

# BUONISSIMA 2025

CIBO  
ARTE  
BELLEZZA  
BUONISSIMA

---

# RASSEGNA STAMPA





**PRESS OFFICE BUONISSIMA**

**Nadia Afragola | Valentina Dirindin**

**nadiafragola@hotmail.com | valentinadirindin@yahoo.it**

**Mobile +39 338.5684095 | +39 393.9196933**

# Indice

TG2 Eat Parade	01
Studio Aperto Mag	02
Studio Aperto Mag	03
Studio Aperto Mag	04
Studio Aperto Mag	05
La Stampa	06
Radio DeeJay	07
Global Gourmet	08
Vanity Fair	09
Vanity Fair	10
Dove	11
Dove	12
Il sole 24 Ore	13
Rolling Stone	14
Elle	15
Panorama	16
Sportweek	17
Oggi	18
Il Gusto	19
Il Gusto	20
La Cucina Italiana	21
La Cucina Italiana	22
La Cucina Italiana	23
Il Giornale dell'Arte	24
Rai News	25
Rai News	26
The Up Coming	27
StyleMagazine	28
Dissapore	29
La Stampa/Corriere/La Repubblica/ Torinosette	30
Linkiesta	31
Identità Golose	32
Il Messaggero	33
MITomorrow	34
Cibo Today	35

## Uscite Tv e Radio



05/12/2025 - SERVIZIO DI 12 MINUTI



[https://www.raipaly.it/video/2025/12/Tg2-Eat-Parade-del-05122025-833d70ab-22d8-4e89-81a8-b2aa02275ae5.html?wt\\_mc=2.app.share.raipaly\\_prg\\_Tg2EatParade](https://www.raipaly.it/video/2025/12/Tg2-Eat-Parade-del-05122025-833d70ab-22d8-4e89-81a8-b2aa02275ae5.html?wt_mc=2.app.share.raipaly_prg_Tg2EatParade)

# STUDIO 1 APERTO MAG

STUDIO APERTO MAG • ITALIA 1 • 19/09/25 • SERVIZIO DI 5 MINUTI SU BISTROMANIA

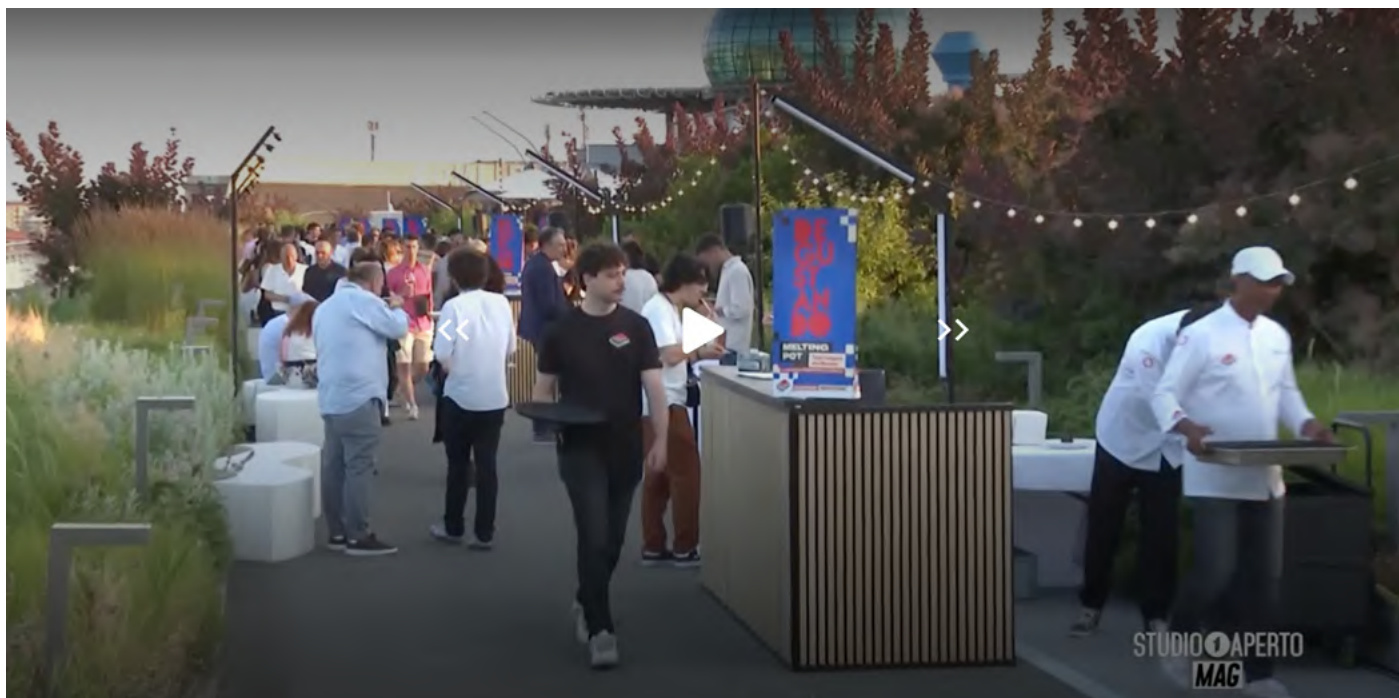


[https://mediasetinfinity.mediaset.it/video/studioapertomag/i-piatti-della-tradizione-contadina-piemontese\\_F313662701258C05](https://mediasetinfinity.mediaset.it/video/studioapertomag/i-piatti-della-tradizione-contadina-piemontese_F313662701258C05)

I piatti della tradizione contadina piemontese

# STUDIO 1 APERTO MAG

STUDIO APERTO MAG - ITALIA 1 • 05/09/25 • SERVIZIO DI 5 MINUTI SU DEGUSTANDO MELTIN' POT



[https://mediasetinfinity.mediaset.it/video/studioapertomag/degustando-melting-pot\\_F313662701244C03](https://mediasetinfinity.mediaset.it/video/studioapertomag/degustando-melting-pot_F313662701244C03)

Degustando "Melting Pot"

# STUDIO 1 APERTO MAG

STUDIO APERTO MAG • ITALIA 1 • DEL 15/11/2025 • SERVIZIO DI 5 MINUTI SU METTI TORINO A CENA LAO + BARONETTO



[https://mediasetinfinity.mediaset.it/video/studioapertomag/larte-culinaria-italiana-con-quella-cinese\\_F313662701315C03](https://mediasetinfinity.mediaset.it/video/studioapertomag/larte-culinaria-italiana-con-quella-cinese_F313662701315C03)

L'arte culinaria italiana con quella cinese

# STUDIO 1 APERTO MAG

STUDIO APERTO MAG • ITALIA 1 • DEL 12/10/2025 • SERVIZIO DI 5 MINUTI SU METTI TORINO A CENA SFORZA+GRIFFA



[https://mediasetinfinity.mediaset.it/video/studioapertomag/collaborazioni-tra-giovani-chef\\_F313662701281C03](https://mediasetinfinity.mediaset.it/video/studioapertomag/collaborazioni-tra-giovani-chef_F313662701281C03)

Collaborazioni tra giovani chef

# LA STAMPA

26/10/2025

## “Il cibo del futuro è un cuore che pulsa. Ho due milioni di clienti in lista d’attesa”



LO CHEF

Munk: il cibo, cuore pulsante ho 2 milioni di clienti in attesa

ELEONORA COZZELLA – PAGINA 21

### Rasmus Munk

## “Il cibo del futuro è un cuore che pulsa. Ho due milioni di clienti in lista d’attesa”

Il fondatore dell'Alchemist di Copenaghen: "Non mi serve un fornello per sentirmi chef. Ma il gusto è imprescindibile"

#### L'INTERVISTA

ELEONORA COZZELLA  
TORINO

**E**cco un cuore rosso che pulsa nel piatto e invita a diventare donatori d'organi, o ancora una bolla che si scioglie in bocca e lascia il sapore amaro dell'oceano: nei piatti di Rasmus Munk il cibo non è comfort, non consola: interroga. Lo chef danese, classe 1991, formazione classica e vena avanguardista, è il creatore dell'Alchemist di Copenaghen, due stelle Michelin e n. 5 della classifica dei 50 Best Restaurants, dove porta in scena una cucina che fonde arte, scienza, etica e stupore. È noto per il menu degustazione teatrale: cinquanta "impressioni" in sei ore di percorso, in uno spazio immersivo di luci e suoni, dove il gusto è solo l'inizio. Ora questo alchimista del sapore arriva a Torino, ospite di Buonissima, per una cena-manifesto nel Palazzo Saluzzo Paesana. Un incontro tra visione e materia, per chiedersi se la cucina può davvero cambiare la realtà.

**Quando ha capito di voler comunicare attraverso il cibo, più che semplicemente cucinare?**

«Credo ci siano stati due momenti chiave. Avevo 22 anni e dirigevo il TreeTop, un classico ristorante "New Nordic": piatti in pietra, erbe del bosco, ingredienti biodinamici.

Funzionava, ma non mi rappresentava. Mi accorsi che mi stavo raccontando una storia non del tutto vera. Molti cuochi dicono di trarre ispirazione dalla natura. Io sono cresciuto in un bosco, e sì, ci sto bene, ma non è davvero lì che trovo ispirazione. Così ho fondato l'Alchemist. Alcuni critici dicevano: "Ah, ma questo è come il Fat Duck o elBulli, è cucina molecolare?". E io rispondevo: "Forse sì". Non avevo una definizione. Poi ci fu un piatto ispirato a una storia personale. La sorella di un mio amico era morta perché non aveva ricevuto un trapianto d'organo: il cuore per cui era da tempo in lista d'attesa. Quando parlai con la famiglia, scoprii che in Danimarca non esisteva la richiesta automatica di iscrizione come donatore. Così creai un piatto simbolico: un cuore da cui "colava" una salsa rossa come il sangue, a base di ciliegie e brodo di pollo arrostito. Lo servivo con un modulo per iscriversi come donatore d'organi. Da quella iniziativa si sono registrate oltre 1.500 persone. Era un piccolo ristorante, senza stelle, fuori da ogni classifica. Ma vedere che, da quella dimensione, un piatto poteva generare tanta consapevolezza fu una rivelazione. Capii di voler dare di più».

**Il nome Alchemist evoca trasformazione. Cosa significa l'alchimia nel contesto della cucina contemporanea?**

«Mi ha sempre affascinato l'i-

dea degli alchimisti: cercavano di creare l'oro, un obiettivo enorme e irraggiungibile, ma nel tentativo hanno scoperto molte altre cose — sostanze, processi, conoscenze che usiamo ancora oggi. Quella trasformazione, quella metamorfosi degli intenti, è ciò che mi interessa. Vale anche per noi: non cambieremo il mondo attraverso un solo ristorante, ma possiamo puntare in alto, con l'ambizione di farlo, e magari raggiungere

qualcosa di significativo. Con la mia compagna Lena abbiamo poi approfondito il senso interiore dell'alchimia: cambiare sé stessi prima di cambiare ciò che ci circonda».

**La sua è una cucina olistica che coinvolge tutti i sensi e l'intelletto. Come si bilancia il piacere del gusto con il messaggio più ampio?**

«Il gusto deve restare al centro. La deliciousness è il motore: se un piatto non è piacevole, non può cambiare la percezione di nessuno. Se un cervello d'agnello, ad esempio, è preparato male o è solo "provocatorio", non convincerà nessuno. Non metto mai nulla nel menu che non piaccia a me. A volte abbiamo provato piatti con un messaggio forte, ma se il sapore o la temperatura non erano giusti, li abbiamo tolti».

**Il ristorante segue un percorso in più stanze, cambiano le ambientazioni, come uno**

**show. Si sente anche regista?**

«Sì. Oggi passo più tempo a progettare le esperienze che a cucinare. Scrivo gli script, disegno i percorsi emotivi, immagino il ritmo. Non ho bisogno di un fornello acceso per sentirmi chef. La formazione culinaria serve comunque, perché conosco le stagioni, le materie prime. Ma il mio lavoro ora è costruire un tutto. Spesso mi chiedono: "Ma tutti i ristoranti devono essere così?". Ovviamente no! Alchemist è una possibilità, non un modello. E quando esco a cena, la maggior parte delle volte amo posti semplici. Ma penso anche che alcuni ristoranti possano spingersi oltre. Se abbiamo una lista d'attesa di più di due milioni di persone è il segno che esiste fame di significato, non solo di sapore».

**Nei suoi menu affronta spesso temi come l'inquinamento, il benessere animale, lo spreco alimentare. Gli chef hanno anche un ruolo politico?**

«Possono averlo, se lo desiderano. Non credo che sia un dovere, ma una possibilità. Il mondo ha certamente bisogno di persone che si assumano responsabilità - in molti campi, non solo in cucina. Ma dev'essere una scelta autentica. Ogni giorno prendiamo decisioni che hanno un impatto, quando facciamo la spesa, quando scegliamo i fornitori, gli ingredienti, gli allevamenti. Ogni scelta è politica. Inoltre, credo che gli chef possano avere un ruolo

## “

Rasmus Munk  
Chef due stelle Michelin

Con la Gates Foundation studiamo una proteina che sfamerebbe un miliardo di persone

La provocazione fine a se stessa non convince nessuno. Non metto mai nulla nel menu che non piaccia anche a me

nella costruzione del cibo del futuro. Per questo abbiamo creato Spora, un centro di innovazione gastronomica nato qualche anno fa».

**Che idea ha del futuro del cibo?**

«Il mese scorso abbiamo lanciato un progetto con la Gates Foundation e la Novo Nordisk Foundation per creare una nuova proteina. Usiamo l'anidride carbonica - una delle principali cause del cambiamento climatico - e la trasformiamo in acetato, su cui poi fermentano dei microrganismi capaci di produrre proteine. La svolta sta nel fatto che questo processo non richiede terreni agricoli, nessuna coltivazione intensiva. Se questa tecnologia funzionerà, potremo produrre proteine sufficienti per sfamare un miliardo di persone all'anno entro quattro anni. Non credo che dobbiamo smettere di allevare animali: continueremo a mangiare una mucca o un maiale ogni tanto. Ma il sistema attuale non è sostenibile».

8. SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO



23/10/2025

## Citazione durante il programma Vic & Mari tra i gossip della settimana di Annalia Venezia



# GLOBAL GOURMET

FEBBRAIO 2026

## "Buonissima 2025 was not and will not be a festival per se. It evokes the state of of mind in celebration of food, art, and beauty"



### Buonissima 2025 Turin's Grand Dialogue of Food, Art & Beauty 都灵 美食、艺术与美的盛宴对话

By J. Wang

Every October, as fog veils Turin while aroma of roasted chestnuts fills the air, the city begins its majestic metamorphosis from a serene and sober town into festive and celebrative mode for an entire week, referred to as Buonissima, setting the stage and ambience where chefs, artists, artisans, and dreamers converge. In fact, Buonissima is one of the most imaginative and creative gastronomic festivals in Italy, not just food-wise, but everything related to gastronomy converging in an arena of encounters and exchanges.

2025 marked the 5th edition of Buonissima and the most ambitious so far. More than 120 events, over 100 chefs and 70 venues amongst a throng of people both local and international come together in celebration, making the event one of Italy's most celebrated. Here, traditions and present trends converge with Michelin-starred fine dining restaurants, food farms nestled across piazzas, diners near and far flocked to savor narrative dinners, wine gardens, cocktail bars, museums, and historical sites morphed venues for evening and dining.

And, at the center of the entire gamut stood two figures: Alain Passard, this year's recipient of the prestigious Bob Noto Award, and Ferran Adrià, the legendary chef of molecular gastronomy. Needless to say,

Ferran Adrià is widely regarded as one of the most revolutionary minds in modern gastronomy whose influence reshaped the vocabulary of contemporary cuisine, and his presence underscored the sense of gravitas to the historic event.

Awarding ceremony, a tradition held inside the Lavazza Museum represents the spiritual home of Turin's globally revered coffee culture, was quite elegant yet intimate. Giuseppe Lavazza, chairman of Lavazza and one of Italy's most revered figures in the world of coffee, took the stage to deliver a moving speech, saying "Today, with this award, we celebrate the Lavazza legacy and the value of talent as a force that generates dialogue, culture, and innovation, just as Bob taught us."

While the museum embodies the culture and spirit of Italian coffee, Passard and his culinary artistry, best described as vibrant, whimsical, and emotional, composed the core of the Bob Noto Award this year.

**RASMUS MUNK @ Palazzo Saluzzo Pesaresa - Masterpiece defined.**  
One dinner stood above the rest, not for grandiosity or exclusivity, but



Insisted on reaching and evoking emotions.

On the eve of October 25 at Turin's Palazzo Saluzzo Pesaresa, Danish chef Rasmus Munk, a visionary behind world renowned Copenhagen Alchemist who created an experience that drove Buonissima into the realm of contemporary performance art.

The palazzo with heavenly fresco on ceiling, pompous staircases, and nostalgic ambience of the 18th century, showcased a historic evolution of Munk's futuristic gastronomy yet rooted on the food philosophy and tradition. The dinner and its narrative embarked diners on an experiential and sensual journey.

Prior to my arrival, I was a skeptic on whether or not Munk would be able to deliver Alchemist gastronomy beyond the realm of the Copenhagen kitchen. The answer unfolded instantly as I arrived. He did not replicate Alchemist; he translated it on the dining table. He clearly conveyed the essence of Alchemist, evoking its emotional architecture and releasing its opulence at the world events in Turin. Not many chefs would and could move beyond taste in reaching the subconscious. Munk did, without taking the conventional way but instead choreographed emotions and the senses. Every course is provocative and a counterpart with the diner's inner world. Simply said, Munk is an architect of sensation and creator of emotional landscapes worth. For him, creativity is more of an instinct instead of craft. And, should he ever stop, a vital part of him would go silent.

This stint was the climactic event at Buonissima 2025, being the best and most poetic culinary experience.

**CONDIVIDE - Saturday Brunch w/ French Finesse, Italian Spirit, London Style**

On Saturday, chef Yannick Alléno, a titan of French gastronomy with unmatched finesse, presented a refined yet spirited brunch at Condivide, Lavazza's signature restaurant inside Nuova Lavazza

and one of Turin's most contemporary culinary experiences.

