



COMUNICATO STAMPA

**Al via la prima edizione di BUONISSIMA:
alla Mole la grande cucina internazionale
incontra la creatività torinese.
30 ottobre 2020**

**Ai fuochi Ana Roš, i fratelli Albert e Ferran Adrià, Mauro Uliassi e
Norbert Niederkofler per una cena spettacolare.
Atmosfere felliniane create e dirette da Arturo Brachetti.
Il Museo Nazionale del Cinema a fare da palcoscenico.**

Tutto questo e non solo è BUONISSIMA 2020.

Il 30 ottobre si terrà a Torino la prima edizione di BUONISSIMA, rassegna di alta gastronomia, arte e altre bellezze.

Buonissima è la manifestazione - ideata dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e da Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio e realizzata con Simona Arpellino, Paola Farinetti e Mauro Tunis - che per mezzo della gastronomia intende far conoscere al mondo Torino e la sua creatività.

Per questo sarà il più iconico dei luoghi torinesi, la Mole Antonelliana, a ospitare la cena-spettacolo "Circo Fellini", centro della prima edizione Buonissima.

Nell'anno di Torino Città del Cinema e nel centenario della nascita del regista Federico Fellini, venerdì 30 ottobre, il **Museo Nazionale del Cinema** diventerà un tempio della gastronomia.

Tra statue, scenografie, cocktail, proiezioni, fanfare, champagne e gli spettacoli orchestrati da **Arturo Brachetti** (che curerà la regia teatrale), una cena 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**.

Non mancheranno la città, con un benvenuto torinese di **Matteo Baronetto**, e il Piemonte rappresentato nei piatti e nei calici della cena dalle sue eccellenze, **tartufo** e **Barolo**.

“Quello che vogliamo - dicono Baronetto, Cavallito e Iaccarino - è che giornalisti e turisti internazionali si accorgano della bellezza di Torino. Noi daremo loro un buon motivo gastronomico per arrivare in città, la città mille ragioni per innamorarsene”.

BUONISSIMA OFF

Buonissima non è solo la grande cena di venerdì 30. Prima di quella, per tutta la giornata di venerdì, nel **Villaggio Buonissima**, allestito presso **Combo** a Porta Palazzo, una fitta serie di **laboratori di degustazione**.

Inoltre, la sera precedente - quella di **giovedì 29 ottobre** - ecco un **antipasto di Buonissima**: in alcuni ristoranti di Torino, si terranno **grandi cene a più mani** con le quali Torino darà il benvenuto al pubblico nazionale e internazionale.

E poi, finito il Circo Fellini, sabato 31 Buonissima passa il testimone alle Langhe, pronte ad accogliere i gourmet in arrivo da Torino.

IL FUTURO: BUONISSIMA 2021

Tutto questo non è che un assaggio. Nel **2021** Buonissima si espanderà nel tempo e nello spazio. Cinque giorni, grandi cene, degustazioni, incontri, sempre in abbinamento con arte e spettacolo con ospiti internazionali su tutto il territorio cittadino.

Sul sito **www.buonissimatorino.it** sarà disponibile il programma completo dei laboratori e delle cene insieme alle modalità di prenotazione.



BUONISSIMA IN PILLOLE

Giovedì 29 ottobre

BENVENUTI A TORINO

Cinque ristoranti, cinque cene, dodici cuochi, tutto il gusto della città

Venerdì 30 ottobre

LABORATORI DI DEGUSTAZIONE

Villaggio Buonissima (Combo, Corso Regina Margherita 128)
dalle 10 alle 18.00

Venerdì 30 ottobre

CIRCO FELLINI

Mole Antonelliana, ore 20.00

Gli chef: Ana Roš, Albert e Ferran Adrià, Mauro Uliassi, Norbert Niederkofler

Dirige la magia: Arturo Brachetti

Marching band felliniana: Bandakadabra

Posti a sedere: 120

Acquisto biglietti inviando una mail a: info@buonissimatorino.it
a partire dalle ore 10.00 del 5 ottobre 2020.

Fino a esaurimento posti.

Sabato 31 ottobre

Passaggio del testimone alle Langhe

DIREZIONE ARTISTICA: Matteo Baronetto, Stefano Cavallito, Luca Iaccarino

DIREZIONE ORGANIZZATIVA: Paola Farinetti (Produzioni Fuorivia), Simona Arpellino e
Mauro Tunis (IL Idee al Lavoro)



Un ringraziamento speciale a tutti i partner, senza i quali non sarebbe stato possibile organizzare l'edizione 2020 di Buonissima

PARTNER ISTITUZIONALI

- Regione Piemonte
- Città di Torino
- Turismo Torino
- Museo Nazionale del Cinema

MAIN SPONSOR

- Eataly
- Lavazza

GOLD SPONSOR

- Alberto Massucco Champagne
- Del Cambio
- Compagnia dei Caraibi (Gin Mare, Vermouth Carlo Alberto, Rum Diplomático)
- Lurisia
- Mastercard
- Reale Mutua
- TartufLanghe

SILVER SPONSOR

- Fontanafredda
- Gran Sicily
- Masseria Olimpo
- Olio Roi



- Peyrano
- Rear
- Vestil

SPONSOR

- Acquerello
- Agrimontana
- AIS - Associazione Italiana Sommeliers
- Combo
- Joselito

I CUOCHI

Ferran Adrià è considerato il più rivoluzionario cuoco vivente. Dal 1984 al 2012 il suo ristorante El Bulli a Roses, in Costa Brava, ha scritto la storia della cucina contemporanea. Oggi conduce il centro di ricerche elBullifoundation, con il quale sta producendo Bullipedia, un'ambiziosa enciclopedia del gusto.

Albert Adrià è uno dei migliori pasticceri del pianeta ed è proprietario e chef di numerosi ristoranti in Spagna e nel resto del mondo, tra cui l'iconico Tickets ed Enigma, uno dei locali di massima avanguardia. Con Ferran Adrià e il Cirque du Soleil ha fondato a Ibiza Heart, in cui spettacolo e cucina si incontrano.

Norbert Niederkofler è lo chef del ristorante St. Hubertus a San Cassiano, in Alto Adige, tre stelle Michelin. La montagna è protagonista in ogni suo piatto, e il rispetto della natura è al centro del progetto Care's con il quale Niederkofler fa incontrare gastronomia, etica ed ambiente.

Ana Roš è la cuoca di Hisa Franko, il ristorante di Kobarid (Caporetto) in Slovenia di cui è proprietaria assieme al marito Valter Kramar, sommelier. La sua cucina inconfondibile



le è valsa il titolo di Best Female Chef della classifica 50 Best e l'ha resa protagonista di Chef's Table. Il suo è l'unico ristorante due stelle della Slovenia.

Mauro Uliassi è alla guida del ristorante Uliassi a Senigallia, tre stelle Michelin, che gestisce assieme alla sorella Catia, maitre e patronne. Il suo "Lab 2020" è uno dei menu degustazione più ispirati di sempre, e come sempre unisce palato, tecnica, Adriatico e cacciagione.

"Siamo molto contenti che la Mole Antonelliana e il Museo Nazionale del Cinema siano il palcoscenico della prima edizione di Buonissima, un format ideale per promuovere la creatività italiana e la grande tradizione culinaria piemontese nel mondo. È fondamentale continuare a fare sistema sul territorio, ora più che mai, unendo forze e risorse non solo nei momenti di difficoltà ma creando una rete forte che si posizioni a livello internazionale". **Enzo Ghigo**, Presidente Museo Nazionale del Cinema, e **Domenico De Gaetano**, Direttore Museo Nazionale del Cinema.