbinamento con arte e spettacolo e con teatro tutta Torino. Tra gli sponsor, tanti e importanti, oltre alla Regione e al Comune (ieri c'è stato il saluto di **Alberto Cirio**, in presenza, e di Chiara Appendino con un messaggio), c'è molto dell'agroalimentare torinese e piemontese che conta: Lavazza e Eataly, Lurisia e TartufLanghe, Fontanafredda e Peyrano, Riso Acquerello e Agrimontana.

*Un nuovo festival
gastronomico con
appuntamento nei
ristoranti della città
e degustazioni
al Combo*



Peso:1-7%,11-73%

I nomi



▲ **Ferran (e Albert) Adrià**
I fratelli più famosi del mondo della cucina con il mitico El Bulli



▲ **Mauro Uliassi**
Il folletto della cucina italiana nell'omonimo locale a Senigallia



▲ **Ana Ros**
Due stelle Michelin a Caporetto, eletta "best chef" donna al mondo



▲ **Norbert Niederkofler**
Tre stelle in Alta Badia è reputato il re della cucina di montagna



▲ **Matteo Baronetto**
Il "ragazzo di casa", chef dello storico ristorante del Cambio



Peso:1-7%,11-73%