

Via le poltrone rosse: arrivano i grandi chef

Alla Mole si smontano per la prima volta le chaise longue per fare posto a una cena-spettacolo

L'autunno torinese si arricchisce di un nuovo superlativo assoluto: in città nasce «Buonissima». Un palinsesto d'iniziativa per promuovere le eccellenze sabauda a livello internazionale e che toccherà il suo punto più alto la sera del 30 ottobre. Quando prenderà il via «Circo Fellini», una cena-spettacolo preparata da alcuni dei più grandi cuochi al mondo e diretta dal trasformista torinese Arturo Brachetti. La cena si svolgerà nell'Aula del Tempio del Museo del Cinema; dove, per l'occasione, saranno rimosse le storiche chaise longue rosse, così da regalare più spazio all'evento mondano. «È il primo



L'Aula del Tempio. Le famose poltrone rosse del Museo del Cinema

passo verso una maggiore versatilità della location — spiega il direttore del Museo, Domenico De Gaetano —, in un prossimo futuro sostituiremo le sedute con altre, più leggere e versatili».

Mauro Uliassi, Norbert Niederkofler, Ana Ros, Albert Adrià. E, colpo grosso, il maestro indiscusso dell'alta gastronomia mondiale, che da anni non cucina per il pubblico, Ferran Adrià. Saranno loro, introdotti da un aperitivo preparato dallo chef patron, Matteo Baronetto, a realizzare i piatti di una cena di gala che, nelle intenzioni degli organizzatori, sarà la miccia per accendere i riflettori del mondo sulle tante eccellenze piemontesi. La kermesse nasce

dalla creatività di tre gourmand sabaudi (Matteo Baronetto e i giornalisti Luca Iaccarino e Stefano Cavallito).

Oltre alla cena di gala, l'edizione 2020 di «Buonissima» prevede cinque appuntamenti gourmet (in altrettanti ristoranti, da definire) realizzati a più mani. E alcuni laboratori di degustazione ospitati da Combo, l'ostello hi-tech di Porta Palazzo. L'obiettivo degli organizzatori è stato sposato dalla Regione. Che, per sostenere nuovi eventi, recentemente ha pubblicato il bando «coraggio». Un modo «per premiare chi sa innovare e creare nuove manifestazioni — ha precisato il presidente del Piemonte, Alberto Cirio, durante la presentazione di

Buonissima — abbiamo bisogno di poche cose, ma di altissimo livello». Intenzioni che hanno trovato d'accordo anche la Città. «Per far parlare di noi nel mondo — finisce Iaccarino, terzo padre fondatore della kermesse — bisogna fare sistema». Una scommessa che sarà ancora più vera il prossimo anno. Quando, se sarà superato il pericolo dei contagi da Covid-19, la «crew» dei golosi di «Buonissima», per consolidarsi sul territorio, potrebbe essere chiamata a coinvolgere una fetta più ampia della ristorazione locale, quest'anno invece più spettatore curioso che protagonista attivo.

Simona De Ciero

© RIPRODUZIONE RISERVATA



di Luca Iaccarino

Eravamo tre amici al bar che volevano far diventare «Buonissima» Torino

Nasce la rassegna che vuole essere una grande festa della cucina

Il 28 ottobre 2019 scrissi un articolo intitolato «Torino capitale del gusto? Una grande illusione» in cui sostenevo che la nostra città è bella e buona ma nei fatti poco attrattiva per i golosi nazionali e internazionali. Quella riflessione partiva dalle chiacchiere condivise attorno a una finanziaria con amici torinesi e dal confronto con colleghi gastronomi d'altre parti del Paese che, all'unisono, mi dicevano «Torino? Devo tornarci. Quando ci sono stato l'ultima volta... Tre anni fa?». La mattina stessa in cui il pezzo venne pubblicato ricevetti telefonate e messaggi il cui tenore era: «sei un rompipalle, ma in fondo è vero». La questione che non mi dava pace era che Torino è il capoluogo di una regione la cui cucina è universalmente apprezzata ed è indubbiamente una città bella ed elegante, eppure attratti molti meno gastronomi di centri più piccoli, con meno tradizione e meno affascinanti, non dico San Sebastian ma pure Senigallia. Eccezion fatta per il Salone del gusto, per una manciata di validi ristoranti e un'altra di artigiani eccellenti sono pochi i poli che inducano i golosi allostoni a varcare le colonne d'Ercole delle squisite Langhe. I messaggi, però, mi fecero venire in mente l'antico adagio di Laoz: «invece che maledire il buio, accendi una candela». Le mie origini liguri alimentano la mia passione per il mugugno, ma se c'è una cosa che insegna Torino è concentrarsi sulle soluzioni e non sui problemi. Così con l'amico e collega Stefano Cavallito e lo chef Matteo Baronetto — con cui ci confrontavamo da tempo — ci siamo messi attorno a un piatto di agnolotti e abbiamo gransciantemente pensato: che fare? Ci siamo marzullianamente risposti da soli: l'alchimia speciale di Torino è data dal fatto che la cultura del cibo è intrecciata con le altre, con le residenze sabauda e l'arte contemporanea, con il barocco e il teatro, con Vivaldi e



