



BUONISSIMA
CIBO ARTE BELLEZZA

BUONISSIMA OFF **29 – 30 Ottobre 2020, a Torino**

BUONISSIMA OFF si svolgerà nel quadro della prima edizione della rassegna gastronomica **BUONISSIMA**, il cui evento clou sarà, come già raccontato, “Circo Fellini”, nel più iconico dei luoghi torinesi: la Mole Antonelliana. Tra statue, scenografie, cocktail, proiezioni, fanfare, champagne e gli spettacoli orchestrati da **Arturo Brachetti**, una cena-spettacolo con i piatti di cinque dei più grandi chef del pianeta: **Ana Roš, Albert Adrià, Norbert Niederkofler, Mauro Uliassi e Ferran Adrià** che – coadiuvato da Federico Zanasi, chef del ristorante Condividere – riproporrà uno dei piatti simbolo del suo leggendario ristorante El Bulli, dedicandolo al gourmet **Bob Noto. Ad aprire le danze l’aperitivo torinese di Matteo Baronetto.**

L’alta cucina e la cultura del cibo continuano a essere il *fil rouge* anche di BUONISSIMA OFF: da una parte abbiamo i **laboratori di degustazione**, nei quali si intrecciano i sapori più delicati a quelli più intensi, l’olfatto e il gusto, dall’altra i ristoranti con le originali cene “stellate”, **“Benvenuti a Torino”** a 4, 6 mani e, addirittura, 8 mani.

BUONISSIMA OFF ha un ruolo cruciale e nasce con l’obiettivo di innescare una partecipazione attiva, una connessione tra pubblico e buon cibo, tra città e bellezza.

L’arte culinaria italiana è conosciuta in tutto il mondo e Torino riveste un ruolo cruciale, con la sua lunga storia enogastronomica, che spazia dai formaggi, alle carni, dai vini al cioccolato, per non citare che alcune delle sue eccellenze.

L’alta cucina ha rivoluzionato il concetto del cibo, trasformandolo da necessità a piacere, da bisogno a conoscenza.

Di seguito gli eventi OFF in programma:

GIOVEDÌ 29 OTTOBRE – Più chef insieme per BUONISSIMA per le cene di “Benvenuti a Torino”

BUONISSIMA Contemporanea

Ristorante Del Cambio, in Piazza Carignano 2, Torino – Tel. 011 546690

Chef: Matteo Baronetto con Alfredo Russo (Dolce Stilnovo alla Reggia), Giovanni Grasso (La Credenza)

Ora: 20,30

BUONISSIMA Fusion

Ristorante Spazio 7 - Via Modane 20, Torino – 011 3797626

Chef: Alessandro Mecca con Leo Voltaire Aala (Kensho)

Ora: 20,30

BUONISSIMA Bistrot

Ristorante Gallina Scannata – Largo Saluzzo 25/G, Torino – Tel. 011 6505723

Chef: Rakib Uddin e Vittoria De Cia Caixeta con Francesca Sgandurra (Contesto Alimentare), Giorgio Cotti (Gaudenzio Vini e Cucina), Dario e Diego Rista (Magazzino 52), Paolo Fantini e Roberto Solina (Scannabue)

Ora: 20,30

BUONISSIMA Twist

Ristorante Eragoffi - Corso Casale 117, Torino – Tel. 389 6667293

Chef: Lorenzo Careggio con Nico Giugni (Razzo)

Ora: 20,30

BUONISSIMA Sour

Ristorante Opera - Via Sant'Antonio da Padova 3, Torino – 011 19507972

Chef: Stefano Sforza con Miguel Bustinza (Nativo - Vale un Perù)

Ora: 20,30

BUONISSIMA Plin

Eataly - Casa Vicina - Via Nizza 230, Torino – 011 19506840

Chef: Anna Mastroianni e Claudio Vicina con Cesare Grandi (La Limonaia)

Ora: 20,30

BUONISSIMA Lounge (un pomeriggio atipico)

Rambaldi Gastronomia (A)tipica - Via Principi d'Acaja 40, Torino – 011 19172795

Chef: Beppe Rambaldi con Matteo Monti e Davide Scabin (Combal.Zero)

Ora: Tre set dalle 12 alle 21

Per prenotare le cene sarà necessario rivolgersi direttamente ai singoli ristoranti protagonisti di BUONISSIMA OFF.

VENERDÌ 30 OTTOBRE – I laboratori di degustazione di BUONISSIMA

Tutti i laboratori si svolgeranno presso **Combo** (ingresso da Corso Regina Margherita 126), nello storico quartiere di Porta Palazzo, a pochi passi dal più grande mercato d'Europa.

I laboratori sono sette, distribuiti in due sale:

SALA ATLAS

1) h.15,00-15,45 **“ACCIUGHE & CHAMPAGNE – Una verticale inedita”** (a cura di Le Idee Golose in collaborazione con Acciughe San Filippo, Linda Playa, Casa del Barolo & Alberto Massucco Champagne)
Costo del biglietto: 20,00 euro

2) h.16,00-16,45 **“IL LABORATORIO DELLE ECCELLENZE tra ITALIA E SPAGNA: il Gin incontra il Tartufo! - Le note mediterranee di Gin Mare incontrano il re delle Langhe con Tartuflanghe** (a cura di Gin Mare e Tartuflanghe)
Costo del biglietto: 20,00 euro

3) h.17,00-17,45 **“IL VERMOUTH E LA NASCITA DELL' APERITIVO”** (a cura di Carlo Alberto Vermouth)
Costo del biglietto: 15,00 euro

4) h. 18,00-18,45 **“VERTICALE STORICA – Le 6 grande annate di Barolo degli ultimi 40 anni in degustazione e in abbinamento alle eccellenze gastronomiche del territorio”** (a cura di Fontanafredda e Eataly)
Costo del biglietto: 25,00 euro

SALA MUSICA

5) h. 15,30-16,15 **“LE ACQUE E LE BIBITE DI LURISIA”** (a cura di Lurisia)
Costo del biglietto: Gratuito

6) h. 16,30-17,15 **“Peyrano & Diplomático, Cacao e Canna da Zucchero - Scopri un percorso di artigianalità e tradizione: immagina e crea il tuo abbinamento speciale”** (a cura di Peyrano e Rhum Diplomatico)
Costo del biglietto: 20,00 euro

7) h.17,30-18,15 **“PIEMONTE TERRA DI FORMAGGI e VINI – degustazione di vini e formaggi di latte crudo”** (a cura di Slowfood)
Costo del biglietto: 20,00 euro

Tutti i laboratori sono prenotabili tramite Eventbrite e rimandiamo al sito di BUONISSIMA TORINO per descrizioni dettagliate dei singoli laboratori.

Per maggiori info: <http://buonissimatorino.it/>

Ufficio Stampa
Francesca Varano | 380 4698433