Condivide, designed in collaboration with Ferran Adrià, is built on a philosophy of conviviality, sharing, and cross-disciplinary creation. Chef Federico Zanasi leads the kitchen with a style that marries precision with warmth—modern, playful, deeply Italian at its core.

For this special Buonissima brunch, Alléno brought together an extraordinary trio:

- Agostino Perino, the legendary Director of Mology at London's The Connaught Bar
- Fabrizio Forani, one of the world's leading pastry artists
- Federico Zanasi, Condivide's resident chef

The result was an effortlessly sophisticated morning that blended French technique, Italian charm, and London mology elegance.

Perino's cocktails carried the unmistakable whisper of the Connaught palette, architectural, quietly seductive. Forani's desserts, meanwhile, felt like edible sculptures: airy, intellectual, vibrant with play.

This brunch set the tone for Buonissima's weekend, refined yet relaxed, luxurious yet approachable. It was one of the festival's most joyful gatherings.

**Carlo Cracco's New Book — A Celebration of Craft and Memory**  
A more leisurely moment arrived with the launch of Cracco's *Galateo*, the newest book from the Milanese maestro Carlo Cracco. The event drew chefs, journalists, and longtime admirers including Gabriele Zanetti, the acclaimed Milan-based food journalist, and Luca Sacchi, head chef of Ristorante Cracco, who are also co-authors of the volume.

Cracco spoke about memory, the evolution of Italian contemporary



cuisine, and the responsibility of chefs as cultural interpreters. His reflections added intellectual depth to a week defined by creativity, reminding us that gastronomy is also an art form—a living document of who we are and how we eat.

Cracco in *Galateo* itself is an homage to the extraordinary restaurant inside the Galleria Vittorio Emanuele II: a space where hand-painted walls, soaring windows, and Milanese elegance create an atmosphere both decadent and precise. The book chronicles this world through recipes and imagery rooted in the humble, albeit specific, concoction by the creative team at Tollupaper. It offers a glimpse into Cracco and Sacchi's contemporary reinterpretations of Italian classics, from the carpamezzato trussard recipe to the scudatore Trapanese in Galateo—fueled by photography that turns gastronomy into visual theater.

**A Dialogue of Purity and Precision: Joaquin Alja & Christian Costard**  
One of the most quietly compelling collaborations dinner brought together, Joaquin Alja, the celebrated chef of Numa Guggenheim Bilbao, and Christian Costard, the poet of rice.

Joaquin Alja, one of Spain's most influential yet understated culinary innovators, brought to Turin the unmistakable signature of Basque minimalism, a philosophy rooted in clarity, restraint, and profound respect for local produce. His dishes, often appearing disarmingly simple, reveal hidden layers of technique and emotional resonance. What seems minimal is, in truth, meticulously constructed—each plate a small, self-contained universe.

Costard, meanwhile, works with the disciplined architecture of Piedmontese rice, transforming grains into narratives of texture and temperature. His rice is contemporary yet deeply tied to regional heritage, balancing creaminess and precision with almost

mathematical harmony.

Together, they composed a dialogue of purity and technique, a dinner that captured Buonissima's unique ability to bring distant culinary worlds into intimate conversation.

**MORENO CEDRONI @ Dal Cambio — Contemporary Meets in Historical Temple**  
October 22 afternoon 2-3:30pmish start, chef Moreno Cedroni, seasoned innovator behind Madonna del Pescatore at Sanpiero, who showcased his culinary philosophy at Dal Cambio, one of Turin's most noted legendary dining venues. In collaboration with its resident chef Diego Digio, Cedroni created a dinner that seamlessly fused innovation with tradition.

Founded in 1757, Dal Cambio stands as a jewel of Turin's culinary heritage. This was where once voters, noted politicians, royales, and travelers used to dine. And here, Cedroni unfolded his astonishing artistry by ethic. The sea whirly flooded the dining tables and garnished the palates with zoning layers of flavors in delicate proportions.

**HUMAN ARCHITECT — Behind the Curtains of BUONISSIMA**  
Here, I manage to strike a brief yet enlightening conversation with Stefano Zangl, General Manager of Buonissima. To wit:

Joe Wang (JW): Managing more than 120 events, 100 chefs, and myriad talents, actors, and fine dining venues, Buonissima 2025 is indeed an unprecedented undertaking. How do you manage such a large scale and diverse program of events and activities? And, what are the highlights you are most satisfied of?  
Stefano Zangl (SZ): Buonissima 2025 was indeed one-of-a-kind edition. Managing over 120 events and 100 chefs was an extraordinary



challenge, but the real complexity was not merely the scale of the event, but rather the attention and care rendered to the people. We had to make sure that every participant, especially chefs, to journey across the world are able to engage smoothly and seamlessly altogether through the entire week.

Beyond the scenes, we are also fiercely focused on hospitality services in creating an ideal environment where everyone could work comfortably and smoothly and we create the environment for them to relax, engage, and connect. We believe that true magic happens when people come together beyond professional setting. Turin's heritage stories are born, collaborations forged, and memories turn into stories as they return home. In the end, this sense of community is what defines Buonissima, a festival made of people as much as of flavors.

At the front line, our challenge was to deliver a coherent and elevated experience for the public, despite the diversity of formats and venues. Buonissima is not a typical food festival, and it is a journey that vertically connects traditional histories with some of the world's most refined fine dining restaurants, although moving through bistros, street food events, and Michelin-starred diners. Each event reflects the vision and values of the festival, blending tradition, creativity, gastronomy, art, and beauty altogether.

Our goal was to make every encounter—from informal meals to a gala dinner—a part of one authentic story. Buonissima is the only festival that truly brings together Food, Art, and Beauty.

dialogue between food, art, beauty, and culture. It's never just about diners. We want our guests to experience something truly unique and memorable, something that surprises and engages them.

We do this by choosing extraordinary venues, often steeped in history and charm, from baroque palaces to bookstores, cafes, and art exhibitions, which become part of the storytelling themselves.

Turin has always been a city of ideas, a real hotbed of creativity, and our ambition is to make Buonissima the most important gastronomic festival in Italy. We believe that this interplay between food, art, and beauty, so deeply rooted in our city's spirit, is what makes it truly distinctive.

Over the years, we've brought together some of the greatest Italian and international chefs in absolutely unique and often unpredictable contexts. Theirs our strength that offers something you can't replicate, an experience that stays with you. For us, Buonissima is a way of telling stories through taste, a celebration of Turin's creative and contemporary energy, where every dinner becomes a cultural event in itself.

**FESTIVAL REDEFINING GASTRONOMY**  
Written a few years, Buonissima has become one of Italy's most dynamic celebrations of gastronomy—not via spectacle, but rather by genuine emotion, its power lies in its ability to weave food, art, beauty, and culture as one.

During these days, Turin turned into a city of transformation, creating a stage where people across the world who are chefs, bartenders, artists, scholars and thinkers gather together. Not to impress, but rather discover and connect.

The event was and will be a wake up call to the fact that gastronomy is



# VANITY FAIR

3/6/2025

“Torino, a giugno, will be the place to be. Soprattutto per chi ama mangiare bene.”

<https://www.vanityfair.it/article/buonissima-torino-edizione-estiva-gastronomia-piemontese>

FOOD NEWS

## Buonissima Torino: perché la speciale edizione estiva è l'occasione giusta per scoprire la gastronomia piemontese (e non solo)

Torino, a metà giugno, è davvero la capitale gastronomica d'Italia: alle cene della The 50 Best Restaurants 2025 si aggiungono gli eventi della Buonissima Summer Edition

DI REDAZIONE FOOD  
1 GIUGNO 2024



**B**uonissima Torino, l'evento gastronomico che negli anni ha portato nel capoluogo torinese i più grandi nomi della gastronomia internazionale (da **Ferran Adrià** a **Massimo Bottura**, da **Alain Ducasse** a **René Redzepi**, da **Virgilio Martínez** a **Mauro Uliassi**), torna a giugno con una speciale Summer Edition. Ed è l'occasione giusta per fare un giro a Torino alla scoperta di piatti vecchi e nuovi, e per scoprire chef che arrivano davvero da tutto il mondo. Non solo per Buonissima, ma anche per la The World's 50 Best Restaurants, l'evento più celebre del fine dining, che proprio in quei giorni fa tappa in città con la sua prima edizione italiana.

Quindi, una scopriata di ottimo cibo, verrebbe da dire. Già, perché da un lato ci sono le **50 Best Signature Sessions**, le cene organizzate intorno alla premiazione dei cinquanta migliori chef del mondo in alcuni locali di Torino e dintorni. Si passa dal **Ristorante la Gardenia di Caluso** (stella verde Michelin), che ospita martedì 17 giugno lo chef **Nicolai Norregaard del Kadeau di Copenaghen**, al pranzo organizzato in uno dei due tre stelle piemontesi (nonché trentanovesimo ristorante in classifica della 50 Best), **Piazza Duomo ad Alba**, dove lo chef **Enrico Crippa** si cimenterà in una quattro mani con **Hiroyasu Kawate**, chef del **Florilège di Tokyo** (che occupa la posizione ventuno nella 50 Best Restaurants).

E poi, dall'altro lato, dal 17 al 21 giugno 2025 c'è appunto Buonissima Summer Edition con un programma di oltre venticinque eventi che, caratteristica di questa manifestazione, sono davvero per tutte le tasche.

VIDEO

[I reati alla messa di Natale a Sardinia@tam](#)

### ARTICOLI PIÙ LETTI



**STORIE**  
Raffaele Sallustio a *Baby Crime*: i've 7 italiani su 10 sono colpevoli. In questura ho subito minacce dagli agenti.  
DI MONICA GIOIELLO



**STARLOOK**  
Charles Spencer, il fratello di Lady Diana è coinvolto a nozze con Cat Jarman. Il look azzurro baby della sposa.  
DI LAURA SCARFATI



**PEOPLE**  
Elohe rende ufficiale la relazione con Francesco Nuredini e pubblica la foto del primo bacio su Instagram.  
DI ANNA ZUCCA

Ci sono infatti le diciassette cene in piola (la storica osteria piemontese) di «Piolissima», che con 30 euro a persona danno accesso a piatti della tradizione (su tutti, le immancabili acciughe al bagnetto verde), convivialità e brindisi a vino rosso (della casa o in bottiglia, poco importa).

Dall'altra parte ci sono le cene più legate all'alta ristorazione, ma in una veste nuova, che mescola per la prima volta top e pop nelle «Pop Up Dinner». Per dire, Matteo Baronetto, cresciuto alla corte di Carlo Cracco e poi diventato un cuoco di punta in città (ha ottenuto la stella Michelin al Ristorante del Cambio), cucinerà nel popolarissimo **Lao**, custode della migliore tradizione della cucina cinese. Gabriele Ensebi, del **Ristorante SanTommaso 10**, ospita invece **Errico Recanati**, maestro della brace nel **Ristorante Andreina**, 1 Stella Michelin a Loreto (AN). **Paolo Griffin**, una stella Michelin al Caffè Nazionale di Aosta, va a cucinare al ristorante **Opera - Ingegno e Creatività**, dove lo chef **Stefano Sforza** e **Scatto**, il ristorante fine dining delle Gallerie d'Italia - Torino guidato dai **Costardi Bros**, apre la sua cucina allo chef **Dennis Patuzzi** de **La Piola di Piazza Duomo** ad Alba. Ma soprattutto, martedì 17 giugno, in un appuntamento letteralmente eccezionale, **Massimiliano Alajmo**, che con la sua famiglia detiene tre Stelle Michelin a **Rubano (Padova)**, si presta con grande simpatia a cucinare in una delle osterie più veraci della città, le **Antiche Sere** della famiglia **Rota**.



Novità di questa Summer Edition di Buonissima Torino è poi la speciale **Vertical Dinner**, che si terrà martedì 17 giugno (a partire dalle ore 18) presso **Flashback Habitat**, centro artistico indipendente situato nella scenografica e panoramica collina torinese, ricavato dalla riqualificazione dell'edificio che un tempo ospitava lo storico brefrotto provinciale. Una cena su più piani, dove sette chef (da **Giuseppe Iannotti**, due stelle Michelin al **Kreisois** a **Ugo Alciati**, una stella da **Guido Ristorante**, da **Paolo Gori** di **Trattoria Da Burde** a **Luciano Monosilio** di **Luciano Cucina Italiana**) si avvicenderanno in verticale per raccontare la migliore cucina regionale italiana lungo il tema «Trattoria Italia».

Ci sono poi gli eventi più conviviali, come **Bistromania**, la grande festa dei bistrot (a cui si accede con 10 euro e un calice di vino e poi si comprano plattini da decine di bistrot contemporanei) o **Degustando Melting Pot**, una divertente standing dinner con protagonisti dieci chef internazionali che hanno portato la loro interpretazione gastronomica, culturale e territoriale in Italia (come **Matias Perdomo**, **Roy Caceres** o **Charles Pearce**, o ancora **Antonella Ricci & Vinod Sookar** a **Ceglie Messapica** e **Jessica Royval** e **Caroline Caporossi di Roots**).

Insomma, Torino, a giugno, will be the place to be. Soprattutto per chi ama mangiare bene.

### Altre notizie di Vanity Fair su cibo, viaggi e tempo libero

- Per restare aggiornati su tutte le novità dal mondo *Vanity Fair*, iscrivetevi alle nostre newsletter.
- **L'altra Andalusia**: 7 pueblos per sette viaggi unici
- **Spigole libere e concessioni balneari**: da Lecce a Spotorno, essere un comune virtuoso è possibile
- **Crociere di lusso**, 5 idee per viaggiare sul Mediterraneo a primavera

# VANITY FAIR

4/11/2025

“Surreale, strana, incredibile, spettacolare. In una parola - amata e usata dallo stesso Rasmus Munk per definire la sua cucina: olistica. ”

<https://www.vanityfair.it/article/rasmus-munk-migliore-chef-del-mondo>

FOOD NEWS

## Rasmus Munk è il migliore chef del mondo (e tra venti giorni arriva in Italia)

All'Alchemist di Copenaghen non si va (solo) per mangiare, perché l'esperienza non è soltanto nel piatto: ecco come Rasmus Munk è diventato il numero uno al mondo, ed ecco dove trovarlo senza dover volare fino in Danimarca.

DI REDAZIONE FOOD  
4 OTTOBRE 2025



**R**asmus Munk è il migliore chef del mondo. Lo hanno deciso ieri sera i quasi mille professionisti tra chef e addetti ai lavori provenienti da più di sessanta Paesi che compongono la giuria dei **The Best Chef Awards**.

I «voters», come si chiamano in gergo (così come anche quelli che scelgono i **The World's 50 Best Restaurants**), hanno deciso che il numero uno è lui, lo chef visionario dell'Alchemist di Copenaghen, quello che ti serve un iper realistico occhio umano di resina, o che ti invita a leccare una lingua in silicone, che è anche il pretesto per parlare di lotta al cancro alla lingua. Quello che ha portato la cucina nello spazio, e chissà dove altro.

Se sembra troppo, è perché probabilmente lo è: surreale, strana, incredibile, spettacolare. In una parola - amata e usata dallo stesso Rasmus Munk per definire la sua cucina: olistica. Perché ogni cena, all'Alchemist, promette di essere qualcosa di molto diverso da una semplice cena. Un'immersione in una realtà alternativa, travolgente, totalizzante.

FOTO: P. G. / G. / G.

FOTO: P. G. / G. / G.

### Com'è (e quanto costa) l'Alchemist di Copenaghen



«Allo stesso modo in cui gli antichi alchimisti cercavano di fondere filosofia, scienze naturali, religione e arti per creare una nuova comprensione dell'ordine mondiale, l'obiettivo della Cucina Olistica è ridefinire e ampliare la nostra comprensione del concetto di cena». Così Rasmus Munk presenta il suo Alchemist a Copenaghen. «La cucina olistica è per definizione multistrato. Attinge a elementi del mondo della gastronomia, del teatro e dell'art, nonché della scienza, della tecnologia e del design, al fine di creare un'esperienza sensoriale totalizzante e drammaturgicamente guidata».

Non è solo cucina, insomma. E non è solo nel piatto. Una cena-esperienza all'Alchemist prevede infatti circa cinquanta «espressioni» dell'estro dello chef e del suo team, che possono essere commentabili o puramente esperienziali. Espressioni per cui è richiesta, esplicitamente, apertura mentale e voglia di mettersi in gioco: «Alchemist potrebbe non essere la scelta giusta per una serata di discussioni di lavoro o per quel primo appuntamento che crea nervosissimo», si avverte sul sito.

Una cena (paròdn, un'esperienza) da Alchemist dura dalle quattro alle sei ore e - sempre che riusciate a prenotare, scalando la lunga lista d'attesa - costa 5400 corone danesi a persona, un po' più di 720 euro.

### Rasmus Munk arriva in Italia



Si può però provare un'esperienza - inedita e costruita per l'occasione - di Rasmus Munk anche spendendo un pochino meno (550 euro) e rimanendo in Italia. A Torino, per la precisione, dove lo chef numero uno al mondo arriverà tra pochissimo, ospite d'onore di **Buonissima 2025**, uno degli eventi gastronomici più importanti dell'anno, che già ci aveva dato un assaggio di quel che sarebbe stato con una speciale edizione estiva.

A Torino, Rasmus Munk sarà il protagonista (il 25 ottobre) di «A Taste of Alchemist» una cena-spettacolo di oltre dodici «espressioni», realizzate per creare un'esperienza all'interno delle sale settecentesche di Palazzo Saluzzo Paesana, uno dei palazzi nobiliari più affascinanti del centro storico della città.

# DOVE



30/09/2025

Home / Eventi

## Buonissima 2025 a Torino: le date, i locali, gli eventi e gli chef del grande show del food

Giuseppe Buffardi 30 Settembre 2025

Torino sempre più capitale dell'alta cucina. A Buonissima 2025 Torino, dal 22 al 26 ottobre, 120 appuntamenti culinari, chef internazionali, decine di locali coinvolti, dalla piola allo stello con la guest star. E, sullo sfondo, le antiche, nuove, o rinnovate, icone artistiche e architettoniche della città. Tutto quello che c'è da sapere (e cinque eccellenze provate in anteprima)



Torino buonissima, Torino gourmand, per tutti. Sarà ricordato come un anno eccezionale questo 2025 da chi ama scoprire le eccellenze e i nuovi trend della cucina italiana (con accento su Torino e il Piemonte) e internazionale. L'estate ha visto per la prima volta in città la cerimonia di premiazione del **The World's 50 Best**, la gara dei migliori ristoranti del pianeta. Sempre più capitale dell'alta cucina. L'inizio autunno vede il weekend di **Buonissima 2025 Torino**, dopo la straordinaria edizione organizzata appunto in occasione del 50 Best. E per viverla al meglio è importante studiare il calendario e prenotare ora i tuoi tanti eventi.

### Indice

1. Che cos'è Buonissima Torino 2025
2. L'"ormai" di Buonissima
3. Buonissima Torino, non solo food, gli eventi culturali
4. I prezzi
5. Gli eventi Clon di Buonissima 2025
6. Gli eventi diffusi

30

Preventivo immediato gratuito

Il Volantino È Lo Strumento Più Versatile E Utile Per La Tua Comunicazione

Printprinting

Aggi

Vuol rimanere sempre aggiornato sul mondo del viaggi?

Registrala alla Newsletter di Dove!



Torino, tra Mole, palazzi e caffè storici

Dal 22 al 26 ottobre, torna l'evento gastronomico dell'anno che porta a Torino gli chef più celebrati del mondo. Una formula che vede 120 appuntamenti culinari, chef internazionali, decine di locali coinvolti - dalla piola allo stello con la guest star - sullo sfondo di tutte le antiche e nuove icone della città. La differenza da tante altre Restaurant Week? Il fatto che si parla di un grande evento diffuso, con esperienze adatte a ogni tipo di territorio e nella "torinesità". Un rapporto diretto con i grandi maestri e uno spirito giovane. Da un lato il carattere pop delle trattorie e del bistrot, dall'altro lo spirito top delle mete di fine dining.



Che cos'è Buonissima Torino 2025

Buonissima è un fitto long weekend di eventi e incontri a tema food - cene, degustazioni, show cooking, incontri - in decine di diverse location, in una città da sempre famosa per la sua offerta culinaria che vive un momento di grande inventiva e sperimentazione. Tra i suoi 120 appuntamenti è previsto l'arrivo di oltre cento cuochi dall'Italia e dal mondo. Tra i protagonisti dell'edizione 2025: Rasmus Munk, Jeremy Chan, Jossan Allija, Carlo Cracco, Yannick Alléno, Donato Ascuci, il grandissimo Ferran Adrià, Marietta Orgnani.

## "Torino buonissima, Torino gourmand, per tutti."

Adatto dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iacarino e dallo chef Matteo Barettoni, Buonissima 2025 presenta un'edizione ricca, con numeri ancora più importanti rispetto al passato. Chiaper sono i giorni della manifestazione annuale, che ospiterà oltre 15 format gastronomici, con il coinvolgimento di oltre 70 location e 500 chef provenienti da ogni angolo del pianeta.

GRANDI ANCHE: Torino ospiterà, a gennaio, della Scuola Holden

### L'ormai di Buonissima

Torino gli ormai consolidati format di Buonissima come "Metti Torino a Cena", dove chef torinesi si confrontano con colleghi italiani e internazionali in bodie e a quattro. "Wolfgang" esalta la cucina tradizionale servita nelle pirole - le trattorie tipiche - della città. L'"Opening Dinner" è una cena letteraria che esalta la bellezza di Palazzo Madama, residenza storica sede situata nella cuore della città e lo cura il suo ristorante, con 10 chef protagonisti della scena gastronomica italiana.

LEGGI ANCHE: Torino, tra Mole, palazzi e caffè storici

### Buonissima Torino, non solo food: gli eventi culturali

A Torino il cibo, dal ristorante, al bistrot, alla cioccolateria, è anche un'occasione culturale. Nel programma, si trovano incontri nell'arte grande ed una partnership con la casa Sorpasso e le sue Gallerie d'Italia nuovo tempio della fotografia. C'è tutto il tempo, di locale in locale, di ammirare tutte le piante e scorti più belli della città e del suo hinterland, da piazza San Carlo al Museo d'arte contemporanea di Rivoli, dalla rinnovata Galleria Subalpina alle nuove periferie emergenti.

### I prezzi

Pensato come evento "open" per tutti, Buonissima offre esperienze culinarie della cena nelle pirole e degustazioni da 30 euro, a richiesta di una vita per appassionati da varie centinaia di euro. Tutto avrà un "di più" rispetto a una normale cena e degustazione: un ristorante di musica, spettacolo, arte, tecnologia interattiva... Come una cena dedicata all'arte, all'interno di Galleria d'Italia, o nella storica Irenaia Lanzberg (appena inaugurata in Galleria Subalpina), un team ristorante che metterà in mostra tutta la ricchezza enogastronomica piemontese, lo "Chef's Table" a tu per tu con un grande maestro.

### Gli eventi Clon di Buonissima 2025

La cena a 4 mani "Chef's Table" è il nuovo format di Buonissima: un'occasione a 4 mani tra Donato Ascuci del Gian di Ygnazio, a Stella Micheli e Matteo Barettoni, per 10 anni alla guida dell'evento Bistrot del Cambio di Torino, a Stella Micheli. Si terrà nella storica Libreria Lanzberg, la più antica di Torino (24 ottobre).

### L'apertura

La Cerimonia di apertura, con il Premio Bob Noto, si terrà il 22 sera alla Centrale Lavazza, ospita eventi della Novella Lavazza nel nuovo grattacielo del quartiere Aurora. La giunta accoglie ogni anno un tema diverso per il premio, per rivelare una delle caratteristiche del comparto gastronomico. Quest'anno il tema sarà "Il bistrot".

### Il premio

Per il Premio Bob Noto il Bistrot del Cambio sceglie il vincitore del premio della precedente edizione per un'occasione a 4 mani. Quest'anno, la casa coinvolgerà Moreno Dezzani della Madama del Pasticceria di Sciglietta.

### La cena aperta

Merccoledì 23 ottobre sarà anche il giorno della cena ristorante d'apertura di Buonissima "Opening Dinner", una cena stand-by alle sale di Palazzo Madama, con chef provenienti da tutta Italia. Tutto legato alla mostra Helena Flaminio. Il dialogo avviene nel palazzo. Si abbineranno, una selezione delle migliori referenze vitivinicole piemontesi.

### Il segreto è il ripieno

Il 24 ottobre è il giorno di Agnolotti & Bironda all'Hotel Torino Lingotto. Una festa delle paste ripiene che si celebra agnolotti del più torinese affiancherà tortellini, dumplings, gnocci, cavoncelli e ravioli: una grande casa torinese, dove chef provenienti da tutta Italia serviranno le loro interpretazioni della pasta ripiena. A fare da sfondo alla serata ci sarà spazio per musica e intrattenimento live.

### L'aperitivo in galleria

Bello, l'aperitivo dell'Aut. Una delle novità di questa quinta edizione di Buonissima: un aperitivo in onore della mostra dedicata al grande integrato canadese Jeff Wall alle Gallerie d'Italia su piazza San Carlo, il "quartiere dei caffè storici torinesi". Gli ospiti intratteranno con una visita curata della mostra, a cui seguirà un aperitivo nella sala immersiva di Gallerie d'Italia, servito tra le provocative delle immagini delle opere dell'autore.

### La cena show

Subito 25 ottobre si terrà l'evento più atteso di Buonissima: la Cena Spettacolo, che vede come protagonisti di quest'anno Rasmus Munk, chef del ristorante Alchemist\*\* di Copenhagen, a Palazzo Sabotz Pavana. Nell'edificio settecentesco progettato da Gian Giacomo Piretti (nel vecchio quartiere di Quadrilatero), lo chef Munk, premio di Best Chef e chef-patron del 5° miglior ristorante al mondo secondo The World's 50 Best Restaurants, regalerà un'esperienza ininterrotta tra piatti concettuali, music, professionali e performance.

### Un giorno al ristorante

Cosiddetto Day è una giornata speciale da trascorrere da Crodifreddi, il Bistrotino una sala Michelin all'interno della Novella Lavazza. Dal brunch all'aperitivo serale, passando per il pranzo, tutto preparato da grandi maestri interpreti internazionali.

### BistrotMania

La grande novità dell'edizione 2025 di BistrotMania, l'evento evergreen di Buonissima dedicato ai bistrot, è la presenza di cinque bistrot spagnoli. Tra Torino e Barcellona, su le scaglie di verde e la barba, ci occuperanno unico per assumere l'essenza autentica del bistrot italiano e catalano, le loro strategie e le loro contaminazioni culinarie.

### Il grande pranzo della domenica

Al Cambio di Rivoli, Patrimonio Mondiale dell'Unesco del UNESCO con una vista incompensabile sulla città, nelle sale che gli ospitano il Comandante di Davide Scabin, andrà la scena l'evento conclusivo di Buonissima il grande pranzo della domenica. Il menu "A tutto Piemontese" sarà preparato da otto cuochi di trattorie, bistrot e ristoranti di alta cucina, che proporranno nel loro stile ricette come agnolotti, come cruda accoglie al verde e altri grandi classici della tradizione piemontese.

### Gli eventi diffusi

#### Casa Buonissima

In Piazza Castello, dal 23 al 26 ottobre, ci sarà Casa Buonissima, uno spazio nel cuore della città che ospiterà una ricca palette di talk, cooking show, masterclass, laboratori e degustazioni, con professionisti del mondo della cucina, della pasticceria, dell'arte bianca, del caffè, del vino e del glassmaking. Novità di quest'anno è la presentazione di libri gastronomici, da parte di chef non nel panorama nazionale e internazionale.

#### Team Buonissimo!

A bordo di un team storico. Durante il percorso, i passeggeri possono lasciarsi incantare dalla architettura più suggestiva della città mentre assaporano specialità che raccontano l'eccezionale enogastronomia piemontese.

#### Metti Torino a Cena

Oltre 20 ristoranti di Torino si confrontano per una sera con grandi chef provenienti dal Piemonte e da tutta Italia. Il risultato? Primi degustazione interattivi, che raccontano storie, oltre che ingredienti e tecniche. Sono incontri di cuochi, affetti artistici, jazz session, condiretti di aperit, battaglie di sapere, belness, benessere e contrasti.

#### Piùissima

Le pirole sono le ambasciatrici della tradizione gastronomica regionale. Tra vitello tonnato, acciughe al verde, salsini e insalata russa, da accompagnare a un bicchiere di vino della casa. Dal 22 al 26 ottobre ventotto pirole della città saranno protagoniste di Piùissima. Con ogni casa sarà accompagnata da torcel di bocce, caffè, musica, partite a carte e molto altro. Perché una piola significa, soprattutto, stare in compagnia.

Per tutte le informazioni e le prenotazioni: [buonissimatorino.it](https://buonissimatorino.it)

# DOVE<sup>©</sup>

30/09/2025

“Al centro il gusto pieno prima degli effetti speciali.”

## Buonissima 2025 a Torino, 5 idee d'eccellenza da provare, dal ristorante stellato alla degustazione di Giandujotti

di Gianfranco Raffaeli | 1 Ottobre 2025

Torino nel 2025 è al centro della scena gastronomica: dopo il *World's 50 Best Restaurants* torna Buonissima (22-26 ottobre) con 120 eventi, chef internazionali e menu in locali di ogni livello. Un festival diffuso che unisce tradizione e innovazione, accessibile a tutti i gusti e per ogni tipologia di budget. Ecco cinque esperienze da provare nei giorni del salone gastronomico (o in una qualsiasi altra visita a Torino)



### 1 / 5 - Condividere, lo stellato in relax

Condividere è oggi il ristorante più celebrato e ambito di Torino, difficile da prenotare e punto di riferimento dell'alta cucina stellata in città. Nato nel 2018, all'interno della Nuvola Lavazza, avveniristica sede della Lavazza Spa in un'ex centrale Enel di fine Ottocento nel quartiere Aurora. Vi si trovano uffici, spazi per eventi, il Museo Lavazza – i cui testi sono a cura della Scuola Holden – e aree didattiche che raccontano il mondo del caffè e la storia del brand.

L'accesso è discreto, da un cancello di ferro su via Bologna, e conduce a un ambiente sorprendente di 450 metri quadri con dehors, sale e cucina a vista. Dal 2019 il ristorante è guidato dallo chef stellato Federico Zanasi, che ha dato forma al concept del catalano Ferran Adrià, icona della cucina molecolare. Il design visionario è firmato Dante Ferretti, scenografo tre volte da Oscar, tra suggestioni pop e industriali: vetrine di orologi e ingranaggi, citazioni che ricordano *Hugo Cabret*, street art, elementi neomoreschi e soffitti "Centro Pompidou style".

Qui si incontra una cucina creativa d'altissimo livello ma con ritmi e stili rilassati e informali. Al centro il gusto pieno prima degli effetti speciali, e contaminazioni - tra l'alto e il basso e tra le cucine del mondo - sempre al servizio della sorpresa e del sapore. Niente tovaglia ai grandi tavoli tondi ben distanziati, posate ridotte al minimo, piatti prevalentemente, e ibericamente, "a compartir", zigzagando tra tante, colorate piccole portate. Un prestigioso rifugio in relax dove molti locali, e coppie giovani, vengono più volte l'anno a divertirsi a tavola. La sua filosofia è racchiusa anche nel libro "Condividere", scritto da Adrià e Zanasi, disponibile nel locale.

Nell'ambito di Buonissima 2025 il ristorante propone un'intera giornata nel suo stile. Si parte con il brunch e il pranzo realizzati a quattro mani dallo chef Zanasi, e da una leggenda dell'alta cucina francese, Yannick Alléno. Si prosegue con "L'aperitivo gastronomico", in cui ad accompagnare le creazioni di Condividere ci saranno i drink di Agostino Perrone, Director of Mixology del The Connaught Bar di Londra, uno dei migliori al mondo.

Condividere, Nuvola Lavazza, via Bologna 20, tel. 011.08.97.651, [condividere.com](http://condividere.com). Menu *Festival* 120 euro (11 piatti fra antipasti e mini portate, + dolci), *Gran Festival* 140 euro (14 ricette), degustazioni (in carta tanta Francia e Italia, Piemonte in primis) a 40 o 60 euro. Le prenotazioni aprono nei primissimi giorni di ogni mese (seguire il calendario sul sito).

Dove Viaggi @ESPRESSO/AGENZIA

26/10/2025

“Anche quest'anno un dinamico mix di alto e basso, con le cene pop nelle piole e grandi chef internazionali giunti a cucinare sotto la Mole.”



## Si chiude Buonissima, ad Alain Passard il premio Bob Noto

26 Ottobre 2025 | Fernanda Roggero | Senza categoria



Si chiude la cinque giorni gastronomica di Torino, con Buonissima 2025 che sigilla la sua quinta edizione. Anche quest'anno un dinamico mix di alto e basso, con le cene pop nelle piole e grandi chef internazionali giunti a cucinare sotto la Mole. Di sicuro l'appuntamento più ambito è stato A Taste of Alchemist, la cena spettacolo di Rasmus Munk, del ristorante Alchemist a Copenhagen, ospitata a Palazzo Saluzzo Paesana. Uno sprazzo del funambolico show che lo chef mette in campo nel suo locale danese.

La manifestazione torinese ha ospitato 15 format gastronomici per un totale di più di 120 appuntamenti diffusi in tutta la città, con il coinvolgimento di un centinaio di chef provenienti da ogni angolo del pianeta.

Anche quest'anno un momento clou è stato la consegna del premio Bob Noto, dedicato al grande fotografo gourmet torinese. Ad aggiudicarsi il riconoscimento, nell'annuale cerimonia di premiazione alla Centrale Nuvola Lavazza - che è anche l'inaugurazione ufficiale di Buonissima - è stato lo chef francese Alain Passard, patron del ristorante Arpège, tre stelle Michelin a Parigi, premiato dalla giuria per il tema del "Talento".

### ARCHIVIO POST

MAGGIO 2025						
Mo	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
1	2	3	4	5	6	7

### POST RECENTI

21 maggio 2025  
Dal'Plano, la grande cucina dei Cema (con due esecutive) parla figure in Piazzetta

21 luglio 2025  
Una cucina generosa ed essenziale. Testimonianze di Salvatore Bianco all'Eden di Roma

21 luglio 2025  
Romeo Roma, arte contemporanea, design e gastronomia a due passi da Piazza del Popolo

### SEGUI ANCHE SU

TWITTER @frogger

RSS Segui

### COMMENTI RECENTI

Come sempre, tutta l'attenzione è riservata a Chef, mentre nessun cenno al...

Il posto, anche in pomeriggio aveva che di essere portato in d...

D'accordo su tutto, e massimo rispetto, ma faremo una buona volta con la co...

### I NOSTRI BLOG

IN CERCA DI IDEE  
di Gabriele Caramellino

Consigliata



ALLEY OOP  
di Monica D'Accorso

Ogni anno, infatti, il premio va alla ricerca di uno chef che rappresenti una delle tante qualità di Bob Noto. Nelle edizioni precedenti sono stati premiati Andoni Luis Aduriz del Mugaritz per l'“irriverenza” (2021); Massimiliano e Raffaele Alajmone Le Calandre per l'“ironia” (2022); René Redzepi del Noma per la “Creatività” (2023) e Mariella Organi, responsabile di sala de La Madonnina del Pescatore per l'“Empatia” (2024).

Questa la motivazione del premio a Passard: “È il cuoco che incarna perfettamente l'importanza che hanno sensibilità, perseveranza, talento e visione alla guida di una cucina. Mai schiavo eccessivamente della tecnica, dialoga con la materia, i colori e le sue personali emozioni, riuscendo nell'era moderna viziata dalla globalizzazione ad esprimere una linea editoriale propria”.

“Il talento - conclude la giuria - non ha età, dimostrando che innovare è possibile quando oltre al cuore si esprimono carattere, costanza e amore per quello che si fa ogni giorno: restando in cucina”

Passard non ha nascosto la propria emozione: “Bob era uno spirito libero, curioso e visionario, con uno sguardo unico sul mondo della cucina. Essere riconosciuto per il talento, un valore che lui celebrava con tanta passione, è un onore profondo. Il mio lavoro si nutre del gesto, della sensibilità e dell'ascolto della natura: sapere che tutto questo trova una risonanza così bella mi commuove sinceramente”.

# Rolling Stone

16/10/2025

«STAREI SEMPRE QUI»

## Torino è Buonissima

Dal 22 al 26 ottobre, dalle parti di casa Savoia torna la kermesse che, prima ancora che la buona cucina, esalta tutta la torinesità possibile. Ve lo raccontiamo, tra un tramezzino e un vitel etonné

DI FRANCESCA ROMANA MEZZADRI

16 OTTOBRE 2025 07:00

Torino ospiterà, dal 22 al 26 ottobre, Buonissima – sottotitolo *Cibo, arte, bellezza* – festival gastronomico che porta in scena la “grande cucina”. Che è quella “alta” degli stellati e dei ristoranti gourmet piemontesi e non. Ma anche la cucina pop dei bistrot e delle piole, i “posti sinceri” alla torinese con le sedie impagliate e le perline alle pareti amati da Luca Iaccarino, giornalista e ideatore della manifestazione insieme al collega Stefano Cavallito e allo chef Matteo Baronetto.

Fin qui, la notizia. Sulla carta la kermesse, alla quinta edizione, si presenta interessante e golosa, con un calendario assai ricco. Ma quel che più ha colpito chi scrive, durante il press tour di presentazione, è stata la cornice. Sapessi com'è strano, sentirsi milanese a Torino (che, sia detto, questo articolo è scritto da una meneghina doc che ama la sua città). Partire dalla Centrale, con la sua facciata monstre Liberty e Art Nouveau, per arrivare a Porta Nuova, con le arcate aggraziate e le vetrate neoclassiche. Lasciarsi alle spalle Montenapo, via Spiga e i turisti stranieri griffati e passeggiare per le vie del centro insieme a *tôte, madame e madamin* (signore e signorine, insomma), dall'eleganza sobria e dalle curatissime chiome d'oro e d'argento.

Non avere nostalgia dello struscio sui Navigli percorrendo i viali della Piccola Parigi dai quattro fiumi: il Po con i suoi Murazzi, la Dora e i torrenti Stura e Sangone. Se, sotto al Duomo, gli street dancer meneghini improvvisano su martellanti note hip hop, lungo via Accademia delle Scienze, dov'è l'ingresso al Museo Egizio, un piano busker suona un preludio classico accanto all'immane statua vivente di un faraone. Poco più in là, una soprano intona un'aria. La bellezza di Milano, si dice, è chiusa dietro ai portoni e nei cortili. Quella di Torino è esibita nelle grandiose architetture. Palazzo Madama, intitolato (appunto) alla prima Madama Reale di Savoia, Cristina di Borbone-Francia, gioiello barocco maestoso e imponente. Le Chiese Gemelle che vigilano su piazza San Carlo. La cancellata in bronzo del Teatro Regio che celebra danza, tragedia e commedia. La Mole Antonelliana, che si è appuntata con orgoglio per oltre un secolo la medaglia di edificio più alto della città (oggi superata dal grattacielo della Regione, sic!). A far da contrappunto a tanta sciccheria, batte forte il cuore popolare e multietnico di Porta Palazzo, con il mercato all'aperto più grande d'Europa e il bric-à-brac del Balon.

09/10/2025

ELLE MODA BEAUTY ENTERTAINMENT ELLE ACTIVE ATTUALITÀ SHOPPING **Abbonati** ACCEDI

Che il hip-hop? Trending: Auto-evanito Grande Equalità Integrali anti-age Leggere di moda

## Cucina Cibo, arte e bellezza a Torino torna l'alta cucina di Buonissima il festival per i fan del gourmet

Per il quinto anno consecutivo, torna dal 22 al 26 ottobre Buonissima, l'evento gastronomico dell'anno che porta a Torino gli chef più celebrati del mondo.

DI CARLOTTA SISTI PUBLICATO 09/10/2025

[SALVA ARTICOLO](#)



Ricord/Corbis / Getty Images

Che belli, i superlativi italiani. Oggi che abusiamo di "super" e "maxi", c'è una nota di piacere in più nel parlare di un evento che ha scelto di chiamarsi **Buonissima**. Al femminile. È uno subito ci pensa, a che cosa sia per lui "buonissima". L'ho anche chiesto a chi condivide la casa con me, ovvero, in ordine sparso, un quasi novenne, una preadolescente e un 40something (sì, qui l'inglese lo uso, che toglie per bene d'impiccio), e le risposte sono state: "qualsiasi cosa alla zucca", "la pasta al pesto" e "la frittata che fai tu". Il mio elenco, invece, è insensatamente lungo e dominato con prepotenza dai carboidrati. Ve lo risparmio.

Ma ora, mentre vi passano davanti agli occhi le vostre pietanze: buonissime e mentre sicuro v'è salita un po' di fame, vediamo dove volevo andare a parare, con quest'intro che spero stiate leggendo non a stomaco vuoto. Vi volevo riportare, in sostanza, dove più quest'estate vi avete invitato ad andare, e cioè alla festa del cibo per eccellenza, che, appunto, si chiama Buonissima e ha scelto di esistere in una città elegante ma golosa, geometrica ma avventurosa, piena tanto di cultura e arte quanto di luoghi in cui rifugiarsi per godere delle gioie del palato, e cioè Torino.

**Buonissima è ormai da cinque anni la tappa obbligata per i fan del gourmet.** Che devono arrivare belli carichi nella fu capitale d'Italia, perché 5 giorni di celebrazioni del gusto potrebbero mettere a dura prova anche i professionisti delle degustazioni. Ma su questo l'evento gastronomico ideato dai giornalisti enogastronomici Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e dallo chef Matteo Baronetto si sentono di tranquillizzarvi, almeno in parte. La ricerca dell'equilibrio, infatti, è per loro preziosa tanto quanto la soddisfazione delle papille gustative.

## Torino, capitale del gusto e dell'equilibrio

L'obiettivo ambizioso ma chiaro di Buonissima è: **trasformare Torino in una capitale del gusto, capace di dialogare con la grande cucina nazionale e internazionale, senza dimenticare le proprie radici.** Nel corso degli anni il festival si è amplificato: sempre più format, più chef, più location. Le sue cinque edizioni sono un po' la storia di una crescita ben calibrata, che ha fatto tesoro delle lezioni del passato ma ha saputo innovare.

Il motto ufficiale di Buonissima è "Cibo, Arte, Bellezza". Ma non è solo slogan: ogni anno la manifestazione intreccia sapori con suggestioni visive, performance, luoghi insoliti. Dai palazzi storici ai musei, dai teatri alle piazze fino alle Polissime (le osterie tipiche torinesi) diffuse: tutto diventa palcoscenico. **L'arte si respira anche nel piatto, nel modo in cui si presentano i prodotti, nel racconto che accompagna ogni chef.** Non è solo assaggiare: è capire, emozionarsi, restare con la mente che continua ad assaporare anche dopo la cena.

## Buonissima in pillole

Quest'anno, per esempio, mercoledì 22 ottobre ci sarà l'**"Opening Dinner" di Buonissima**, una cena standing nelle meravigliose sale di Palazzo Madama, definito da Guido Gozzano "una sintesi di pietra di tutto il passato torinese". Qui, dieci chef provenienti da tutta Italia porteranno un assaggio della loro cucina, ispirata alla mostra *Vedova Tintoretto*. In dialogo allestita nel palazzo.

### In tendenza



Leggo in esclusiva il capitolo di Gwyneth dedicato alla storia...



La storia vera dietro il film. Un fatto ispirato alla storia di...



I fatti non sono poi così semplici: ecco la guida definitiva...



Gwyneth Paltrow e Chris Martin: il momento in cui lei ha deciso di essere lì...



Le splendide Chanel sono il punto di partenza di Alessandra Mastrorilli...



55 anni e dimostrano 29 in meno: la briscola di Claudia Schiffer con le...

REGISTRATI GRATUITAMENTE PER CONTENUTI SU MISURA PER TE

Il 21 ottobre, invece, andrà in scena **Chef's Table**, il nuovo format di Buonissima, novità dell'edizione 2025 nonché l'evento più intimo del festival: un'esclusiva cena a 4 mani tra Donato Ascani del ristorante *Clam* di Venezia, 2 Stelle Michelin, e Matteo Baronetto, per 19 anni alla guida del *Ristorante Del Cambio* di Torino, 1 Stella Michelin. Il format si terrà nella storica Libreria Luxemburg, la più antica di Torino, adesso situata in Galleria Subalpina. Il menu fonderà i sapori piemontesi rivisitati dallo chef torinese con piatti signature dello chef ospite ispirati alla ricchezza gastronomica di Venezia.

Facendo un piccolo passo indietro, il taglio del nastro di Buonissima 2025 ha il piacevole sapore dell'appuntamento: si parte da La Centrale Navola Lavazza per il **Premio Bob Noto**, dedicato al celebre critico gastronomico e calibrato secondo il tema dell'empatia; a cui farà seguito una cena al **Ristorante Del Cambio di Torino** in onore del premiato.

Tra le anticipazioni più attese c'è la partecipazione di **Rasmus Munk**, chef visionario danese dell'*Alchemist* ("uno dei ristoranti più 'hot' del mondo", come ha detto Ferran Adrià) con la sua cena-performance "A Taste of Alchemist": piatti, scenografie, storytelling, per un'esperienza realmente immersiva.

E poi il **gemellaggio con la Catalogna** nella sezione "Bistromania", che porta sapori mediterranei, tapas, ma anche una cucina meno formale, più rilassata, che punta sulla convivialità.

E poi, a sigillare il connubio tra cibo e cultura, ecco l'**Aperitivo dell'Arte: Jeff Wall**, alle Gallerie d'Italia dal 9 ottobre al primo febbraio, un'altra delle novità di questa quinta edizione di Buonissima: un evento in onore della mostra dedicata al grande fotografo canadese Jeff Wall. Gli ospiti inizieranno con una visita esclusiva della mostra, a cui seguirà un aperitivo nella sala immersiva di Gallerie d'Italia, servito tra le proiezioni delle immagini delle opere dell'autore.

Venerdì 24 ottobre, inoltre, lo chef **Christian Costardi** del ristorante **Scatto di Torino** accoglierà **Joséan Alija** del ristorante **Nerua\* del Guggenheim di Bilbao**, per una serata all'insegna dell'arte. Il menu a cura dello chef Alija in collaborazione con chef Costardi prenderà ispirazione proprio dalla mostra Jeff Wall Photographs.

L'ultimo appuntamento del calendario è il **"Pranzo della domenica" di domenica 26**, che si terrà al **Museo di Arte Contemporanea del Castello di Rivoli**.

Buonissima non è solo un festival gastronomico: è un modo per affermare che il gusto è cultura, che la cucina non è un mero piacere del palato ma anche identità, bellezza, storia. È un'occasione perché Torino vada oltre i suoi confini consueti, diventi punto di riferimento nel panorama gastronomico nazionale e internazionale, ma anche perché chi la abita (tu, io, tutti noi) la riscopra con occhi diversi. Per chi ama bellezza, cura, bontà e ricerca è un momento perfetto: **Buonissima ha, infatti, dalla sua abbastanza esperienza per sapere cosa cerca, abbastanza curiosità per voler esplorare.**

La Cena Spettacolo firmata Buonissima arriva il 25 ottobre a @palazzonavalazzopoesani.

"A Taste of Alchemist" sarà un frammento dell'universo creativo di rasmusmunkalchemist, chef insignito del premio come migliore al mondo per la classifica The Best Chef, chef patron del Gjesturaalchemist di Copenhagen, due stelle Michelin e una stella verde, posizionato al 5° posto secondo The World's 50 Best Restaurants e al 1° posto secondo GAD Europe. Tra le figure più rubate e ispiratrici al mondo della cucina contemporanea.

Sarà un'esperienza multisensoriale, intensa e che non verrà più replicata. Un racconto da vivere con tutti i sensi. Solo per una notte.

I posti sono limitati. Iscrivetevi alla priority list per ricevere i dettagli in anteprima: link in bio!

#A Taste of Alchemist #Buonissima2025 #CibocheBellezza

Visualizza tutti i commenti: 8

Aggiungi un commento...

Buonissima non è solo un festival gastronomico: è un modo per affermare che il gusto è cultura, che la cucina non è un mero piacere del palato ma anche identità, bellezza, storia. È un'occasione perché Torino vada oltre i suoi confini consueti, diventi punto di riferimento nel panorama gastronomico nazionale e internazionale, ma anche perché chi la abita (tu, io, tutti noi) la riscopra con occhi diversi. Per chi ama bellezza, cura, bontà e ricerca è un momento perfetto: **Buonissima ha, infatti, dalla sua abbastanza esperienza per sapere cosa cerca, abbastanza curiosità per voler esplorare.**

Per saperne di più: [buonissimatorino.it](http://buonissimatorino.it)

# PANORAMA

05/11/2025

## Racconti indiscreti, dietro le quinte dei salotti vip

**CHEF STELLATI/1** Dopo 12 anni sono tornati a cucinare insieme come se il tempo non fosse passato, lo chef **Carlo Cracco** e il suo ex allievo **Matteo Baronetto**. È successo di nuovo l'altra sera a Torino, per una cena esclusiva da 50 ospiti alla Galleria Subalpina, nello spazio Dispensa, in occasione di *Buonissima*, manifestazione torinese di eccellenze culinarie. Non succedeva da quando Cracco era ancora al ristorante di via Victor Hugo, a Milano, e l'allievo scelse di accettare la direzione culinaria del Del Cambio di Torino, di proprietà dell'imprenditore **Michele Denegri**, e conquistare da solo la stella Michelin. Poi qualche mese fa la svolta. Baronetto, che in 12 anni ha cucinato per tanti, da **Mark Zuckerberg** a **Stanley Tucci**, fino ai clienti abituali come **Luca Guadagnino**, **Zucchero** e **Antonio Albanese**, ha lasciato ancora, stavolta per un progetto solo suo che potrebbe realizzarsi entro l'anno, in uno speciale luogo del centro di Torino. «Se c'è ancora Torino nel futuro professionale di Baronetto? Rispondo io, perché lui è troppo diplomatico», ha detto Cracco. «Qualcosa bolle in pentola, è ora di buttare la pasta».

**CHEF STELLATI/2** Dopo avergli consegnato il premio *Bob Noto* alla Nuvola di Lavazza, lo chef spagnolo **Ferran Adrià** ha rincontrato a fine serata il tre stelle Michelin parigino **Alain Passard** al bancone del bar Del Cambio di Torino. Il primo aveva appena concluso una cena a quattro mani con lo stellato **Moreno Cedroni** della Madonna del pescatore, e l'altro lo ha invitato a bere. Nei bicchieri solo champagne. «Maestro, col ghiaccio o senza?», ha chiesto qualcuno. «Liberté è la parola d'ordine nei bicchieri», ha risposto.

**CINEMA E AMATRICIANA** Il momento più divertente della serata è stato quando le tiktokker agé **Isabella Marconi** e **Marilli Amari**, del duo «Magnifiche perennial» hanno chiesto all'attrice **Claudia Pandolfi**, che non avevano riconosciuto, se poteva scattare loro una foto con **Claudio Amendola**. E lei, Pandolfi, ha lasciato sigaretta e drink, e le ha immortalate. Amendola era a Milano a fare gli onori di casa nel suo ristorante Cascina Romana, in zona Porta Venezia, e tanti sono gli amici arrivati per cena, da **Maria Sole Tognazzi** alle attrici **Emanuela Fanelli** e Pandolfi, fino al regista **Paolo Genovese** e il direttore della fotografia **Fabrizio Lucci**, reduci da una settimana di set a Milano. E poi **Michelle Hunziker**, **Fabio Rovazzi**, **Nunzia De Girolamo**, **Jonathan Kashanian** e il direttore di Canale 5 **Giancarlo Scheri**, invitati dal pierre **Domenico Zambelli**. Tutti seduti allo stesso desco a conversare fino alla chiusura. «A Milano mi diverto», ha detto l'attore, che intanto si prepara a tornare in tv col sequel de *I Cesaroni*. E un progetto misterioso di cui l'altra sera non poteva parlare, «se va in porto vi sorprenderà», commentava.

**LABUBU** C'era la fila delle grandi occasioni l'altra mattina da Pop Mart, in corso Buenos Aires a Milano. Sono arrivati da poco i Labubu Pin for love con le lettere dell'alfabeto, i più amati dalle star mondiali, da **Taylor Swift** a **Rosalía**. Alcuni, in attesa da mezz'ora, spiegavano di aver vinto una lotteria, che consente di acquistarli a un prezzo calmierato. Un commercialista con questa modalità diceva che il mese scorso si è portato a casa un intero slot con tutte le lettere dell'alfabeto a 18 euro al pezzo, e le ha rivendute su Vinted e col passaparola a 25/30 euro l'uno. Mentre era in fila per acquistarne altri, spiegava che gli erano rimaste disponibili solo la lettera D e la F.

**SANREMO E LA MODA** Da quando si è scoperto che la settimana del Festival di Sanremo, dal 23 al 28 febbraio, coincide con la fashion week milanese (la più importante dell'anno) sono tanti gli stylist caduti nello sconforto perché costretti a scegliere, se vestire i cantanti o gli ospiti alle passerelle. Uno slittamento nel calendario dovuto alle Olimpiadi di Milano - Cortina, dal 6 al 22 febbraio, che la Rai seguirà e per cui ha dettato le regole. «Molti dovranno dividersi, e in tanti non potremo più commentare i look fino a tarda notte davanti alla tv. Forse l'unica cosa che non mi mancherà», commentava qualcuno tra gli addetti ai lavori.