l'elettronica. Un groviglio, come un piatto di tajarin. E allora abbiamo pensato «Buonissima», che evoca una delle manifestazioni cittadine di cui più amiamo lo spirito, Artissima. Fino a quel momento non eravamo che tre amici al bar (per quanto un bar torinese non sia poca cosa, vogliamo parlare dei tramezzini di Mussano?). Ma subito dopo la fiamma della candela si sarebbe trasformata in un incendio: in città abbiamo trovato megawatt di energia che non aspettavano altro che un innescò. Le aziende, innanzitutto. Lavazza e Eataly per prime, che come poche hanno a cuore il buono della città: «pensate in grande», ci hanno detto subito. E con loro tante altre, colossali e botteghe, unite nel desiderare una città viva e attraente. Poi le energie organizzative: il *savoir faire* torinese è celebre, e noi abbiamo avuto la fortuna di incontrare Simona Arpellino e Mauro Tunis di Idee al La-

Protagonisti
Da sinistra: Mauro Uliassi, Norbert Niederkofler, Ana Ros, Albert Adrià e Ferran Adrià; sono i 5 chef che realizzeranno i piatti per la cena di gala al Museo del Cinema

voro e Paola Farinetti di Produzioni Fuoriviva, all'incrocio tra eventi, cibo e spettacolo. Poi le istituzioni, che non hanno esitato un istante: il Museo del Cinema, la Regione, il Comune ci hanno garantito un supporto concreto e un coro di «dai, dai, dai» (questo è René Ferretti). Ultimi ma primi i cuochi e gli artigiani torinesi, che sono l'anima buona di questa città, e, specularmente, i cuochi e i partner nazionali e internazionali, il cui entusiasmo ha dimostrato che tutti vogliono bene a Torino e non aspettano altro che occasioni per frequentarla. Insomma, a un anno esatto da quell'articolo mugugno si terrà la prima

L'obiettivo
La gastronomia può e deve rendere la città attraente a livello internazionale

edizione di Buonissima, più compatta di quelle che verranno negli anni a seguire ma già con tutto dentro: il 29 ottobre una grande festa della cucina torinese, con i migliori cuochi cittadini che si fanno comunità e cucinano assieme a quattro, sei, otto mani nei nostri ristoranti; nella giornata del 30 ottobre i laboratori del gusto da Combo, affacciato sul ventre di Torino, Porta Palazzo; la sera del 30 ottobre Torino che per una sera diventa davvero capitale mondiale del gusto, portando nella Mole una squadra di chef e uno spettacolo intitolato a Fellini — nell'anno di Torino Città del Cinema e del centenario del Maestro — che quella notte non avranno rivali nel Pianeta (e, pensiamo, sarebbero piaciuti al gourmet Bob Noto, cui li dedicheremo); il 31 ottobre Buonissima invita i propri ospiti a spostarsi a Langhe, ché Alba è il capoluogo assieme possono conquistare il mondo. Il barolo e il baroc-

La scheda



● Il «padrone di casa» sarà lo chef torinese Matteo Baronetto, che ha partecipato alla nascita di Buonissima

● Alla Mole si occuperà dell'aperitivo della serata dedicata al gourmet Bob Noto

ne, dall'arte contemporanea alla musica elettronica). È giunta l'ora che la gastronomia torni davvero uno strumento per rendere Torino attraente a livello nazionale e internazionale: penso non solo alle trattative in corso per portare sotto la Mole i grandi eventi — dalla premiazione della guida Michelin italiana al grande appuntamento planetario della 50 Best Restaurants —, ma ad altri bei progetti che stanno fermentando in città. Abbiamo tutto, tradizione, cultura, professionisti, locali, imprenditori, energie, il treno ad alta velocità, l'aeroporto e persino le risorse economiche. E viva la Food Commission se avrà la capacità di sollecitare le istituzioni, parlare con i privati, farli parlare tra di loro (saper fare squadra è il primo tema) e sostenere l'internazionalizzazione. Se invece sarà solo l'ennesimo tavolo, personalmente preferisco quelli apparecchiati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA