

CENE
EVENTI
SPETTACOLI
CULTURA

CIBO
ARTE
BELLEZZA

BUONISSIMA

A TORINO

22 - 26 ottobre
2025

SOMMARIO

- 3** Buonissima 2025: il festival internazionale della grande cucina
- 5** La Cerimonia di Apertura
- 6** Premio Bob Noto
- 7** I grandi eventi con ospiti nazionali e internazionali
- 22** Gli eventi diffusi
- 29** Casa Buonissima e Meet The Chef
- 32** Buonissima HUB e It's a Family Affair
- 34** L'evento in numeri

BUONISSIMA 2025

IL FESTIVAL INTERNAZIONALE DELLA GRANDE CUCINA

CIBO, ARTE, BELLEZZA

La quinta edizione di **Buonissima**, la più grande e ricca di sempre, ha consacrato l'evento come uno dei principali appuntamenti dell'autunno torinese.

Da **Rasmus Munk** a **Jeremy Chan**, da **Carlo Cracco** a **Alain Passard**, fino alla collaborazione inedita con **Barcellona e la Catalogna** per **BistroMania**, Buonissima 2025 ha portato a Torino i protagonisti della cucina mondiale, unendo gastronomia, arte e cultura.

Oltre **120 eventi in 5 giorni**, più di **100 ristoranti coinvolti**, più di **150 chef** italiani e internazionali e **15.000 partecipanti**: numeri che raccontano un successo senza precedenti.

Dalle cene nei luoghi simbolo della città – come **Gallerie d'Italia** e **Libreria Luxemburg** – ai format diffusi in tutta Torino, l'edizione 2025 ha superato ogni aspettativa, diventando la più partecipata, creativa e internazionale di sempre.

Un festival maturo, riconosciuto e proiettato verso il futuro, capace di raccontare la cultura gastronomica torinese e italiana con **fiducia, generosità e visione**.

01

EVENTI

**LA CERIMONIA
DI APERTURA
E IL PREMIO BOB NOTO**

LA CERIMONIA DI APERTURA

La cerimonia di apertura ha dato ufficialmente il via a **Buonissima 2025**, accendendo l'entusiasmo e l'energia che avrebbero attraversato tutta la settimana. Un momento simbolico e corale, pensato per celebrare la convivialità e l'incontro tra cucina, cultura e territorio.

In un'atmosfera di attesa e festa, istituzioni, partner, chef e ospiti internazionali si sono ritrovati per condividere la visione e lo spirito di un evento che ogni anno cresce, rinnovandosi e portando Torino al centro del panorama gastronomico italiano ed europeo.

La serata ha intrecciato parole, immagini e sapori, culminando in un brindisi collettivo che ha unito pubblico e protagonisti in un'unica, grande comunità del gusto.

Più che un'inaugurazione, la cerimonia è stata una dichiarazione d'intenti: aprire Buonissima significa aprire le porte di una città che accoglie, che si racconta e che celebra la cultura gastronomica come espressione di identità e creatività.

In questa occasione viene inoltre consegnato il **Premio Bob Noto**, da sempre uno dei riconoscimenti simbolo di Buonissima: un omaggio a eleganza, ironia e libertà di pensiero nella cucina contemporanea, dedicato a chi sa interpretare il gusto come linguaggio di bellezza e visione.



PREMIO BOB NOTO

Il **Premio Bob Noto** è uno dei riconoscimenti simbolo di **Buonissima**, nato per rendere omaggio a Bob Noto, fotografo, grafico e gourmet torinese scomparso nel 2017, e al suo spirito visionario.

Prima dei social e dei telefoni con fotocamera, Bob Noto aveva già tracciato una via alternativa alla conoscenza del cibo. **Definito da Ferran Adrià “il miglior palato del mondo”, è stato il primo a rappresentare i piatti dei grandi cuochi su fondo bianco, cogliendone l'essenza con uno sguardo artistico e libero.** Questa capacità di raccontare la bellezza del cibo e di scoprirne i talenti lo ha reso un interlocutore illuminato e irriverente per chef e amanti della gastronomia di tutto il mondo.

Dopo la sua scomparsa, nel 2017, la moglie **Antonella Fassio** ha istituito insieme agli ideatori di Buonissima un premio internazionale a lui dedicato. Ogni anno, durante la cerimonia di apertura del festival, il **Premio Bob Noto** celebra una figura della gastronomia che incarni uno dei valori che contraddistinguevano la sua personalità: **creatività, ironia, sensibilità, libertà di pensiero.** Il tema del premio viene scelto da Antonella Fassio, presidente della giuria.

Nel corso degli anni, il riconoscimento ha premiato alcune tra le personalità più influenti della cucina mondiale:

- 2021 Irriverenza:** Andoni Luis Aduriz (Mugaritz) ❀❀
- 2022 Ironia:** Massimiliano e Raffaele Alajmo (Le Calandre) ❀❀❀
- 2023 Creatività:** René Redzepi (Noma) ❀❀❀
- 2024 Empatia:** Mariella Organi (Madonnina del Pescatore) ❀❀
- 2025 Talento:** Alain Passard (L'Arpège) ❀❀❀



Il Premio Bob Noto 2025 è stato assegnato allo chef Alain Passard per la sua capacità di unire sensibilità, perseveranza, talento e visione nella guida della sua cucina. Con uno stile poetico e personale, Passard dimostra che innovare è possibile quando si uniscono cuore, carattere e amore per il proprio mestiere restando, sempre, in cucina.

