

"Buonissima" è l'alta gastronomia con 23 chef impegnati ai fornelli

GASTRO GIOVEDÌ 29 OTTOBRE IN SETTE RISTORANTI

Portare la grande cucina internazionale in città. È l'obiettivo della 1ª edizione di "Buonissima", la kermesse di alta gastronomia che si sarebbe dovuta inaugurare il 30 ottobre alla Mole Antonelliana con alcuni dei più grandi chef del pianeta - come Ana Roš, Albert Adrià, Norbert Niederkofler, Mauro Uliassi e Ferran Adrià - protagonisti della cena "Circo Fellini" accompagnata da scenografie e spettacoli orchestrati da Arturo Brachetti. In seguito agli ultimi decreti ministeriali sull'emergenza sanitaria l'evento clou è rimandato al 2021, ma resta confermato il programma della sezione Buonissima OFF. **Giovedì 29** alle 20,30 le cene intitolate "Benvenuti a Torino" si terranno nell'osservanza delle ultime linee guida anti-contagio, a partire dal limite massimo di 6

persone per tavolata. Impegnati ai fornelli di 7 ristoranti ben 23 chef, fra stelle e astri nascenti del firmamento gastronomico subalpino, per 7 menù sui generis preparati a quattro, sei e otto mani. Al ristorante del Cambio (piazza Carignano 2, tel. 011/54.66.90) l'executive chef stellato Matteo Baronetto duetterà ai fornelli con i colleghi Alfredo Russo del Dolce Stilnovo alla Reggia e Giovanni Grasso de La Credenza per dare vita a "Buonissima Contemporanea", un raffinato percorso gourmand con vini in abbinamento a 150 euro. Da Spazio 7 (via Modane 20, tel. 011/37.97.626) gli chef Alessandro Mecca e Leo Voltaire Aala di Kensho cucineranno i piatti di "Buonissima Fusion" (costo 120 euro vini inclusi), mentre da EraGoffi (corso Casale 117, tel. 389/66.67.293) Lorenzo Careggio e Nico

Giugni di Razzo saranno gli artefici della jam session culinaria "Buonissima Twist" (80 euro). A San Salvario appuntamento con "Buonissima Bistrot" alla Gallina Scannata (largo Saluzzo 25/g, tel. 011/65.05.723) al costo di 40 euro e in centro al ristorante Opera (via S. Antonio da Padova 3, tel. 011/19.50.79.72) con "Buonissima Sour" a 80 euro. Da Casa Vicina (via Nizza 224, 011/19.50.68.40) gli stellati Claudio Vicina e Anna Mastroianni firmeranno il menù "Buonissima Plin" con Cesare Grandi de La Limonaia (100 euro vini inclusi), mentre da Rambaldi Gastronomia (A) tipica (via Principi d'Acaia 40, tel. 011/19.172.795) in orario 12-21 Beppe Rambaldi con Matteo Monti e Davide Scabin eseguiranno tre set culinari "atipici" per "Buonissima Lounge" a 60 euro.M.MAS.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

"Benvenuti a Torino" cene in sette ristoranti. Per le prenotazioni rivolgersi ai locali, informazioni sul sito www.buonissimatorino.it