**IL BALLERINO OLLY** Che **Olly** sia il cantante dei record è cosa risaputa. Da appena un anno è uscito il suo album *Tutta vita* e i suoi brani sono ancora primi in classifica, ha vinto il Festival di Sanremo, ha riempito ogni palazzetto, è sold out lo stadio Marassi di Genova. Eppure lui - questa è una notizia - sui social posta la musica di altri artisti. «Portatemi a ballare questa roba», ha scritto nelle sue storie Instagram: *Only girl* di **Rihanna**, *Loyal* di **Chris Brown** con **Lil Wayne** e **Tyga**, *Up Down* di **T-Pain** con **Bob**. E l'ultima poche ore fa, *Maria, I'm drunk* di **Travis Scott** con **Justin Bieber**.

# SPORTWEEK

## FUORI CARTA

**Alla Reggia di Venaria**  
La cena di Buonissima del 2022 con  
Alain Ducasse e Davide Oldani.  
Sotto, le acciughe al verde della piola  
Barbagiusto. In basso Rasmus Munk,  
chef dell'Alchemist.



86

Torino è città dove si mangia bene. Qualche stellato ci sta come è una sterminata serie di trattorie, piola, bistrò, dove non regni mai il disuso. Ci vanno a mangiare i torinesi, le trappole per turisti sono poche e facili da riconoscere. Il giornalista Luca Iacolino, che assieme a Stefano Cavallito e allo chef Massimo Barone (ex stellato al Del Cambio) organizza il festival Buonissima (22-26 ottobre), conferma: «Torino ha un'offerta gastronomica al passo con i tempi. Non ha la migliore alta cucina e nemmeno la migliore offerta pop, però è da tempo la città con il miglior rapporto qualità-prezzo. Con 30 euro fai un'ottima cena».

Un giro nei locali che partecipano alla manifestazione lo conferma. Prendiamo La Vialla di via di Luisa Pandolfi, trattoria dove si mangia a qualsiasi ora del giorno. Antipasti e primi tra i 14 e i 16 €, eccellenti i secondi, il vino tonno, l'insalata di trippa. Guarniti è il più contemporaneo: lo chef Luca Varone si diverte a giocare con la tradizione (lo ipini con il brodo di prosciutto. Ma i prezzi

## Torino è Buonissima

Dal 22 va in scena un festival che porta in Piemonte grandi della cucina come Munk. L'occasione per fare un giro in una città dove si mangia bene a prezzi ragionevoli

di DANIELE MIGNONE



non sono tanto disanti: il golosissimo branzino croccante e crespino 18 €, la degustazione con cinque piatti 52. Perrino Condvidere di Federico Zanasi, che è tra i più diversi ristoranti italiani con una stella, ha un menu da 12 portate (più diversi dessert) a un prezzo onestissimo: 120 €. «Il sesso più in moda dei piatti nel wine bar», continua Iacolino. «Costano 4-5 € l'uno. I ragazzi bevono un calice di vino, prendono tre piastre e spendono 20».

Chi, inorridito, pensa a un gretto gastronomico a Torino approfitti di Buonissima. Festival ben costruito e in ascesa. Gli appuntamenti sono 120 diffusi in tutta la città con più di cento cuochi coinvolti. Buonissima è alla quinta edizione e ha sempre ospitato star della cucina: da Bottura e Ferran Adrià, da Ducasse a Rodolfo. Quest'anno tocca a Rasmus Munk, chef danese dell'Alchemist di Copenhagen, quinto ristorante del mondo, che sposterà la tavola con suoi, proficui, esenti. La cena evento è il 25 ottobre a Palazzo Saluzzo Pavesana. Ma spiccano il programma i nomi di seguire il giovane Carlo Cracco, Moreno Deodoni,

Michelangelo Mammoliti, Giuseppe Iannotti, Jeremy Chan, Donato Accardi, Alessandro Nagrin, Fabio Pisani.

Una delle caratteristiche del festival è che coniuga arte e cucina. Citiamo tre eventi: l'Opening Dinner del 22 a Palazzo Madama con dieci chef che si ispirano alla mostra di Vedova e Tintoretto; il 24 c'è l'Aperto dell'arte, con la visita della mostra di Jeff Wall, e poi la Cena dell'arte al ristorante Scatò dove Christian Costardi e lo spagnolo, Joaquin Alja dal ristorante Guggenheim di Bilbao preparano pasti ispirati allo opera del fotografo olandese.

A Torino resistono ancora le costerie tipiche, le piola. Nel festival c'è Buonissima con 21 piola che organizzano a 30 € cene con intrattenimento: torni di bocce, musica, partite a scacchi. Poi c'è Mesa Torino a Cena. 20 ristoranti inviano un uovo e preparano un menu speciale per l'occasione. Infine il 26 al Castello di Rivoli il grande pranzo della domenica con nove cuochi di trattorie, bistrò e ristoranti che propongono nel loro stile i piatti della tradizione piemontese.

● #PIEMONTEINOBSESSATA

## Vini

### La Ponca, purezza friulana che esalta il territorio

di LUCA GARDINI

La Ponca è il convicinato, secondo progetto di Alex Maccan, imprenditore nel settore dell'arredamento. Legli approdato al mondo del vino con Cantina Le Monde di Prato di Pordenone. Ci troviamo in Friulia Scelto, frazione di Dolagna del Collio, a due passi dalla Slovenia, areale scarsamente antropizzato ma di vocazione manifesta e perfetto per la coltivazione della vite. I numeri: 45 ettari focalizzati tra i 200 e i 300 metri, di cui 12 vitati, suddivisi in sei parcelle monoviti, coltivate in regime biologico ostrificato a Ribolla Gialla, Malvasia, Friulano, Sauvignon, Chardonnay e Schioppettino. L'obiettivo della priorità è proporre espressioni in purezza, figlie di lavorazioni misurate, fatte di ortoneccazione, vinificazioni in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata ed, eccezionalmente, del legno in fase di fermentazione e/o elevage. Se ne genera una produzione tipicamente garagista ma caratterizzata dalla propensione di fertilità e dall'impeccabile qualità media. L'idea è offrire ogni varietà nell'essenzialità delle sue componenti, spogliata di orpelli e forzature, in modo da risultare piena espressione del territorio. Missioni decise e risolte. È non era affatto scontato.



VALDOBBIADENE  
**Col Vettoraz**  
Eccellenza del Prosecco

Dici Prosecco e pensi al vino fresco con le bollicine che ti invita a far festa e ti apre a un sorriso. Pensi al vino più venduto nel mondo (siamo a oltre 500 milioni di bottiglie). Un mondo abitato da migliaia di cantine che hanno diversi approcci e diversi risultati. Tra queste c'è Col Vettoraz che punta alla qualità assoluta, il miglior Prosecco possibile. Ha la fortuna di trovarsi a Santo Stefano di Valdobbiadene nel punto più alto delle colline del Cartizze, l'eccellenza del Prosecco. La famiglia Miozzo, che sta alla guida di Col Vettoraz dal 1936, ha scelto di produrre esclusivamente Prosecco Superiore Valdobbiadene docg e il Cartizze Superiore docg. In questa occasione vi vogliamo consigliare il Valdobbiadene Brut "Costa di Levante", uno spumante piacevole che profuma di fiori bianchi e pesca e al gusto ha sfumature agrumate. Ottimo come aperitivo, ma anche a tutto pasto. Lo trovate intorno ai 19 euro.

### Le nostre scelte

**Collio Doc MALVASIA 2022**  
Fermentato e affinato in inox, bergamotto e rosmarino, polifenolo bianco e ginger al naso, con sbuffi iodati. Sorsata succosa e sbuffata, richiamo della frutta tropicale.

€ 30

**Collio Doc FRIULANO 2022**  
Lavorato tra legno piccolo di diversa dimensione e acciaio, salvia selvatica e susina gialla, con sfumature di pepe bianco e sambuco. Salmistro e teso, ricchi di frutta.

€ 25

**Venezia Giulia Igt SCHIOPPETINO 2020**  
Lavorato in barbotieri termoregolati, sfilato in barrique. Olfazione con pepe nero in grani e omara rossa, sfumature di liquida la polvere. Persistente e spietato al gusto.

€ 38



**Sportweek**  
LA GAZZETTA DELLO SPORT

**Sportweek**  
LA GAZZETTA DELLO SPORT

# OGGI

IL SITO DELLA FAMIGLIA ITALIANA

OG

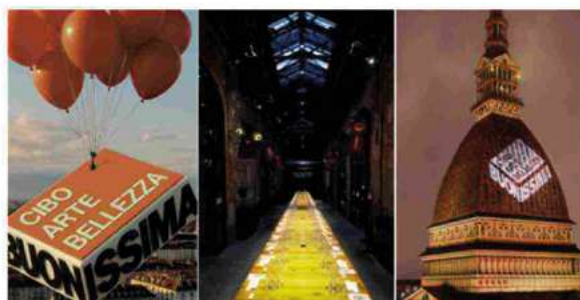
17  
OTTOBRE  
2025

## Torino è Buonissima: 120 incontri tra trattorie tradizionali e ristoranti stellati

DI MARIA LUISA STELLA

*Parte il 22 ottobre e dura 5 giorni la quinta edizione della manifestazione gastronomica: l'occasione per un goloso tour sabauda con cento cuochi da tutto il mondo per festeggiare la cucina piemontese e internazionale*

CONDIVIDI



La migliore cucina piemontese e internazionale è al centro della 5ª edizione di **Buonissima**, che si apre a Torino il 22 ottobre, con un'anteprima la sera precedente, per andare avanti fino a domenica 26. Sono oltre 15 i format gastronomici, le cornici tematiche entro cui si sviluppano pranzi e cene, per un totale di più di 120 appuntamenti diffusi in tutta la città, con il coinvolgimento di oltre 70 indirizzi e cento cuochi provenienti da tutto il mondo.

[Com'eravamo negli Anni Sessanta? A Torino «Gli italiani» in mostra - leggi](#)

**DOPPIA ANIMA** - La manifestazione è nata con una doppia anima: il carattere pop delle trattorie e dei bistro e lo spirito top delle mete di fine dining. E ancora una volta Buonissima costruisce il suo palinsesto intorno alla volontà di far dialogare mondi apparentemente diversi, unendo l'arte e i suoi luoghi alla gastronomia e i suoi interpreti, con il risultato di contribuire alla creazione di nuova bellezza. Le tre parole chiave sono appunto **cibo**, **arte** e ciò che ne scaturisce, **bellezza**. Come spiegano gli organizzatori: «Buonissima nasce da un dialogo naturale tra arte, cultura e gastronomia, linguaggi diversi di un patrimonio che rende unica l'Italia e che trova a Torino e in Piemonte un terreno straordinario».

[Le strade dei forti: in cammino attraverso le meraviglie del Piemonte - leggi](#)

**GLI APPUNTAMENTI** - Sono tanti gli eventi in cartellone. Si parte con l'anteprima del 21 ottobre: la **Chef's Table** con Donato Ascani e Matteo Baronetto, una cena a 4 mani in Galleria Subalpina, alla Libreria Luxemburg. Il menu fonderà i sapori piemontesi rivisitati dallo chef torinese con piatti signature dello chef ospite ispirati alla ricchezza gastronomica di Venezia. Con **Metti Torino a Cena** gli chef torinesi ospitano colleghi italiani e internazionali in inedite cene a quattro mani. Oltre 20 ristoranti di Torino si confrontano per una sera con grandi chef provenienti dal Piemonte e da tutta Italia con percorsi degustazione irripetibili, che raccontano storie, oltre che ingredienti e tecniche. **Piolissima** valorizza invece le tradizionali trattorie e osterie. Le piole sono le ambasciatrici della tradizione gastronomica regionale. Se entri in una piole, nel centro di Torino, in periferia e fuori dalla città, sei sicuro di trovare i piatti cardine del territorio. Vitello tonnato, acciughe al verde, tomini elettrici e insalata russa, da accompagnare a un bicchiere di vino della casa. Mentre con **Mangèbin** una selezione di ristoranti del circuito offriranno ogni giorno dalle ore 17 la merenda *sinoira*, elogio alla tradizione culinaria piemontese. E nel weekend le cene tematiche in cui oltre 50 tra ristoranti, trattorie e osterie selezionate proporranno, ognuno secondo la propria interpretazione, un piatto comune, la Guancia, per celebrare tradizione, qualità e identità della cucina piemontese.

[Così gusti un buon caffè, risparmi e rispetti il pianeta - leggi](#)

**TRADIZIONE E INNOVAZIONE** - L'evento **BistroMania Torino & Barcellona** propone insegne contemporanee dove l'anima pop si fonde a tecniche di alta cucina utilizzate per proporre piatti essenziali, in un gemellaggio con la città catalana, rappresentata da cinque bistro (Glug, Amaica, Colmado Wilmot, Bodega Bonay e La Sosenga di Barcellona), per una liaison "esotica" con i bistro fondatori dell'associazione BistoMania e i bistro ospiti piemontesi. Si chiude il 26 con il grande **pranzo della domenica** al Castello di Rivoli, Patrimonio Mondiale dell'Umanità dell'Unesco con una vista impareggiabile sulla città. Il menu "a tutto Piemonte" sarà preparato da otto cuochi di trattorie, bistro e ristoranti di alta cucina che proporranno nel loro stile ricette come agnolotti, carne cruda, acciughe al verde e altri grandi classici della tradizione piemontese tra cui un piatto con il tartufo bianco d'Alba.

[Risotto alla piemontese - ricetta](#)

**PER TUTTI** - Appuntamenti per qualsiasi pubblico, dai 30 euro di Piolissima agli eventi più esclusivi, che portano sulle tavole cucine diverse, tutte buone e tutte animate per l'occasione da un tocco artistico, nel senso più ampio del termine: musica, spettacolo, grande pittura, fotografia internazionale e molto altro.

COMMENTA

Oggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA

TAG: buonissima torino

## Cibo, bellezza e arte: a Buonissima Baronetto ritrova Cracco e punta sullo Chef's table

di Rocco Molteni



Il festival, dal 22 al 25 ottobre, propone oltre 120 appuntamenti in 70 location a Torino. E nel format Bistromania arriveranno in città chef dai locali di Barcellona

30 SETTEMBRE 2025 ALLE 16:59

2 MINUTI DI LETTURA

**f** Sarà "A taste of Alchemist" la cena spettacolo dello chef danese Rasmus Munk il 25 ottobre a Palazzo Paesana l'evento clou della quinta edizione di Buonissima, la kermesse ideata dai giornalisti Luca Iaccarino e Stefano Cavallito e dallo chef "in aspettativa" (così si definisce lui stesso, dopo l'abbandono dei fornelli del Cambio e in attesa di aprire un nuovo locale), Matteo Baronetto. La manifestazione, in cartellone dal 22 al 25 ottobre, è stata presentata il 30 settembre mattina a Torino nella lounge rinnovata di Piano 35, nel grattacielo di Intesa San Paolo.

DA PROVARE

Torino, 22 locali dove mangiare e bere in città

di Lorenzo Cresci e Lara Loreti  
27 Aprile 2025



"Non siamo - spiega Iaccarino - una fiera né un congresso per addetti ai lavori, siamo un festival gastronomico che vuole avvicinare un pubblico sempre più vasto coniugando cibo, bellezza ed arte, secondo il motto che ci siano dati cinque anni fa". E cibo, bellezza ed arte, sono i tre fil rouge che legano oltre 120 appuntamenti in 70 location ("ma io non pronuncerò mai questo termine" si schermsse Cavallito) con la partecipazione di 100 chef dai quattro angoli del mondo.

La novità di quest'anno è il format Chef's table: "nel mio ristorante l'ho in passato sperimentato più volte", spiega Baronetto e sarà lui stesso ad condurre le danze, con partecipazione di 100 chef dai quattro angoli del mondo.

La novità di quest'anno è il format Chef's table: "nel mio ristorante l'ho in passato sperimentato più volte", spiega Baronetto e sarà lui stesso ad condurre le danze, con Carlo Cracco, e sarà un evento il ricongiungimento dell'affiatatissima coppia dei tempi di Piobesi d'Alba e di Milano ("con Carlo sarà emozionante ritrovarsi"). Lo chef "in visita" presenterà anche il suo nuovo libro "Cracco in Galleria". L'altro Chef's table vede Baronetto duettare con Donato Ascani del Glam di Venezia.

L'INTERVISTA

La rinascita di Baronetto: "A febbraio via al nuovo progetto: sarà la mia casa"

Maria Luisa Mosele  
20 Maggio 2025



Aperitivo dell'arte e cena dell'arte sono i due appuntamenti organizzati in tandem con Gallerie d'Italia in occasione della mostra del fotografo canadese Jeff Wall. La cena in sarà curata dallo chef Josecan Alija del ristorante Nerua del Guggenheim di Bilbao in collaborazione con Christian Costardi di Scatto. Un'altra star internazionale è il francese Yannick Alleno che sarà protagonista con Francesco Zanasi del Condividere Day Future Heritage, una giornata intera da vivere nel ristorante all'interno della Nuvoia Lavazza.

Tra i format ormai abituali Bistromania vede quest'anno una novità: non ci saranno solo i locali torinesi (da Scannabue a Gaudenzio, da Razzo a Smoking Wine Bar solo per citarne alcuni fra i fondatori dell'associazione Bistromania) ma approderanno in città gli chef di cinque bistrot di Barcellona: Chug, Amaica, Colmado Wilmot, Bodega Bonay e La Sosenga.



A. Un pairing del format Bistromania

Ad aprire, mercoledì 22 ottobre, la manifestazione sarà anche quest'anno un Opening dinner a Palazzo Madama, per una cena itinerante ispirata alla mostra Vedova Tintoretto con la partecipazione di 10 chef, tra cui Michelangelo Mammoliti de La Rei Natura di Serralunga d'Alba, Giovanni Iannotti di 177 Toledo nelle gallerie d'Italia di Napoli, Chiara Pavan e Francesco Brutto del Venissa di Venezia.

Sempre il 22 ci sarà la cena al Cambio legata alla cerimonia del Premio Bob Noto, che vedrà ai fornelli Moreno Cedroni della Madonna del Pescatore di Senigallia con il servizio in sala della moglie Mariella Ongani, vincitrice del premio nel 2024. La cerimonia avverrà come sempre al pomeriggio nella Nuvoia Lavazza. La giuria, composta dalla moglie di Bob Noto, Antonella Fassio, dagli chef Ferran Adrià e Paolo Griffla, dall'editore Marco Bolasco, da Sara Peirone di Lavazza e dagli ideatori di Buonissima, sceglie ogni anno un tema diverso per il premio, per ricordare una delle caratteristiche del compianto gastronomo. Quest'anno il tema sarà "il talento". Per celebrare la lunga collaborazione tra Lavazza e El Bulli, verrà presentata una video-intervista tra Giuseppe Lavazza e Ferran Adrià.



Non mancheranno anche in questa edizione Piolissima, ossia la serie di cene nelle tipiche trattorie torinesi e Agnolotti & Friends, con le paste ripiene in vetrina da Eatly. Ci sarà il tram in giro per la città, mentre a Casa Buonissima si terranno talk e presentazioni di libri.



A. La Carpionata di San Gior del format Piolissima

Per metti Torino a cena oltre 20 ristoranti di Torino si confrontano per una sera con grandi chef provenienti dal Piemonte e da tutta Italia. Si chiude domenica 25 al Castello di Rivoli con il grande pranzo della domenica: un menu a tutto Piemonte preparato da otto chef di trattorie, bistrot e ristoranti d'altra cucina della regione.

Il programma completo della manifestazione, con la possibilità di prenotare gli eventi, si trova sul sito [www.buonissima.it](http://www.buonissima.it).

Seguici su:  

## Torino

CERCA



HOME

CRONACA

SPORT

WEEKEND

FOTO

VIDEO

ANNUNCI LOCALI

CAMBIA EDIZIONE

Iscriviti gratis alla newsletter di Repubblica Torino



 CONTENUTO PER GLI ABBONATI PREMIUM

   Seguici su Discover

## Jeremy Chan a Buonissima: “Sogno di aprire un ristorante in Italia”

di [Martina Tartaglino](#)



*Entrato giovanissimo nell'Olimpo dell'alta cucina ed è considerato oggi uno degli chef più preparati e innovativi*



# LA CUCINA ITALIANA

3/10/2025



## Buonissima 2025: Torino torna capitale del gusto

Dal 22 al 26 ottobre Torino ospita la quinta edizione di Buonissima 2025: cinque giorni di grandi chef, spettacoli e tradizione tra arte, gusto e cultura. Programma e info



### Tradizione piemontese e contaminazioni

Accanto agli appuntamenti più esclusivi, Buonissima 2025 celebra anche le radici popolari della cucina torinese. Per le **Cene Tematiche di Mangebin**, oltre 50 tra ristoranti, trattorie e osterie selezionate aderenti propongono, ognuno secondo la propria interpretazione, un piatto comune — la **Gancia** — per celebrare tradizione, qualità e identità della cucina piemontese. Con **Pioliissima**, 21 osterie storiche propongono piatti tipici come **vitebò** e acciughe al verde, restituendo l'atmosfera autentica della città. Il 24 ottobre, all'Eataly Lingotto, torna **Agnolotti & Friends**, la festa della pasta ripiena che mette insieme pinot, tortellini e gozza in un grande abbraccio gastronomico. Tra gli chef confermati: **Federico Gironi** di Madama Piola, **Isa Mazzocchi** de La Palta\* Borgomero Val Tidone (PC), **Matteo Monti** di Radzora (Milano).

La grande novità dell'edizione 2025 di **BistroMania**, l'evento evergreen di Buonissima dedicato ai bistrot, è la presenza di **cinque bistrot spagnoli** (**Glug, Amaica, Colmado Wilmot, Bodega Bonay e La Sosenaga** di Barcellona), per una **l'azione** più unica che rara con i bistrot fondatori dell'associazione BistrotMania (**Scannabue, Razzo, Silos, Contesto Alimentare, Smoking Wine Bar, Gaudenzio**) e i bistrot ospiti piemontesi (tra i quali **Paltò, Adelaide, Caffè dell'Orologio, Osteria Contemporanea Ca' Mentin, Orma**). A sostenere l'evento saranno anche tre importanti istituzioni catalane, tra cui **Turisme de Catalunya**, l'ente ufficiale del turismo della Catalogna, dedicato a promuovere il territorio come meta unica, **Barcelona.cat**, il portale istituzionale del Comune di Barcellona utile come punto di riferimento per residenti e visitatori e **Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició**, un'istituzione pubblica dedicata all'osservazione, alla promozione e alla protezione della gastronomia e della nutrizione catalane.

Non perdetevi l'occasione di prendere un tipico mezzo torinese: **Tram Buonissimo!** è un'esperienza che unisce gusto e meraviglia a bordo di un tram storico. Durante il percorso, i passeggeri possono lasciarsi incantare dalle architetture più suggestive della città mentre assaporano specialità che raccontano l'eccellenza enogastronomica piemontese, simbolo di un territorio riconosciuto e amato in tutto il mondo.

### Un festival da vivere

**Buonissima 2025** conferma il suo ruolo di crocevia internazionale, dove Torino diventa teatro di contaminazioni tra culture, linguaggi e cucine. Cinque giorni in cui scoprire grandi chef, assaporare la tradizione, vivere esperienze spettacolari e guardare al futuro della gastronomia.

Buonissima, promossa dall'Associazione di Promozione Sociale EatBin, è realizzata con il patrocinio della Città di Torino, della Regione Piemonte e della Camera di Commercio di Torino. L'evento è ideato e organizzato da **To Be Company**, leader in Italia nella produzione di eventi enogastronomici e corporate.

Tutte le informazioni e le prenotazioni sono disponibili sul sito ufficiale [buonissimatorino.it](http://buonissimatorino.it).

### Cucina, cultura, arte e grandi ospiti

Venerdì 24 ottobre, **Carlo Cracco** del ristorante Cracco in Galleria\* di Milano sarà protagonista di due momenti alla Libreria Luxemburg: nel pomeriggio la presentazione del suo libro **Cracco in Galleria** (ideato da ToilePeper, edito da Phaidon, in vendita da ottobre 2025) e, in serata, una **Cena Chef's Table** esclusiva a quattro mani con **Matteo Baronetto** nel cuore di Dispensa, all'interno della Galleria Subalpina, lo spazio enogastronomico inaugurato pochi mesi fa, nato dalla collaborazione tra Compagnia dei Carabbi e i Costardi Bros.

Una delle novità di questa quinta edizione di Buonissima, un aperitivo in onore della mostra dedicata al grande fotografo canadese **Jeff Wall**. Gli ospiti inizieranno con una visita esclusiva della mostra, a cui seguirà un aperitivo nella sala immersiva di Gallerie d'Italia, servito tra le proiezioni delle immagini delle opere dell'autore. L'aperitivo sarà curato da **Luigi Villacaro** di Ottium Rooftop e da **Giuseppe e Francesco D'Errico** del Pico Bistrot in Madernassa di Guarene d'Alba (CN).

Sempre il 24 ottobre, al Ristorante Scatto delle Gallerie d'Italia, lo chef basco **Josean Alja** del ristorante **Nerua\***, situato presso il museo Guggenheim di Bilbao, guiderà la suggestiva **Cena dell'Arte** insieme a **Christian Costardi**. Il menù a cura dello chef Alja in collaborazione con **Christian Costardi** del ristorante Scatto prenderà ispirazione dalla mostra "Jeff Wall. Photographs" curata da David Company e in scena dal 9 ottobre al 1° febbraio alle Gallerie d'Italia - Torino.

Sabato 25 ottobre appuntamento con il **Condividere Day "Future Heritage"** dal brunch all'aperitivo serale al Condividere, il ristorante stella Michelin all'interno della Nuvola Lavazza, gli ospiti potranno vivere un'originale food experience preparata da grandissimi interpreti internazionali. La prima parte della giornata vedrà due momenti di brunch realizzati a sei mani dallo chef **Federico Zanasi**, dal Pastry Chef **Fabrizio Fiorani** e da una leggenda dell'alta cucina francese contemporanea, chef **Yannick Alléno**. "Future Heritage" prosegue poi all'insegna della tradizione e dell'innovazione con un incontro sorprendente tra mixology e alta cucina in cui ad accompagnare le creazioni di Condividere ci saranno i drink di **Agostino Perrone**, Director of Mixology del The Connaught Bar di Londra, uno dei migliori bar al mondo.

Alla sera, Palazzo Saluzzo Paesana accoglierà lo spettacolare **Cena Spettacolo** di **Rasmus Munk**, chef visionario dell'Alchemist di Copenhagen, appena eletto **Best Chef 2025** e chef-patron del **5° miglior ristorante al mondo** secondo la prestigiosa classifica **The World's 50 Best Restaurants**. La sua sarà una performance immersiva che fonde cucina sperimentale, arte e tecnologia, capace di trasformare la cena in un viaggio sensoriale unico.

Domènica 26 ottobre, al Castello di Rivoli, Patrimonio Mondiale dell'Unesco, si terrà il **grande pranzo della domenica** con un menù piemontese preparato da otto cuochi di trattorie, bistrot e ristoranti di alta cucina (**Massimiliano Prete** di SestoGusto, **Giovanni Grasso** e **Igor Macchia** di La Credenza, **Renzo** e **La Terrazza** Da Renzo, **Claudio Vicina** di Casa Vicina, **Giuseppe e Francesco D'Errico** di Pico Bistrot, La Madernassa, **Pierluigi Consonni** e **Alan Spanu** di Cubique, **Anna Ghisolfi** di Anna Ghisolfi Ristorante, **Maurizio Zito** ed **Elisa Cagnasso** de Al Cufi Bianco, la **famiglia Rota** de Le Antiche Sere, **Giulio Rocci** di Ottimo) che proporranno nel loro stile ricette come agnolotti, carne cruda, acciughe al verde e altri grandi classici della tradizione piemontese tra cui un piatto con il **tartufo bianco d'Alba** selezione Tartuflanghe firmato dagli chef del Pico Bistrot.

Dal 23 al 26 ottobre **Casa Buonissima** in Piazza Castello sarà il cuore pulsante del festival con talk, showcooking e degustazioni aperte al pubblico. Novità di quest'anno è la presentazione di **libri gastronomici**, da parte di chef noti nel panorama nazionale e internazionale. Tra gli ospiti presenti, **Jeremy Chan** del ristorante **Bevy\*** di Londra, **Alessandro Negri** e **Fabio Pisani** del ristorante **Il Luogo di Aimo e Nadia\*** di Milano, **Ferran Adrià** e **Eugeni de Diego**, rispettivamente chef e sous-chef del ristorante **EiBull** e molti altri. Inoltre, il palinsesto vedrà, tra gli altri, **Jacopo Tietchi** di Trattoria da Lucio con un talk sulla filatura del pesce.

Dal 22 al 26 ottobre 2025 a Torino si terrà **Buonissima 2025**. In programma più di 120 appuntamenti. Previsto l'arrivo di oltre cento cuochi dall'Italia e dal mondo. Tra i protagonisti dell'edizione 2025: **Rasmus Munk, Jeremy Chan, Josean Alja, Carlo Cracco, Yannick Alléno, Donato Ascani, Ferran Adrià, Moreno Cedroni e Mariella Organi**

Dopo l'evento **50 Best Restaurants 2025**, Torino si riconferma capitale del gusto. Dal 22 al 26 ottobre la città della Mole Antonelliana ospita la quinta edizione di **Buonissima 2025**, il festival ideato dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Laccarino e dallo chef **Matteo Baronetto**, che intreccia cucina, arte e cultura, portando in città più di cento chef dall'Italia e dal mondo. In oltre 70 location, tra palazzi storici, ristoranti, piazze e musei, prenderanno vita più di 120 appuntamenti che raccontano la gastronomia come esperienza totale, dalla tradizione delle pirole alla cucina d'avanguardia. Vediamoli insieme.

### Grandi firme e serate esclusive

L'anteprima della kermesse è prevista per il 21 ottobre con il nuovo format "Chef's Table", novità dell'edizione 2025, che parte con una quattro mani tra **Donato Ascani del Glam\*** e **Matteo Baronetto** (per 10 anni alla guida del Ristorante Del Cambio\* di Torino), alla storica Libreria Luxemburg, la più antica di Torino, ora situata in Galleria Subalpina.

La **Cerimonia di apertura** sarà il 22 ottobre pomeriggio con l'assegnazione del **Premio Bob Noto** alla Centrale Nuvola Lavazza da parte della giuria, composta dalla moglie di Bob Noto Antonella Passio, dagli chef **Ferran Adrià** e **Paolo Griffa**, dall'editore Marco Bolasco, da Sara Petrone di Lavazza e dagli ideatori di Buonissima. Quest'anno, per celebrare la lunga e fruttuosa collaborazione tra Lavazza e El Bulli, verrà presentata una video-intervista tra **Giuseppe Lavazza** e **Ferran Adrià**. Questo tributo, che mette in luce la forza visionaria di questa partnership, sarà proiettato in un'area dedicata del Museo Lavazza dove i visitatori avranno l'opportunità di rivivere un percorso ricco di sperimentazione, dialogo e snergia creativa. Al Ristorante Del Cambio\*, **Moreno Cedroni** e **Mariella Organi** - vincitrici del Premio Bob Noto per l'edizione 2024 - si occuperanno tra cucina e sala della cena dedicata, portando la loro creatività e la tradizione della loro **Mattarella del Pescatore** in dialogo con la città rappresentata dal chef resident, **Diego Giulio**.

VIDEO  
Carlo Cracco, ospite a Ora di Cena #8



Sempre il 22 ottobre ci sarà l'**Opening Dinner** a Palazzo Madama, uno standing dinner concepito gastronomicamente da 10 grandi chef provenienti da tutta Italia che unisce piatti e opere d'arte in un percorso suggestivo ispirato alla mostra che farà da cornice alla serata: "Vedova Timarista. In dialogo". Dieci i protagonisti della serata: **Donato Ascani** di Glam Enrico Bartolini\*\* di Venezia, **Giuseppe Iannotti** del ristorante 177 Toledo alle Gallerie d'Italia (Napoli) e del ristorante Kresno\*\* di Telve Terme, **Michelangelo Mammoliti** di La Rei Natura\*\* di Serralunga d'Alba, **Massimiliano Mascia** del San Domenico di Imola\*\*, **Sergio Preciosa** del Ristorante Quadri\* di Venezia, parte del gruppo guidato da Massimiliano Chiara Pavan e **Francesco Brutto** del Venissa\* di Venezia, del ristorante BaLi Ross\* di Ventimiglia, **Francesco Marchese** del Ristorante FRE\* di Monforte d'Alba, **Pasquale Laera** del Ristorante Borgo Sant'Anna di Monforte d'Alba, **Federico Zanasi** di Condividere\* di Torino.

Dal 22 al 26 ottobre, oltre 20 ristoranti di Torino si confronteranno per una sera con grandi chef per **Metti Torino a Cena**, uno dei format consolidati di Buonissima. Tra i protagonisti dell'edizione 2025 figurano anche **Jeremy Chan**, **Yannick Alléno** e altri grandi nomi della cucina internazionale, che arricchiscono il programma con serate e incontri imperdibili. Andiamo più a fondo nel programma.

# LA CUCINA ITALIANA

22/10/2025



**Buonissima 2025** ha aperto ufficialmente i battenti alla Centrale Nuvola Lavazza con una cerimonia di **presentazione del programma 2025** ricca di emozione, dovuta alla presenza di numerosi chef e all'assegnazione dell'atteso **Premio Bob Noto**. Ogni anno, questo riconoscimento rappresenta un omaggio sentito a **Bob Noto**, gastronomo, fotografo ironico e designer torinese, scomparso nel 2017. Bob non è stato solo un appassionato di gastronomia a ogni livello, ma soprattutto un **grande talent scout** che ha contribuito a scoprire e portare al successo molti dei più grandi chef della ristorazione contemporanea.

## Il Premio Bob Noto: l'eredità di un occhio unico sul mondo

Il premio istituito in suo onore segue un principio preciso: ogni anno si ricerca uno chef che incarni una delle tante, eclettiche qualità che contraddistinguevano Bob Noto. Quest'anno, il riconoscimento è andato allo chef francese **Alain Passard**, a capo del leggendario ristorante 3 stelle Michelin **Arpège di Parigi**, premiato dalla giuria per il tema del **"Talento"**.



Ristorante Arpège di Parigi. Banducci Wolke/Ansa

Alain Passard va ad aggiungersi a un **palmarès** di vincitori che hanno fatto la storia recente della gastronomia mondiale. I vincitori delle scorse edizioni sono stati:

VIDEO

Carlo Cracco, ospite a Ora di Cena #8



**2021 (Irriverenza):** Andoni Luis Aduriz (Mugaritz)

**2022 (Ironia):** Massimiliano e Raffaele Ajumo (Le Calandre)

**2023 (Creatività):** René Redzepi (Noma)

**2024 (Empatia):** Mariella Organi (responsabile di sala di La Madonnina del Pescatore)



La giuria e il vincitore del Premio Bob Noto 2025.

## La motivazione della giuria: il talento oltre la tecnica di Alain Passard

La giuria, quest'anno, era presieduta dalla moglie e insostituibile compagna di avventure culinarie di Bob Noto, **Antonella Fassio**, ed era completata da nomi illustri come gli chef **Ferran Adrià** e **Paolo Grifflin**, dall'editore Marco Bolasco, da Sara Peirone del Gruppo Lavazza e dagli ideatori di Buonissima Matteo Baronetto, Stefano Cavallito e Luca Iaccarino.

La motivazione della giuria per la scelta di Alain Passard è stata eloquente: **"È il cuoco che incarna perfettamente l'importanza che hanno sensibilità, perseveranza, talento e visione alla guida di una cucina. Mai schivo eccessivamente della tecnica, dialoga con la materia, i colori e le sue personali emozioni, riuscendo nell'era moderna viziata dalla globalizzazione ad esprimere una linea editoriale propria. Lo stile e il talento di questo cuoco sono unici, e alla sua tavola siedono politici, uomini dell'alta finanza, ma anche giovani curiosi e appassionati gourmet che vanno in pellegrinaggio da lui, che riesce ad abbracciare ben due generazioni di clienti. Il talento, come dimostrato, non ha età e richiede carattere, costanza e amore per il mestiere svolto ogni giorno, restando in cucina."**



Alain, Getty Images/Ansa

## Il ricordo di Alain Passard su Bob Noto

"Ricevere il Premio Bob Noto è un'emozione intensa", ha commentato Chef Alain Passard. "Bob era uno spirito libero, curioso e visionario, con uno sguardo unico sul mondo della cucina. Essere riconosciuto per il talento, un valore che lui celebrava con tanta passione, è un onore profondo. Il mio lavoro si nutre del gesto, della sensibilità e dell'ascolto della natura: sapere che tutto questo trova una risonanza così bella mi commuove sinceramente."

A fare da eco a questo sentimento, **Giuseppe Lavazza**, Presidente del Gruppo Lavazza, ha sottolineato: "Bob Noto è stato un maestro e un amico che ha trasformato la passione in linguaggio universale. La sua capacità non risiedeva solo nell'intuito estetico o nella conoscenza profonda della gastronomia, ma nel sapere vedere oltre, nell'unire mondi apparentemente distanti con naturalezza e ironia. Bob riconosceva il talento negli altri per farlo emergere, senza mai imporsi: con curiosità, con rispetto, con quella leggerezza che nasce solo da una grande competenza. Oggi, attraverso questo premio, celebriamo la sua eredità e il valore del talento come forza che genera dialogo, cultura e innovazione — proprio come Bob ci ha insegnato."

Infine, **Antonella Fassio**, moglie di Bob Noto e Presidente della Giuria, ha concluso con gratitudine: "Il Premio Bob Noto, nato per onorare mio marito nell'ambito che più amava e che abbiamo maggiormente condiviso, è oggi alla 5ª edizione. E per me è un grande onore. Grazie a chi, con lavoro e passione, lo tiene vivo ogni giorno."



Piazza Madama durante Buonissima 2025.

# LA CUCINA ITALIANA

26/10/2025

## Rasmus Munk: «La cucina italiana? È un patrimonio immenso e UNESCO deve proteggerla»

Rasmus Munk racconta Torino con una cena omaggio alla cucina italiana. L'intervista alla chef danese di Alchemist e il reportage dalla cena al Palazzo Saluzzo



Con **Rasmus Munk** - chef danese di **Alchemist** a Copenhagen, 2 stelle e 1 stella verde Michelin, al primo posto della classifica **The Best Chef Awards 2025** - sai sempre che devi aspettarti qualcosa di straordinario ma anche che andrà ben oltre le tue aspettative. E così è stato, anche in questo caso. Star di **Buonissima 2025** a Torino, lo chef ha incantato Palazzo Saluzzo con una cena che ha lasciato gli ospiti esterrefatti. Un incredibile omaggio all'Italia e alla nostra cultura gastronomica.



Palazzo Saluzzo.

Io, oltre ad essere stata alla cena e di essere stata catapultata in questo mondo parallelo per un'ora e mezza, ho anche avuto il piacere di fare due chiacchiere con chef **Rasmus Munk**, classe 1991, sguardo di ghiaccio e cuore in fermento. Sì, perché dietro a quell'apparenza di uomo imperscrutabile c'è in realtà uno chef che usa la sua arte e sapienza culinaria per portare avanti denunce sociali e fare qualcosa di grande per il pianeta.

**La sua cucina si meschia con l'arte: suoni, immagini, filmati, tutto si mescola in un'esperienza straordinaria. Secondo lei oggi un buon piatto non basta più in un ristorante?**

«Per alcuni ristoranti basta eccome: torniamo nei posti dove mangiamo bene e ci sentiamo a casa. Ma nel fine dining il pubblico si aspetta di più: esperienza, narrazione, coinvolgimento. Oggi ci sono tanti bistrot eccellenti che costano meno quindi se pago molto devo ricevere qualcosa oltre alle tovaglie lunghe e ai camerieri numerosi. Il futuro del fine dining? Esperienze più personalizzate, più contenute, più significato».

**Sappiamo che sta lavorando a due grandi progetti che potrebbero dare un grande contributo alla lotta alla fame nel mondo.**

«Abbiamo appena avviato una collaborazione con il **World Food Programme** per combattere la fame sviluppando nuove proteine con *Spora*, il mio centro di innovazione gastronomica.

Abbiamo anche un progetto con la **Gates Foundation** e la **No-No Foundation**: prendere CO<sub>2</sub> dalle fabbriche, trasformarla in aceto (la componente acida dell'aceto) e usarla come base per fermentare nuove proteine. Serve zero suolo agricolo. Se funziona e il prodotto è buono, potremo nutrire fino a **1 miliardo di persone ogni anno** in 4 anni. Il potenziale è enorme, ma deve essere anche delizioso, altrimenti non servirà a nessuno».

**La cucina italiana è candidata a diventare patrimonio immateriale Unesco, attendiamo l'ufficialità che potrebbe arrivare tra poche settimane. Cos'è per lei la cucina italiana?**

«La amo davvero. In Italia il cibo è quasi una religione, un patrimonio culturale. Ma noto una tendenza globale: meno tempo in cucina, più cibi processati e takeaway. Se le tradizioni non vengono tramandate, rischiano di scomparire in 3-4 generazioni. In luoghi senza una cultura gastronomica forte (come la Danimarca), non perdiamo molto. Ma in Italia sarebbe un disastro. Quindi va protetta, anche politicamente, e l'UNESCO può dare un grande aiuto».

**Quali chef e ristoranti italiani ammiri?**

«**Diego Bissi** di Trippa. È stato da noi all'Alchemist due settimane fa. E adoro anche **Riccardo Camaini** di Lido84. Ma i miei posti preferiti sono le trattorie locali: un buon tonnamello, un bel risotto... Questa è l'essenza della cucina: far felice qualcuno».

**Cosa cucina Rasmus Munk quando è a casa?**

«Nulla! Cucina la mia ragazza. Io apro la dispensa e non c'è nulla, a parte acqua frizzante e qualche verdura andata a male. Non è sostenibile, lo so... Ma faccio altre cose sostenibili nel mondo!».

## Rasmus Munk a Buonissima Torino: il racconto della cena

Immaginate di essere catapultati all'improvviso nel **Settecento**. E quello che mi è successo varcando la soglia di Palazzo Saluzzo: il canto di un cantante lirica al centro del cortile era il benvenuto di un'esperienza che potevo immaginare sarebbe stata incredibile ma ha superato ogni aspettativa. Attori in costume, una stanza dopo l'altra, un assaggio dopo l'altro, ci hanno trascinato nell'**Illuminismo** che si mischiava sapientemente con i piatti del genio danese di chef **Rasmus Munk**.

Il primo di 20 passaggi - così chiama Munk le sue portate - è stata... una **farfalla**. Esattamente, una farfalla vera, resa edibile e gustosa. Il motivo? Un accenno alle ricerche che lo chef danese sta portando avanti per risolvere il problema della fame nel mondo con cibi proteici e di facile reperibilità come, appunto, le farfalle.



Tra una citazione di Vittorio Alfieri e un morso a un verso di poesia - i fogli erano edibili - si approdava a una stanza con una **tavola imbandita**, ricca e allo stesso tempo grottesca, in cui giocavano dal maiale ai volatili ai conigli morti, simbolo di un'abbondanza che spesso sfocia in spreco alimentare, intervallati da **orecchie di maiale** da sgranocchiare e del delizioso pane con **muffa edibile**: un monito per ricordare quanto sia importante onorare il cibo e ogni animale nella sua interezza.



Tra un'ostria e un balletto accompagnato al pianoforte si approdava a una stanza con una sontuosa tavola apparecchiata ricca di fiori e candelabri: è lì che ci attendeva lo chef con il team di Alchemist, e dove si sono susseguite diverse portate in un equilibrato mix tra prodotti d'eccellenza italiani e creazione dello chef: un **boccone di Crudo di Parma**, la sua famosa **lingua**, una crema di fagioli con l'immagine di Cristo - onore ai legumi, altamente proteici e la cui coltivazione è a basso impatto ambientale -, pasta con tartufo, stracotto di manzo e aceto balsamico per finire con il dolce, altro omaggio alla cucina italiana: creme e marsala erano nascoste dall'immagine - ovviamente commestibile anch'essa - di **Pellegrino Artusi**.



# IL GIORNALE DELL'ARTE

10/2025

La Cena dell'arte per Buonissima 2025 a Torino

## In cucina e in arte l'idea è più importante dell'opera

Lo chef del Guggenheim Bilbao Josean Alija proporrà la sua cucina in relazione con la mostra di Jeff Wall nelle Gallerie d'Italia

di Alessandro Martini

Torino. «La Cena dell'Arte, organizzata con Gallerie d'Italia, è forse uno degli esempi più pregnanti di che cosa voglia essere Buonissima, cioè un festival di cibo, arte e bellezza. Nelle Gallerie d'Italia di piazza San Carlo a Torino e nel ristorante Scatto, in occasione della mostra del fotografo Jeff Wall (articolo a p. 64, Ndr), a cucinare sarà Josean Alija, due stelle Michelin, uno chef la cui grande sensibilità è maturata con il tempo negli spazi del ristorante Nerua, all'interno del Guggenheim di Bilbao, forse anche per osmosi». Così il giornalista enogastronomico Stefano Cavallito racconta l'appuntamento che si terrà venerdì 24 ottobre a Torino nell'ambito della quinta edizione di Buonissima (22-26 ottobre), evento da lui ideato insieme al collega Luca Iaccarino e allo chef Matteo Baronetto. Fin dalla sua nascita Buonissima, evento «trasversale» e aperto a tutti, persegue l'obiettivo di unire la migliore gastronomia (dalla popolare a quella «stellata») con l'arte e lo spettacolo: sono nate così cene spettacolo come quella del 2021 alla Mole Antonelliana con la regia di Arturo Brachetti, o quella nella Reggia di Venaria con Samuel dei Subsonica alla consolle e Alain Ducasse e Davide Oldani ai fornelli. Tra gli eventi di questa edizione, l'Opening Dinner del 22 ottobre, che vedrà gli chef confrontarsi con la mostra «Vedova Tintoretto. In dialogo» in corso a Palazzo Madama e la presenza di Rasmus Munk, chef dell'Alchemist di Copenaghen: uno dei suoi celebri piatti è dedicato al suo quasi omonimo Edvard Munch.

**Josean Alija, che cosa può anticiparci di ciò che troveranno gli ospiti della Cena dell'Arte 2025, di cui sarà protagonista con Christian Costardi, resident chef di Scatto?**

Proporrò un menu che definisce lo stile e le linee della mia cucina: naturalista e minimalista. Una cucina essenziale che esalta l'anima del territorio attraverso i prodotti locali e stagionali. Mi piace mostrare la purezza, la cultura e il sentimento che abbiamo a Bilbao per la gastronomia: un modo di vivere e di intendere la vita, dove tutto ciò che è importante ruota attorno alla cucina. Come si è relazionato o si relazionerà all'opera di Jeff Wall per ideare il menù per quest'occasione?

Non lo conosco personalmente, ma ammiro il suo lavoro e la sua filosofia: la concettualizzazione, il fatto che l'idea sia più importante dell'opera, e il modo con cui nelle sue opere esalta gli aspetti più emotivi. Questo fa parte anche del nostro processo creativo: mettere in risalto gli aspetti più nobili del prodotto a partire da un'idea, fare qualcosa che abbia più a che vedere con il gusto e il sapore che con l'estetica. Mi sono lasciato trasportare dalla delicatezza, dalle consistenze e dalle forme. La cucina entra dagli occhi, si gusta con la bocca (per il sapore, l'odore, le consistenze) e viaggia con la memoria: è un paesaggio.

**Che cosa la ispira maggiormente, confrontandosi con l'arte e con gli artisti? Forme, colori, materia, temi delle opere, biografia dell'artista o altro?**

Ciò che mi ispira degli artisti è ciò che li rende unici; mi apre la mente e mi invita a sognare. È fondamentale che ci sia una connessione e che la concettualizzazione o l'idea siano più importanti dell'opera: questo è il vero nutrimento creativo. L'obiettivo è quello di creare una narrazione che seduca, emozioni e trovi fili conduttori tra esperienze diverse. Ogni dettaglio (un gesto, un sapore, un concetto...) funziona come un segnale che risveglia la memoria, la riflessione e l'immaginazione. Sedurre implica attrarre con delicatezza, emozionare, toccare l'intimo e cercare connessioni, invitare a scoprire significati nascosti. Così, ogni opera, ogni piatto, ogni esperienza diventa un tessuto in cui la narrazione e la sensazione si intrecciano, trasformando l'effimero in qualcosa di memorabile. Nella creatività tutto dipende da come si guardano le cose: sono punti di luce da cui nasce un'idea. Per creare, è importante avere una buona conoscenza che alimenti quell'idea e disporre della tecnica che ne consenta lo sviluppo, per poterla sistematizzare.

**Con quali artisti, architetti o altri grandi creativi nelle arti visive ha collaborato nel corso degli anni?**

Mi trovo in uno spazio profondamente creativo, dall'edificio stesso (che ha cambiato il modo di intendere l'architettura ed è diventato una cattedrale del XXI secolo) a molti di coloro che espongono qui: Anish Kapoor, Jeff Koons, Norman Foster, Richard Serra e tanti altri.

**Che cos'ha significato per lei aprire il ristorante Nerua nel Guggenheim Bilbao? Quali ispirazioni le ha dato lavorare all'interno dell'architettura di Frank Gehry, progettista sia del museo che del ristorante, e accanto a tanti capolavori dell'arte contemporanea?**

Nerua è uno spazio che riflette il mio modo di intendere la cucina e ciò che la circonda. È un luogo dalle forme e dall'architettura singolari: uno spazio puro e pulito che concentra l'attenzione su una tela bianca, il tavolo, e sul commensale. L'ingresso avviene attraverso la cucina stessa, dove si distilla l'essenza di ciò che siamo: un concetto umano, familiare e molto antico. Così era la vita nei casolari dei Paesi Baschi: tutto veniva fatto e celebrato in cucina. Lì si ha l'opportunità di vedere come lavora un team, meticolosamente come un'orchestra. Lo spazio è completato dall'arredamento di Frank Gehry (sedie e tavoli), dal grande tavolo della cucina e dalle posate su disegno di George Jensen, che contribuiscono all'armonia e all'esperienza sensoriale del commensale.

**Quali nuovi piatti e nuovi progetti ha realizzato nel Guggenheim Bilbao in tutti questi anni?**

Sono 27 anni, un tempo sufficiente per scrivere diversi libri. Oltre a creare decine di ricette, siamo una grande famiglia che lavora con entusiasmo per valorizzare la gastronomia e rendere un po' più felici i nostri clienti. Forse la cosa più importante è stata quella di essere stati i primi a creare uno stile di cucina, naturalista e minimalista, che è servito da ispirazione ad altri professionisti.

**A suo parere, e sulla base della sua esperienza, quali sono i punti di contatto tra arte, e arte contemporanea in particolare, e alta cucina? E quali le grandi differenze? C'è il dubbio se la cucina sia un'arte o meno... Ma non spetta a me decidere, in tutte le discipline creative c'è qualcosa in comune e molto personale: il progetto creativo e la capacità di creare un linguaggio nuovo o un prodotto originale. La grande differenza tra la cucina e l'arte è che la cucina si mangia e può essere replicata, mantenendo gli standard di qualità.**

**Come descriverebbe e racconterebbe oggi il suo rapporto personale, privato, con il mondo**

**dell'arte e della creatività?**

Per me, la fonte di ispirazione principale è nella natura, negli artigiani e in quelle persone che lavorano con la materia e il prodotto, nel conoscerli e poter sentire ciò che li muove. Conoscere il prodotto alla sua origine e lavorarlo per scoprirne il valore, così come gli aspetti che mi emozionano, sono le chiavi per creare. Rispetto all'arte, e all'arte contemporanea in particolare, sono un semplice consumatore: l'arte mi nutre, mi insegna, mi diverte e mi rende felice. Non cerco necessariamente di capirla tutta né di padroneggiarne la tecnica, ma mi lascio attraversare dalle idee, dalle emozioni e dalle sensazioni che suscita. In questo senso, trovo una particolare affinità con l'arte concettuale, un movimento in cui la primazia ricade sull'idea piuttosto che sull'oggetto realizzato. Nell'arte concettuale, la materia perde rilevanza: ciò che è veramente artistico è il concetto, l'intenzione, il pensiero che si spiega dietro ogni opera, indipendentemente dai mezzi utilizzati per esprimerlo. La tecnica, il supporto o la forma passano in secondo piano, e ciò che rimane è la forza della riflessione che provoca. Questo approccio ha segnato profondamente l'evoluzione dell'arte contemporanea e l'influenza delle idee sulla forma ha ridefinito la creazione artistica in modo tale che, anche a distanza di decenni, il pensiero che sta dietro all'opera continua a determinarne il valore e il significato. L'arte smette così di essere semplicemente un oggetto da contemplare e diventa uno spazio di dialogo intellettuale, emotivo e culturale. Analogamente, anche nella gastronomia si nota un interessante parallelismo: ogni piatto può essere un esercizio di concettualizzazione e sperimentazione sensoriale. Pomodori in salsa con erbe aromatiche e fondo di capperi, spinaci stufati con cocco e caviale, tortilla di capesante, kokotxa di merluzzo con vongole e salsa verde, salmone e txangurro con marinara, torta al cioccolato con lampone e birra ghiacciata... Ogni proposta non solo soddisfa il gusto, ma stimola la mente e lo spirito, generando un'esperienza che trascende il semplice nutrimento e assomiglia, nel modo in cui provoca sensazioni, alla ricezione dell'arte concettuale: ciò che conta è l'idea, l'intenzione, l'emozione che ogni combinazione suscita.