02

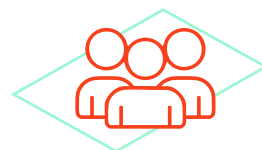
EVENTI

I GRANDI EVENTI
CON OSPITI NAZIONALI
E INTERNAZIONALI



CENA DEL PREMIO BOB NOTO

CENA INAUGURALE



n. ospiti: **60**



La **Cena del Premio Bob Noto** rappresenta da sempre uno dei momenti più iconici di Buonissima: un appuntamento esclusivo che mette in dialogo il resident chef del ristorante ospitante con il vincitore della precedente edizione del premio, in una cena a quattro mani dal forte valore simbolico.

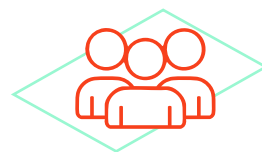
Quest'anno l'evento si è svolto al celebre **Ristorante Del Cambio (una stella Michelin)**, dove lo chef **Diego Giglio** ha accolto **Moreno Cedroni** e **Mariella Organi** della **Madonnina del Pescatore (due stelle Michelin)** insieme alla loro brigata. Insieme, hanno dato vita a una serata irripetibile che ha intrecciato creatività, memoria gastronomica e alta cucina.

La cena ha riunito, come ogni anno, un parterre selezionato di **chef, giornalisti, membri della giuria, ospiti VIP** e **rappresentanti delle aziende partner**, consolidandone il prestigio e il ruolo centrale all'interno di Buonissima.





OPENING DINNER



n. ospiti: **500**



È la **cena standing inaugurale** di Buonissima, aperta al pubblico e che dà ufficialmente il via al festival, portando a Torino alcuni dei **più grandi chef stellati d'Italia**.

Nell'edizione di quest'anno, **11 chef stellati Michelin** hanno cucinato fianco a fianco in una location d'eccezione, servendo ai partecipanti i loro piatti iconici reinterpretati in chiave street food. **Un percorso gastronomico itinerante**, arricchito da **grandi vini, cocktail e prodotti d'eccellenza del territorio**.

Nelle scorse edizioni, la serata ha accolto ospiti di fama internazionale come **Virgilio Martinez, Davide Scabin, Moreno Cedroni, Michelangelo Mammoliti, Enrico Crippa** e molti altri, confermandosi uno dei momenti più attesi e rappresentativi di Buonissima.



OPENING DINNER

I PROTAGONISTI



**MICHELANGELO
MAMMOLITI**

LA REI NATURA ❀❀❀



**MASSIMILIANO
MASCIA**

SAN DOMENICO ❀❀❀



**GIUSEPPE
IANNOTTI**

KRÈSIOS ❀❀



**CHIARA PAVAN
E FRANCESCO
BRUTTO**

VENISSA ❀



**DONATO
ASCANI**

GLAM ❀❀



**ENRICO
MARMO**

BALZI ROSSI ❀



**SERGIO
PREZIOSA**

**RISTORANTE QUADRI
by ALAJMO** ❀



**CHRISTIAN
MILONE**

**TRATTORIA
ZAPPATORI** ❀



**FEDERICO
ZANASI**

CONDIVIDERE ❀



**FRANCESCO
MARCHESE**

FRE ❀



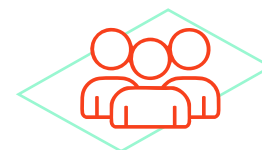
**PASQUALE
LAERA**

**BORGO
SANT'ANNA** ❀



CHEF'S TABLE

LE CENE A 4 MANI PIÙ ESCLUSIVE
DEL PALINSESTO



n. cene: **2**
n. ospiti: **50**

Chef's Table è l'esperienza più intima di Buonissima: esclusive cene a quattro mani, pensate per pochissimi ospiti, in luoghi inaspettati e carichi di fascino.

Nessuna anticipazione. Nessuna replica. Occasioni esclusive in cui i posti sono limitati.

**MARTEDÌ
21 OTTOBRE
DALLE 20:00**

**CIBO
ARTE
BELLEZZA
BUONISSIMA**

**CHEF'S
TABLE**

UN'ESCLUSIVA CENA
INTIMA A 4 MANI
ALLA LIBRERIA LUXEMBURG

LUXEMBURG
LIBRERIA INTERNAZIONALE

MATTEO BARONETTO
TORINO

DONATO ASCANI
GLAM | VENEZIA

**VENERDÌ
24 OTTOBRE
DALLE 20:30**

**CIBO
ARTE
BELLEZZA
BUONISSIMA**

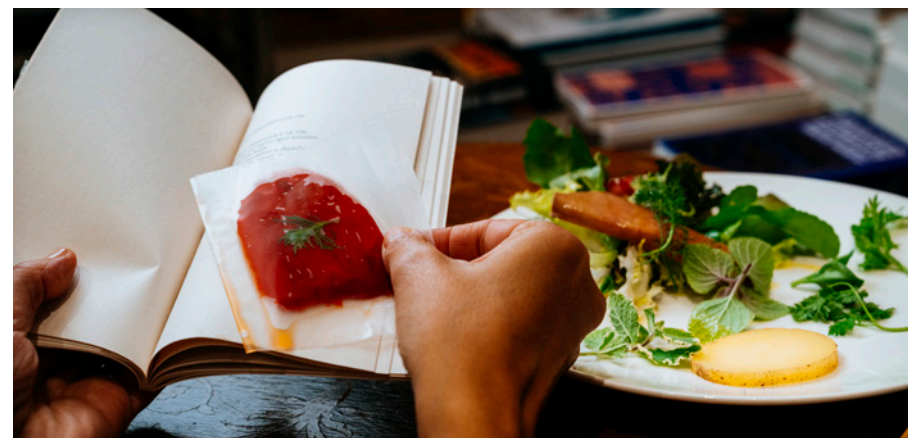
**CHEF'S
TABLE**

CRACCO IN GALLERIA

UN'ESCLUSIVA CENA
INTIMA A 4 MANI
DISPENSA TORINO

MATTEO BARONETTO
TORINO

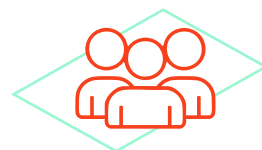
CARLO CRACCO
RISTORANTE CRACCO | MILANO





APERITIVO DELL'ARTE

UN PERCORSO IMMERSIVO



n. ospiti: **200**



Una delle **novità** della quinta edizione di Buonissima è stato un aperitivo speciale organizzato in occasione della mostra **Jeff Wall. Photographs**, dedicata al grande fotografo canadese.

Gli ospiti hanno iniziato con una visita esclusiva dell'esposizione, per poi proseguire con un aperitivo nella sala immersiva delle **Gallerie d'Italia**, servito tra le proiezioni delle opere dell'autore.

L'esperienza è stata firmata da **Luigi Villacaro di Otium Rooftop** (Torino) e dai fratelli **Giuseppe e Francesco D'Errico del Pico Bistrot in Madernassa** (Guarene d'Alba), che hanno creato un percorso gastronomico elegante e contemporaneo in dialogo con l'arte.

VENERDÌ
24 OTTOBRE
DALLE 18:30
GALLERIE D'ITALIA - TORINO
PIAZZA SAN CARLO, 156



APERITIVO
dell'Arte

VISITA ALLA MOSTRA
JEFF WALL.
PHOTOGRAPHS

UN PERCORSO IMMERSIVO TRA FOTOGRAFIA E GUSTO



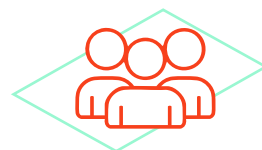
MAIN PARTNER: INTESA SANBIOLO

Jeff Wall, *After Invisible Man* by Ralph Elton, the Prologue 1999-2001, transparency in lightbox, 174 x 250.5 cm, Courtesy of the Artist



CENA DELL'ARTE

LA CUCINA D'AUTORE INCONTRA L'ARTE CONTEMPORANEA



n. ospiti: **49**



Lo chef **Christian Costardi** del **Ristorante Scatto** di Torino ha ospitato **Josean Alija**, chef del **ristorante Nerua** (una stella Michelin) situato all'interno del Guggenheim di Bilbao, per una serata che ha unito alta cucina e arte.

Il menu, ideato da Alija e realizzato in collaborazione con Costardi, è stato ispirato dalla mostra **Jeff Wall. Photographs**, curata da David Company e in esposizione alle **Gallerie d'Italia** di Torino dal 9 ottobre al 1° febbraio.

Le opere del fotografo canadese affrontano temi cruciali del nostro tempo — guerra, identità di genere, razza, classe sociale e rapporto con la natura — e hanno offerto lo spunto per un percorso gastronomico narrativo e profondamente contemporaneo.

VENERDÌ 24 OTTOBRE
DALLE 19:30
RISTORANTE SCATTO
PIAZZA SAN CARLO, 156

CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA

CON VISITA ESCLUSIVA IN NOTTURNA ALLA MOSTRA
JEFF WALL. PHOTOGRAPHS
ALLE GALLERIE D'ITALIA - TORINO

CENA dell'Arte

LA CUCINA D'AUTORE INCONTRA L'ARTE CONTEMPORANEA

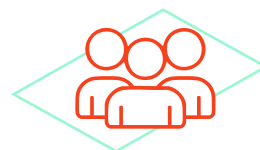
JOSEAN ALIJA
NERUA | GUGGENHEIM BILBAO

IN COLLABORAZIONE CON
CHRISTIAN COSTARDI
SCATTO | TORINO



CONDIVIDERE DAY

FUTURE HERITAGE



n. ospiti: **150**



In occasione di Buonissima, il ristorante **Condividere** di Torino (una stella Michelin) ha ospitato una giornata speciale dedicata a chi crede nel potere del cibo come collante tra tradizione e innovazione.

È nato così **Condividere Day - Future Heritage**, un evento realizzato in occasione con **1895 Coffee Designers by Lavazza**, per celebrare la cucina come linguaggio universale tra passato e futuro.

Dal **brunch** all'**aperitivo**, gli ospiti hanno vissuto esperienze uniche insieme a grandi protagonisti della scena della **gastronomia** e della **mixology** nazionale e internazionale come **Federico Zanasi**, **Yannik Alléno**, **Fabrizio Fiorani** e **Agostino Perrone**.

SABATO
25 OTTOBRE
RISTORANTE
CONDIVIDERE



CONDIVIDERE TRA ALTA
DAY FUTURE HERITAGE CUCINA E
MIXOLOGY



FEDERICO ZANASI
CONDIVIDERE



YANNICK ALLÉNO
ALLÉNO PARIS



FABRIZIO FIORANI
ZUCCHERO

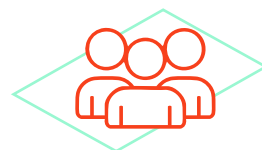


AGOSTINO PERRONE
THE CONNAUGHT
BAR





LA CENA SPETTACOLO INTERNAZIONALE



n. ospiti: **140**



Palazzo Saluzzo Paesana ha ospitato la **Cena Spettacolo Internazionale** di Buonissima, un'esperienza immersiva firmata da **Rasmus Munk**, chef del celebre ristorante **Alchemist di Copenaghen** (due stelle Michelin e una stella verde), considerato uno dei più visionari innovatori della cucina contemporanea. In una cornice barocca, Munk ha portato a Torino "A Taste of Alchemist": una performance gastronomica unica e irripetibile, tra piatti concettuali, suoni, proiezioni e storytelling, con creazioni inedite e **mai più replicate**. Una serata esclusiva in cui è stato possibile vivere la cucina come un'opera d'arte.

CIBO ARTE BELLEZZA
BUONISSIMA

RASMUS MUNK
ALCHEMIST
COPENAGHEN

CONGRATULATIONS ON
WINNING "THE BEST
CHEF AWARDS 2025"

PROTAGONISTA DI

**A TASTE OF
ALCHEMIST**

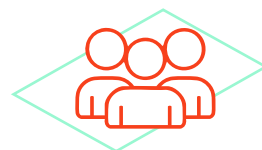
**SABATO
25 OTTOBRE**
PALAZZO SALUZZO
PAESANA



BISTROMANIA

LA GRANDE FESTA DEI BISTROT

EDITIÒ CATALANA



n. ospiti: **1500**



BistroMania è la grande **fiesta di chiusura di Buonissima**: il momento in cui energia, passione e sapori del festival si concentrano in un'unica notte vibrante e contagiosa. È un **viaggio nell'anima dei bistrot**, quei luoghi in cui il tempo rallenta e la convivialità diventa esperienza autentica.

Non è una semplice cena, ma un rito collettivo che supera la ristorazione tradizionale: non sei un cliente ma un ospite, non uno spettatore ma parte viva della serata.

Per la **prima volta**, l'edizione 2025 ha accolto - accanto a tredici bistrot piemontesi - **cinque bistrot di Barcellona (Glug, Amaica, Colmado Wilmot, Bodega Bonay e La Sosenga)**, dando vita a un percorso gastronomico che ha intrecciato tradizione e innovazione, con sapori catalani in dialogo con i bistrot storici del Piemonte.



BISTROMANIA

I PROTAGONISTI

CAFFÈ DELL'OROLOGIO

ADELAIDE!

CÀ MENTIN

PALTÒ

AJA MOLA | TRATTORIA DI MARE

ORMA

LOCANDA DEL FALCO

Y LOS CHICOS DE BISTROMARIA

TORINO

LA SOSENGA

GLUG

AMAICA

CONOCE

COLMADO WILMOT

BODEGA BONAY

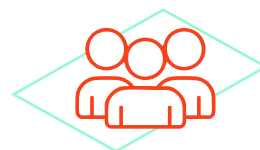
BARCELONA

CÓCTELES DE

XXL CAFÈ



AGNOLOTTI & FRIENDS



n. ospiti: **300**



Una grande **cena itinerante** in cui chef da tutta Italia cucinano le loro interpretazioni della **pasta ripiena** — italiane e internazionali — in un viaggio tra tradizione e innovazione.

In questa edizione, partendo dall'**agnolotto**, simbolo dell'eccellenza gastronomica piemontese, la **pasta ripiena** è stata celebrata come piatto storico e globale: preparata con ingredienti e tecniche diverse, portatrice di tradizione, maestria e identità culturali da 9 protagonisti.

Per una sera, da **Eataly Lingotto**, gli ospiti hanno potuto assaggiare una selezione unica di forme, ripieni e interpretazioni provenienti da ogni parte del mondo.





ALESSANDRO ROSSI
GABBIANO 3.0
MARINA DI GROSSETO (GR)



JACOPO CHIEPPA
RISTORANTE EQUILIBRIO
DOLCEDO D'IMPERIA



LORENZO NERI
BARBAGIANNI
COLLE DI VAL D'ELSA (SI)



LUCIA ANTONELLI
CONSORZIO TOURTELIN
BOLOGNA



MATTEO MONTI
RAZDORA
MILANO



ANDREA ALCIDE
THAT'S EMILIA
TORINO



REN LAIYAN
MEI SHI MEI KEI
TORINO



GIANCARLO CARNEVALI
FORNO CARNEVALI
BORGO SAN LORENZO (FI)



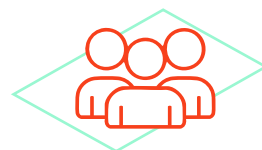
FEDERICO GIRONE
MADAMA PIOLA
VINI E PIATTINI
TORINO

AGNOLOTTI & FRIENDS

I PROTAGONISTI



IL GRANDE PRANZO DELLA DOMENICA



n. ospiti: **180**



Il Castello di Rivoli - Museo di Arte Contemporanea, con la sua vista unica sulla città, ha accolto Il Grande Pranzo della Domenica.

Nelle storiche sale che ospitarono il Combal. Zero, cuoche e cuochi provenienti da trattorie, bistrot e ristoranti, hanno interpretato un **menu interamente dedicato al Piemonte**, con agnolotti, carne cruda, acciughe al verde e altri grandi classici della tradizione.

Un omaggio corale alla **cucina piemontese** e alla **convivialità** tipica dei pranzi della domenica, in un luogo simbolo dell'arte e della cultura.



IL GRANDE PRANZO DELLA DOMENICA

I PROTAGONISTI

**Giovanni Grasso
e Igor Macchia**

LA CREDENZA 

**Claudio
Vicina**

CASA VICINA

**Famiglia
Rota**

ANTICHE SERE

**Massimiliano
Prete**

SESTOGUSTO

**Maurizio Zito e
Elisa Cagnasso**

AL GUFO BIANCO

**Giuseppe e
Francesco D'Errico**

**PICO BISTROT
IN MADERNASSA**

**Pierluigi Consonni
e Alan Spanu**

CUBIQUE

Anna Ghisolfi

ANNA GHISOLFI

Renza Veglio

TERRAZZA DA RENZA

Giulio Rocci

OTTIMO!

03

EVENTI

**GLI EVENTI
DIFFUSI**

METTI TORINO A CENA

Le **cene a quattro mani** di Buonissima hanno rappresentato il cuore pulsante del festival, coinvolgendo **25 ristoranti** e riunendo grandi **chef nazionali e internazionali**.

Ogni appuntamento si è trasformato in un dialogo creativo tra cucine, stili e personalità diverse, dando vita a **menu inediti** che hanno unito territorio, tecnica e sperimentazione.

Attraverso un **fitto calendario** di appuntamenti, gli ospiti hanno potuto **vivere esperienze gastronomiche irripetibili**, scoprendo sapori nuovi e interpretazioni sorprendenti grazie all'incontro tra alcuni dei più importanti protagonisti della cucina contemporanea.



25 CENE A 4 MANI



25 OSPITI DALL'ITALIA E DAL MONDO



55 CHEF COINVOLTI



N. ospiti totali: **+ di 900**



**dal 22 al 26
OTTOBRE**

PRESENTA

**METTI
TORINO
A CENA**

**Le serate
"a quattro mani"
di Buonissima**



METTI TORINO A CENA

<p>CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA</p> <p>MERCOLEDÌ 22 OTTOBRE ORE 20:00</p> <p>PRESENTA METTI TORINO A CENA</p>   <p>Cesare Grandi RISTORANTE La Limonaia Torino</p> <p>Alessandro Mecca RISTORANTE Al Castello di Grinzane Cavour Grinzane Cavour (CN)</p> <p>Le serate "a quattro mani" di Buonissima</p> <p>DOVE La Limonaia • Torino Via Mario Ponzo, 10</p>	<p>CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA</p> <p>MERCOLEDÌ 22 OTTOBRE ORE 20:00</p> <p>PRESENTA METTI TORINO A CENA</p>   <p>Martino Blonda RISTORANTE Osteria Le Putrelle Torino</p> <p>Alessandro Gai Miniet RISTORANTE SETTESI al MARINET Gaverno (TO)</p> <p>Le serate "a quattro mani" di Buonissima</p> <p>DOVE Osteria Le Putrelle • Torino Via Valperga Caluso, 11</p>	<p>CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA</p> <p>MERCOLEDÌ 22 OTTOBRE ORE 20:00</p> <p>PRESENTA METTI TORINO A CENA</p>   <p>Dario Rista RISTORANTE Magazzino 52 Torino</p> <p>Giuseppe e Francesco D'Errico RISTORANTE Pico Bistrot in Madernassa Guerone (CN)</p> <p>Le serate "a quattro mani" di Buonissima</p> <p>DOVE Magazzino 52 • Torino Via Giovanni Giolitti, 52/A</p>	<p>CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA</p> <p>MERCOLEDÌ 22 OTTOBRE ORE 20:00</p> <p>PRESENTA METTI TORINO A CENA</p>   <p>Raffaele Amitrano RISTORANTE Mammà Isola Di Capri Torino</p> <p>Raffaele De Mase RISTORANTE Aroma Restaurant Roma</p> <p>Le serate "a quattro mani" di Buonissima</p> <p>DOVE Mammà Isola Di Capri • Torino Corso Castellfardo, 22 A</p>
<p>CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA</p> <p>MERCOLEDÌ 22 OTTOBRE ORE 20:00</p> <p>PRESENTA METTI TORINO A CENA</p>   <p>Max Chiesa RISTORANTE Kensho Torino</p> <p>Takashi Kido RISTORANTE Donburi House</p> <p>Le serate "a quattro mani" di Buonissima</p> <p>DOVE Kensho • Torino Via dei Mercanti, 16</p>	<p>CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA</p> <p>MERCOLEDÌ 22 OTTOBRE ORE 20:00</p> <p>PRESENTA METTI TORINO A CENA</p>   <p>Niccolò Giugni RISTORANTE Razzo Torino</p> <p>Matteo D'Elia RISTORANTE Umami Badalucco (IM)</p> <p>Le serate "a quattro mani" di Buonissima</p> <p>DOVE Razzo • Torino Via Andrea Doria 17/F</p>	<p>CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA</p> <p>GIOVEDÌ 23 OTTOBRE ORE 20:00</p> <p>PRESENTA METTI TORINO A CENA</p>   <p>Andrea Pio RISTORANTE Al Gufo Bianco Torino</p> <p>Gian Marco Carli RISTORANTE Il Principe Pompei (NA)</p> <p>Le serate "a quattro mani" di Buonissima</p> <p>DOVE Al Gufo Bianco • Torino Corso Dante, 129</p>	<p>CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA</p> <p>GIOVEDÌ 23 OTTOBRE ORE 20:00</p> <p>PRESENTA METTI TORINO A CENA</p>   <p>Alexander Robles RISTORANTE Azotea Torino</p> <p>Enrico Marmo RISTORANTE Balzi Rossi Ventimiglia</p> <p>Le serate "a quattro mani" di Buonissima</p> <p>DOVE Azotea • Torino Via Maria Vittoria, 49/B</p>

METTI TORINO A CENA

CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA

GIOVEDÌ 23 OTTOBRE
ORE 20:00

PRESENTA **METTI TORINO A CENA**



Gabierto Bertolo
RISTORANTE
Cannavacciuolo Bistrot Torino

Nicola Somma
RISTORANTE
Laqua Countryside Ticciano (NA)

Le serate "a quattro mani" di Buonissima

DOVE
Cannavacciuolo Bistrot • Torino
Via Umberto Cosmo, 6

CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA

GIOVEDÌ 23 OTTOBRE
ORE 20:00

PRESENTA **METTI TORINO A CENA**



Giacomo Gagliardi
RISTORANTE
Galfer Bistrot Torino

Alessandro Rossi
RISTORANTE
Gabbiano 3.0 Marina di Grosseto (GR)

Le serate "a quattro mani" di Buonissima

DOVE
Galfer Bistrot • Torino
C.so Galileo Ferraris, 32

CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA

GIOVEDÌ 23 OTTOBRE
ORE 20:00

PRESENTA **METTI TORINO A CENA**



Luca Varone
RISTORANTE
Guarini Torino

Francesco Forlini
RISTORANTE
Caffè Grande Osteria del centro Camposampiero (PD)

Le serate "a quattro mani" di Buonissima

DOVE
Guarini • Torino
Via Guarini Guarini, 1B

CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA

GIOVEDÌ 23 OTTOBRE
ORE 20:00

PRESENTA **METTI TORINO A CENA**



Ded Gaci
RISTORANTE
Insieme dal Clandestino Torino

Matteo Monfrinotti e Sebastiano Pagliaro
RISTORANTE
La Darbia Lago d'Orta (NO)

Le serate "a quattro mani" di Buonissima

DOVE
Insieme dal Clandestino • Torino
Via Andrea Provana, 3/B

CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA

GIOVEDÌ 23 OTTOBRE
ORE 20:00

PRESENTA **METTI TORINO A CENA**



Massimiliano Brunetto
RISTORANTE
Le Vitel Étonné Torino

Andrea Scarella
RISTORANTE
Tuttubon Trora (IV)

Le serate "a quattro mani" di Buonissima

DOVE
Le Vitel Étonné • Torino
Via S. Francesco da Paola, 4

CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA

GIOVEDÌ 23 OTTOBRE
ORE 20:00

PRESENTA **METTI TORINO A CENA**



Stefano Sforza
RISTORANTE
Opera Torino

Davide Puleio
RISTORANTE
Pulejo Roma

Le serate "a quattro mani" di Buonissima

DOVE
Opera • Torino
Via Sant'Antonio da Padova, 3

CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA

GIOVEDÌ 23 OTTOBRE
ORE 20:00

PRESENTA **METTI TORINO A CENA**



Christian Balzo
RISTORANTE
Piano35 Torino

Eugeni De Diego
RISTORANTE
Colmado Wilmot Barcellona

Le serate "a quattro mani" di Buonissima

DOVE
Piano35 • Torino
grattacielo Intesa Sanpaolo, C.so Inghilterra, 3

CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA

GIOVEDÌ 23 OTTOBRE
ORE 20:00

PRESENTA **METTI TORINO A CENA**



Luca Tomaino
RISTORANTE
Tratto Torino

Lorenzo Neri
RISTORANTE
Barbaglianni Colle di Val d'Elsa (SI)

Le serate "a quattro mani" di Buonissima

DOVE
Tratto • Torino
Via Andrea Doria, 12

METTI TORINO A CENA

CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA

GIOVEDÌ 23 OTTOBRE
ORE 20:00

PRESENTA **METTI TORINO A CENA**



Antonio Chiodi Latini
RISTORANTE
Antonio Chiodi Latini
Torino

Luca Ludovici
RISTORANTE
Contatto
Frascati (RM)

Le serate "a quattro mani" di Buonissima

DOVE
Antonio Chiodi Latini • Torino
Via Antonio Bertola, 20/B

CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA

VENERDÌ 24 OTTOBRE
ORE 19:00

PRESENTA **METTI TORINO A CENA**



Jonathan Rispoli ed Emmanuele Schiavello
RISTORANTE
Muro
Torino

Marc Pérez
RISTORANTE
La Sosenga
Barcelona

Le serate "a quattro mani" di Buonissima

DOVE
Muro • Torino
Via Francesco Cigna, 114/E

CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA

VENERDÌ 24 OTTOBRE
ORE 20:00

PRESENTA **METTI TORINO A CENA**



Stefano Biavaschi
RISTORANTE
Osteria Nuova
Torino

Andrea Alfieri
RISTORANTE
Majestic Mountain
Charme Hotel
Madonna di Campiglio (TN)

Le serate "a quattro mani" di Buonissima

DOVE
Osteria Nuova • Torino
Via XX Settembre, 2/M

CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA

VENERDÌ 24 OTTOBRE
ORE 20:00

PRESENTA **METTI TORINO A CENA**



Teo Prandi
RISTORANTE
Sabaudia
Stupinigi (TO)

Alessandro Billi
RISTORANTE
Osteria Billi
Tortona (AL)

Le serate "a quattro mani" di Buonissima

DOVE
Sabaudia • Stupinigi (TO)
Vale Torino, 11

CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA

VENERDÌ 24 OTTOBRE
ORE 20:00

PRESENTA **METTI TORINO A CENA**



Paolo Fantini e Roberto Solina
RISTORANTE
Scannabue
Torino

Giacomo Hassan
RISTORANTE
Bodega Bonay
Barcelona

Le serate "a quattro mani" di Buonissima

DOVE
Scannabue • Torino
Largo Saluzzo, 25/h

CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA

VENERDÌ 24 OTTOBRE
ORE 20:00

PRESENTA **METTI TORINO A CENA**



Massimiliano Prete
RISTORANTE
Sestogusto
Torino

Alberto Gipponi
RISTORANTE
Dina
Gussago (BS)

Le serate "a quattro mani" di Buonissima

DOVE
Sestogusto • Torino
Via Mazzini, 31

CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA

VENERDÌ 24 OTTOBRE
ORE 20:00

PRESENTA **METTI TORINO A CENA**



Luca André
RISTORANTE
Soul Kitchen
Torino

Mattia Pecis
RISTORANTE
Ristorante Cracco Portofino
Portofino (GE)

Le serate "a quattro mani" di Buonissima

DOVE
Soul Kitchen • Torino
Via Santa Giulia, 2

CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA

SABATO 25 OTTOBRE
ORE 20:00

PRESENTA **METTI TORINO A CENA**



Diego Giglio
RISTORANTE
Del Cambio
Torino

Alessandro Negrini e Fabio Pisani
RISTORANTE
Il Luogo Almo e Nadia
Miano

Le serate "a quattro mani" di Buonissima

DOVE
Del Cambio • Torino
Piazza Carignano, 2

CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA

DOMENICA 26 OTTOBRE
ORE 20:00

PRESENTA **METTI TORINO A CENA**



Stefan Kostandof
RISTORANTE
Kadeh
Torino

Antonio Di Leo
RISTORANTE
Caf' del Profeta
Montaldo
Scarampi (AT)

Le serate "a quattro mani" di Buonissima

DOVE
Kadeh • Torino
Via della Basilica, 1D

PIOLISSIMA

L'anima delle tipiche trattorie torinesi ha preso vita tra le strade e i vicoli della città con **Piolissima**.

Le **21 piole** coinvolte, dalle più tradizionali alle più contemporanee, hanno sorpreso il pubblico con piatti speciali pensati ad hoc per celebrare la grande cucina piemontese.

Gli ospiti hanno potuto scoprire menù originali in puro stile piola, respirando quell'atmosfera unica, semplice e autentica che profuma di **convivialità**.

Come da tradizione, ogni serata è stata animata da tornei di bocce, canti, musica, partite a carte e molto altro.

Con un'unica regola immancabile: **un piatto di acciughe al verde per tutti**.



21 PIOLE CITTADINE COINVOLTE

- Cantinone San Paolo
- Le Ramine
- Antiche Sere
- Ballatoio Bistrot di Ringhiera
- Barbagusto
- Dù Cesari - Corso Regina
- Il Pastis
- La Fucina Ristorantino
- La Piola di Via Piol
- Trattoria Amicizia
- Dù Cesari - Santa Rita
- MagazziniOz
- PoDiCiotto
- San Giors
- Trattoria Fermata Nizza
- Broccia Ristorante Cucina Popolare
- Osteria Le Putrelle
- L'Uliveto
- Pescheria Gallina
- Madama Piola Vini e Piattini
- Lao



MANGÉBIN

CENE TEMATICHE

Il weekend del 25 e 26 Ottobre, **Buonissima ha celebrato la cucina piemontese con un progetto che valorizza la tradizione, la qualità e l'identità gastronomica del territorio:** le cene tematiche, in collaborazione con i ristoratori del circuito Mangèbin.

Realizzato in collaborazione con la **Camera di Commercio di Torino e di Turismo Torino e Provincia**, il progetto Mangèbin certifica la qualità dell'accoglienza e della proposta culinaria, garantendo un'esperienza radicata nell'eccellenza locale.

Ristoranti, trattorie e osterie selezionate, hanno condiviso uno stesso piatto nei loro menu, ma proposto da ciascuno secondo la propria interpretazione: **la Guancia**.

Ogni cena è stata un'occasione per riscoprire i **sapori autentici del Piemonte**, grazie al lavoro di cuochi e cuoche che hanno custodito e valorizzato saperi, tradizioni e materie prime con passione..



2 GIORNI



64 TRA RISTORANTI E TRATTORIE

04

EVENTI

**CASA BUONISSIMA
E MEET THE CHEF**

CASA BUONISSIMA

Uno spazio nel cuore della città, animato da eventi quotidiani, ha fatto vivere lo spirito di Buonissima e incontrare i suoi protagonisti. Talk, masterclass, degustazioni e laboratori hanno esplorato ogni sfumatura del gusto, dalla pasticceria alla pasta, dagli aperitivi al caffè, con eccellenze italiane e internazionali.

 **4** GIORNI

 **31** TRA TALK/ DEGUSTAZIONI/
MASTERCLASS

 **+ di 10.000** INGRESSI



dal **23 al 26**
OTTOBRE
10:00-19:30



CASA
BUONISSIMA

TORINO
PIAZZA
CASTELLO

4 GIORNI DI ESPERIENZE GASTRONOMICHE
E CULTURALI, NEL CUORE DELLA CITTÀ.

COLAZIONI

TALK

LIBRI

SHOW COOKING

MASTERCLASS

MEET THE CHEF

Una delle novità più apprezzate di Buonissima 2025 è stato il nuovo format dedicato agli incontri con i protagonisti della gastronomia contemporanea: un'occasione unica per il pubblico di conoscere da vicino alcune delle figure più influenti della cucina nazionale e internazionale.

Un vero e proprio viaggio attraverso le loro storie, i loro successi e le loro visioni, raccontati tramite i libri più iconici che hanno segnato la loro carriera. Sul palco si sono alternati talenti straordinari: da Jeremy Chan a Eugeni De Diego, da Fabrizio Fiorani a Marco Sacco, fino alla coppia formata da Alessandro Negrini e Fabio Pisani.

Un momento di dialogo e ispirazione che ha permesso agli ospiti di entrare in contatto diretto con la creatività, le esperienze e l'umanità dei grandi chef.



CIBO ARTE BELLEZZA BUONISSIMA

JEREMY CHAN
IKOYI LONDRA

PROTAGONISTA DI

MEET THE CHEF **SABATO 25 OTTOBRE**
EATALY TORINO

PRESENTAZIONE DEL LIBRO "IKOYI" E SHOW COOKING

EVENT SPONSOR EATALY



05

EVENTI

**BUONISSIMA HUB
E FAMILY AFFAIR**

BUONISSIMA HUB

Buonissima Hub ha trovato casa presso EDIT Torino. Lo spazio ha ospitato pranzi riservati a chef, giornalisti e addetti ai lavori, creando un ambiente informale dove incontrarsi, fare networking e condividere idee. All'interno dell'HUB erano inoltre disponibili cucine professionali dedicate alle brigate degli chef, utilizzate per le preparazioni dei piatti destinati agli eventi serali del festival. Un quartier generale, pensato per facilitare connessioni e coordinamento tra i protagonisti di Buonissima.



Vol 1 Bar Cavour
h 23:30

It's a Family Affair
When the event ends,
the after party begins.

BAR CAVOUR
DEL CANTIERO TORINO

Vol 2 Piano 35
Lounge Bar
h 22:30

It's a Family Affair
When the event ends,
the after party begins.

PIANO 35
LUNGE BAR
17790

Vol 3 Muro
h 23:00

It's a Family Affair
When the event ends,
the after party begins.

MURO
SOLA
WINE
COMPAGNIA
CARAIBI

Vol 4 Terrazza Privata Indoor
La Centrale Nuova Lavazza
h 21:00 - 4:00

It's a Family Affair
When the event ends,
the after party begins.

LA CENTRALE | VELIER

IT'S A FAMILY AFFAIR

It's a Family Affair - gli l'after party esclusivi riservati alla community di Buonissima. Ogni sera, chef, giornalisti e addetti ai lavori hanno ricevuto una comunicazione dedicata con i dettagli dell'appuntamento, alimentando un'atmosfera di attesa, entusiasmo e complicità. In questi momenti informali di incontro, si è creata una convivialità spontanea: i protagonisti del festival hanno potuto ritrovarsi, rilassarsi e condividere le esperienze della giornata in un contesto intimo, informale e pensato per loro.

06

L'EVENTO

IN NUMERI

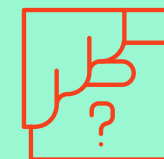


Edizione



5

Giorni di festival



+ di 20

Format



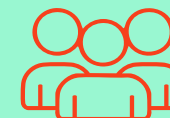
21

Piole cittadine coinvolte



25

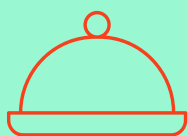
Ristoranti partecipanti a
"Metti Torino a Cena"



Per un totale di

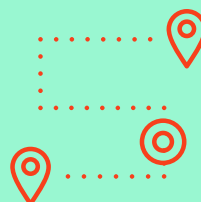
+ di 15.000

Persone partecipanti ai vari eventi



+ di 150

Ristoranti coinvolti



+ di 120

Eventi diffusi nella città



+ di 200

Chef nazionali e internazionali
coinvolti

L'EVENTO | IN NUMERI

+ di 40
Aziende partner

MAIN PARTNER

INTESA  SANPAOLO

GALLERIE D'ITALIA
TORINO

LAVAZZA
GROUP


ALTA LANGA
ALTE BOLLICINE PIEMONTESE

CIBO
ARTE
BELLEZZA
BUONISSIMA

AL BRONZO
DAL 1871
Barilla

PESTO
DAL 1877
Barilla

PARMIGIANO
REGGIANO

185
COFFEE DESIGNERS
BY LAVAZZA

EATATY

Tartufanghe

Galup
1922

S. Bernardo

RINASCENTE

GUIDO GUBINO

VESTIL®
dal 1957 - Torino

FONTANAFREDDA
Fondata dal 1° DE 1914 nel 1930



101 VINI

»ROI«
1887

Hilton.
TORINO CENTER

TORINO
EDIT
SPACE FOR PEOPLE

AISI Piemonte

ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S. PELLEGRINO

ORTICOLA
PIEMONTE

JOSELITO®
Dedicato alla Maria Justina da Moncalvo

LE NOTE GOLOSE
ospitalità del gusto

grafic
center
GROUP

Simpol the
reactive
agency

MOLECOLA®
ITALIANA VERA

CITTA' DI TORINO

REGIONE
PIEMONTE

FONDAZIONE
TORINO
MUSEI

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició

turismo
Torino
e provincia
since 1997

Fondazione
Compagnia
di San Paolo

STT
GRUPPO TORINESE TRASPORTI

Camera
di commercio
Torino

Maestri
del
Gusto
Torino e provincia

epat

TORINO
DOC

mangébin

CIBO
ARTE
BELLEZZA
BUONISSIMA



1 ufficio stampa dedicato



+ di 120 giornalisti nazionali e internazionali coinvolti



+ di 20 influencer coinvolti



+ di 220 articoli pubblicati



6 comunicati stampa (ita | eng | fr)



CIBO
ARTE
BELLEZZA

BUONISSIMA

UNA
BUONISSIMA
ANNATA

CIRIVEDIAMO
DAL 21 AL 26
OTTOBRE 2026