25/10/2025

## Dalla reunion Cracco-Baronetto alla cena segreta firmata Rasmus Munk, così Torino si fa "Buonissima"

*Oltre 120 eventi in tutta la città per la kermesse che fonde cibo, arte e bellezza. Chef's table esclusivi ma anche cene nelle piole all'insegna della tradizione*

📅 25/10/2025 Marco Procopio



Condividi

**L'**alta cucina e quella della tradizione. Gli chef da **stella Michelin** e i cuochi delle **osterie**, vera ossatura della ristorazione italiana. Ce n'è per tutti i gusti e tutte le tasche a **Buonissima Torino**, quinta edizione della kermesse che intreccia **cibo, arte e bellezza**. Oltre 120 gli appuntamenti in città, da piazza Castello al Lingotto. Alle **Gallerie d'Italia** l'aperitivo dell'arte, seguito da una cena con lo chef del Guggenheim di Bilbao **Josean Alija**, ispirata alla mostra di **Jeff Wall**. "E' un evento di cui siamo molto orgogliosi", commenta **Stefano Zenga**, "perché esprime perfettamente il connubio tra cibo arte e bellezza su cui si fonda Buonissima".

Poco distante, in **Galleria Subalpina**, va invece in scena l'attesa reunion tra **Carlo Cracco** e il suo ex allievo **Matteo Baronetto**, per 10 anni alla guida Del Cambio e ora pronto per un nuovo progetto. "Se c'è ancora Torino nel **futuro professionale di Baronetto**? Rispondo io, perché lui è troppo diplomatico", dice divertito ai nostri microfoni **Carlo Cracco**, con Baronetto al suo fianco. "E' a casa da troppi mesi e deve pur tornare a lavorare. **Qualcosa bolle in pentola, è ora di buttare la pasta**".

E proprio la pasta è **protagonista al Lingotto** con "Agnolotti and friends", un percorso nella cucina regionale, fra tradizione e innovazione. **Come i plin di pesce di Jacopo Chieppa**. "Abbiamo lo sgombro, l'acciuga e il baccalà", spiega lo chef. "Facciamo il ripieno e trattiamo il fondo come se fosse di carne, quindi cromaticamente è identico agli originali. E' una sorta di gioco, immaginare i plin come se li avessimo inventati noi in **Liguria**".

Un mondo entusiasmante, quello del **fine dining**, che però resta a **trazione maschile**. Solo una donna nell'elenco dei protagonisti, la chef **Chiara Pavan** del Venissa di Venezia. Stasera il **gran finale di Buonissima**: una **cena top secret** firmata **Rasmus Munk**, dall'Alchemist di Copenaghen, premiato nel 2024 come **miglior chef al mondo**.

<https://www.rainews.it/tgr/piemonte/video/2025/10/dalla-reunion-cracco-baronetto-alla-cena-segreta-firmata-rasmus-munk-torino-si-fa-buonissima-9a75c167-610a-4002-9272-1c4a33220e67.html>

Tag

Buonissima

Torino

Carlo Cracco

Matteo Baronetto

30/09/2025



Un'immagine dell'edizione 2024 di Buonissima.



Condividi

**D**al 22 al 26 ottobre torna Buonissima, la manifestazione gastronomica, ideata dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e dallo chef Matteo Baronetto, tra le più importanti in Italia. In cinque giorni l'evento ospiterà oltre 15 format gastronomici per un totale di più di 120 appuntamenti diffusi in tutta la città e 100 chef provenienti da tutto il mondo. Ci sarà anche una cena dedicata all'arte alle Gallerie d'Italia.

## Dalle piole all'alta cucina

La kermesse, che negli scorsi anni ha ospitato chef del calibro di Massimo Bottura, Ferran Adrià, Alain Ducasse, Enrico Crippa, Virgilio Martinez e René Redzepi, si contraddistingue per una doppia anima. Da un lato il carattere pop delle trattorie e dei bistrot, dall'altra lo spirito "top" delle mete d'alta cucina, in cui gli chef propongono la loro filosofia visionaria. Anche per l'edizione d'autunno 2025 tornano, quindi, i format consolidati come *Metti Torino a cena*, in cui gli chef torinesi si confrontano con colleghi italiani e internazionali in inedite cene a quattro mani. *Piolissima*, che esalta la cucina tradizionale servita nelle piole della città. E l'*Opening dinner*, cena itinerante che esalterà la bellezza di Palazzo Madama, con il contributo di 10 chef protagonisti della scena gastronomica italiana.

## Arte e cucina

Per celebrare il meglio della città attraverso il cibo, l'arte e la bellezza, Buonissima anche per questa edizione ha costruito il suo palinsesto intorno alla volontà di far dialogare mondi apparentemente diversi, unendo l'arte e i suoi luoghi alla gastronomia e i suoi interpreti. Ecco, quindi, tra le novità una cena dedicata all'arte, all'interno di Gallerie d'Italia. Torino, un tram che metterà in mostra tutta la ricchezza enogastronomica piemontese e l'incontro tra Barcellona e Torino in occasione del collaudato evento *BistroMania*. Sono solo alcune delle novità che caratterizzeranno Buonissima 2025.

## Come prenotarsi

"Gli ingredienti di Buonissima? Come sempre, cibo, arte e bellezza, che nel 2025 diventano ancor più centrali", sottolinea il team della manifestazione. "Il cibo rappresentato da un palinsesto di ospiti più ricco che mai; l'arte, grazie all'ispirazione di grandi chef che dialogano con grandi artisti; e la bellezza, ovvero i luoghi più iconici di Torino sempre più al centro delle esperienze". Tutti gli eventi e le cene di Buonissima si possono prenotare sul [sito](#) della manifestazione.

"Buonissima nasce da un dialogo naturale tra arte, cultura e gastronomia, linguaggi diversi di un patrimonio che rende unica l'Italia e che trova a Torino e in Piemonte un terreno straordinario - aggiunge Michele Coppola, direttore Arte, cultura e beni storici Intesa Sanpaolo e direttore generale Gallerie d'Italia - per Intesa Sanpaolo e per le Gallerie d'Italia questa iniziativa è in piena continuità con l'impegno nella valorizzazione dell'arte e dei Italia Kitchen, che offre ai grandi chef spazi di creatività e socialità all'interno dei nostri musei e in cima al grattacielo, dove inauguriamo il nuovo lounge bar di Piano 35 in occasione dei 10 anni di vita di questa nuova icona torinese".

<https://www.rainews.it/tgr/piemonte/articoli/2025/09/dalle-piole-allalta-cucina-dal-22-al-26-ottobre-torna-buonissima-a-37e4630-e2b0-4e3e-bda9-0182c12d9fdd.html>

25/10/2025

THE  
UP  
COMING

CINEMA & TV · MUSIC · FOOD & TRAVEL · THEATRE · ART · INTERVIEWS · FASHION & BEAUTY · JOIN THE TEAM · COMPETITIONS

CULTURE > FOOD & TRAVEL > NEWS & FEATURES

## Global chefs and culinary innovators line up for expanded Buonissima festival this October



FOOD & TRAVEL DESK

30<sup>TH</sup> SEPTEMBER 2025

The city of Turin will host the fifth edition of international gastronomy festival Buonissima this October. The event, founded by journalists Stefano Cavallito and Luca Iaccarino, along with chef Matteo Baronetto, will bring together over 100 culinary experts from Italy and around the globe. It is spread across more than 70 venues throughout the city, with over 120 culinary events, highlighting Turin's role in the international food and wine scene.

The autumn edition follows a special summer instalment held in conjunction with the World's 50 Best Restaurants ceremony, also in Turin. Organisers say the upcoming festival will feature an expanded programme, with a mix of established formats and new initiatives designed to explore the relationship between food, art and culture.

This year's opening dinner will take place at the historic Palazzo Madama, involving ten prominent Italian chefs in a roaming culinary experience. Among the returning highlights for the week is *Metti Torino a Cena*, which pairs local chefs with their international counterparts for collaborative four-handed dinners. *Buonissima* will once again focus on traditional cuisine served in the city's *piale* – or informal eateries – in keeping with festival's self-proclaimed "dual soul", which combines the accessibility of casual dining with the innovation of high-end gastronomy. This year's edition will also introduce several new events, including a dinner dedicated to art at the Gallerie d'Italia, a themed tram tour showcasing Piedmont's culinary heritage, and an intimate *Chef's Table*. Another feature will be *BistroMania*, a collaboration between chefs from Barcelona and Turin.

Buonissima continues to position itself as a platform for culinary exchange and cultural engagement in Italy and beyond, attracting renowned figures such as Massimo Bottura, Ferran Adrià, Alain Ducasse, Enrico Crippa, Virgilio Martínez and Rene Redzepi in previous years. Organisers describe the festival's aim as fostering dialogue between different creative disciplines, saying, "All Buonissima events work in this direction, paying tribute to and promoting the relationship between food, art and beauty in a transversal and universal way".

Food Desk

*Buonissima 2025 takes place in Turin from 22<sup>nd</sup> until 26<sup>th</sup> October 2025. For further information, visit the festival's website here.*

# StyleMagazine

22/10/2025

FOOD & DRINK

## Buonissima 2025: 15 piatti da non perdere

Dal 22 al 26 ottobre a Torino torna la manifestazione gastronomica tra le più importanti in Italia che porta in città oltre 15 format gastronomici per un totale di più di 120 appuntamenti diffusi.

di Valentina Ravizza  
22 ottobre 2025



1/15

Il piatto più scenografico di Buonissima? Il celebre **1984** di Rasmus Munk, chef del ristorante Alchemist di Copenaghen: una **crema di zucca Butternut con olio di nocciola, tartare di aragosta, finferli in salamoia, limoni salati, crostino di pane croccante, condito con caviale di oscetra bulgaro e un gel fatto da occhi di merluzzo e cannolicchi**. A stupire però non è solo la ricetta, ma anche la presentazione su un piatto che ha le sembianze di un occhio: quello del Grande Fratello dell'omonimo romanzo di George Orwell. Munk sarà protagonista della Cena Spettacolo di sabato 25 ottobre al settecentesco Palazzo Saluzzo Paesana: un'esperienza immersiva e unica nel suo genere, tra piatti concettuali, suoni, proiezioni e performance. Un racconto da vivere con tutti i sensi, firmato da uno degli chef più rivoluzionari e visionari della scena gastronomica internazionale.



2/15

Un grande chef è in grado di stupire anche con un "semplice" snack. Come questo bite composto da una **panna cotta e un fiore di pasta briséé al Parmigiano, arricchiti da una fettina di rapa rossa marinata e da un caviale di aceto balsamico**. Si tratta della creazione di Stefano Sforza, chef di Opera Ingegno e Creatività, che il 23 ottobre aprirà il sipario alla cena a quattro mani con il collega del ristorante Pulejo di Roma, Davide Puleio. Il menu degustazione proseguirà in un alternarsi di piatti firmati dai due chef, in un dialogo creativo tra stili e territori.



3/15

Ma Buonissima è anche tradizione e cosa c'è di più piemontese di un piatto di **plin**? Se a prepararli però è un ligure come Jacopo Chieppa, chef una stella Michelin del Ristorante Equilibrio a Dolceeto (Imperia), il classico ripieno ai tre arrosti diventa **ai tre pesci**: acciughe, sgombro e baccalà. Se vi ha incuriosito non perdetevi la serata Agnolotti & Friends del 24 ottobre: una cena "itinerante" nelle Cucine del Mercato di Eataly Lingotto durante la quale chef provenienti da tutta Italia serviranno le loro interpretazioni della pasta ripiena, spaziando dai tortellini ai dumpling, dai gyoza ai casoncetti.



4/15

Nella stessa serata si potranno assaggiare anche i **plin ripieni di gota cotta** (insaccato a base di guancia di maiale) in brodo di manzo, con olio all'erba cipollina e senape, di Lorenzo Neri, chef del ristorante Barbagianni di Colle di Val d'Elsa (Siena). Un piatto che fonde due tradizioni, quella piemontese della pasta ripiena e quella norcina toscana, che in questo caso si esprime con un salume piuttosto di nicchia e dalle origini antiche.



5/15

A proposito di pasta ripiena: avete mai assaggiato i **bottoni al tovagliolo**? Li prepara chef Luca Varone insieme al collega Francesco Forlini dell'Osteria Caffè Grande di Camposampiero (Padova) durante la serata del 23 ottobre. Metti Torino a cena è infatti il format di Buonissima che porta nelle cucine torinesi grandi cuochi di tutta Italia.

# dissapore

01/10/2025

## Buonissima 2025 farà ancora di Torino una capitale gastronomica internazionale

Da l 22 al 26 ottobre torna Buonissima a Torino, con più di 120 eventi tra trattorie, piale e fine dining.

Dissapore • Notizie



di Massimo De Marco / 1 Ottobre 2025



Torino si prepara a diventare, ancora una volta, la capitale della gastronomia internazionale con il ritorno di **Buonissima**, giunta alla quinta edizione: la manifestazione si terrà dal **22 al 26 ottobre 2025**, e quest'anno non nasconde certo le ambizioni di voler essere un punto di riferimento per il panorama gourmet internazionale.

### Cosa aspettarsi da Buonissima 2025



Il filo conduttore dell'edizione 2025 è, come sempre, il **dialogo tra Cibo, Arte e Bellezza**: l'evento si apre ufficialmente il 22 ottobre presso la Centrale Lavazza con l'assegnazione del **Premio Bob Noto**, che quest'anno avrà come tema "il talento", e la stessa sera, le magnifiche sale di Palazzo Madama ospiteranno la cena di apertura.

Per l'occasione, dieci chef di spicco, tra cui **Michelangelo Mammoliti** e **Massimiliano Mascia**, reinterpreteranno la loro cucina traendo ispirazione dalla mostra "Vedova Tintoretto. In dialogo", con l'intento di creare un collegamento tra alta cucina e grande pittura. Tra le novità di quest'anno spicca il format "**Chef's Table**", una serie di cene intime a quattro mani, come quella inaugurale del 21 ottobre tra **Donato Ascani** e **Matteo Baronetto** nella storica Libreria Luxemburg.

### Cosa aspettarsi da Buonissima 2025



Il filo conduttore dell'edizione 2025 è, come sempre, il **dialogo tra Cibo, Arte e Bellezza**: l'evento si apre ufficialmente il 22 ottobre presso la Centrale Lavazza con l'assegnazione del **Premio Bob Noto**, che quest'anno avrà come tema "il talento", e la stessa sera, le magnifiche sale di Palazzo Madama ospiteranno la cena di apertura.

Per l'occasione, dieci chef di spicco, tra cui **Michelangelo Mammoliti** e **Massimiliano Mascia**, reinterpreteranno la loro cucina traendo ispirazione dalla mostra "Vedova Tintoretto. In dialogo", con l'intento di creare un collegamento tra alta cucina e grande pittura. Tra le novità di quest'anno spicca il format "**Chef's Table**", una serie di cene intime a quattro mani, come quella inaugurale del 21 ottobre tra **Donato Ascani** e **Matteo Baronetto** nella storica Libreria Luxemburg.

LEGGI ANCHE

**Perché il ristorante Condividere di Torino ha così tanto successo**



L'evento più atteso si terrà sabato 25 ottobre a Palazzo Saluzzo Paesana, dove **Rasmus Munk**, chef del ristorante **Alchemist** di Copenaghen, quinto miglior ristorante al mondo, metterà in scena una sua cena spettacolo mai replicata prima: come consuetudine per il cuoco danese, sarà un'esperienza immersiva a tema barocco, un'opera d'arte che unirà piatti concettuali, performance e proiezioni, firmata da uno degli chef più rivoluzionari del panorama contemporaneo.

Il programma si arricchisce ulteriormente con la presenza di altre stelle della cucina come **Carlo Cracco**, che presenterà il suo nuovo libro per poi tenere una cena esclusiva con **Matteo Baronetto**, e **Yannick Alléno**, protagonista insieme a **Federico Zanosi** del "Condividere Day".

LEGGI ANCHE

**Perché Buonissima è l'evento gastronomico dell'anno**



Buonissima, però, vuole anche essere una **celebrazione diffusa** che coinvolge l'intera città: tornano infatti format consolidati e amati dal pubblico come "**Metti Torino a Cena**", con oltre venti ristoranti che ospiteranno colleghi da tutta Italia per serate uniche, e "**Piolasima**", che esalterà la tradizione delle piale cittadine con cene, musica e giochi.

Una novità di rilievo è la dimensione internazionale di "**BistroMania**", che quest'anno vedrà un gemellaggio tra i bistro torinesi e cinque, in un incontro tra accoglie al verde e butifarra. Il festival si chiuderà domenica 26 ottobre con "Il grande pranzo della domenica" presso il Castello di Rivoli, un omaggio alla tradizione piemontese preparato da otto cuochi del territorio.

# LA STAMPA TORINO CORRIERE TORINO LA REPUBBLICA TORINO TORINOSETTE

## Torino si mette a tavola Arte e cucina a confronto con «Buonissima 2025»

Cento chef in 70 location, il clou con Rasmus Munk a Palazzo Paesana

di Rosalba Graglia

**T**orino, il cibo, l'arte. Una sinergia perfetta per far conoscere, sempre di più e meglio, la città come destinazione d'eccellenza, capitale trasversale dell'arte, dal barocco alla contemporaneità, e insieme scenario di grande gastronomia, in un giusto equilibrio fra tradizione e creatività.

È l'obiettivo di Buonissima, il Festival torinese della grande cucina che torna per la quinta edizione dal 22 al 26 ottobre. Presentata nel nuovo lounge bar di Piano 35 al Grattacielo San Paolo dai suoi ideatori, i giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e lo chef Matteo Baronetto, Buonissima 2025 si preannuncia un'edizione da record, a ribadire il ruolo centrale di Torino, che solo pochi mesi fa ha ospitato The World's 50 Best, nel panorama enogastronomico italiano e internazionale.

Le cifre, per cominciare: cinque giorni, oltre 15 format gastronomici più di 120 appuntamenti diffusi in tutta la città, in oltre 70 location e con 100 chef dal mondo. Spazio a nomi eccellenti del fine dining ma anche alla trattoria, alle osterie e ai bistrot: da sempre il festival ha due anime top e pop.

Alcuni format sono confermati: "Metri Torino a Cena",

in cui gli chef torinesi si confrontano con colleghi italiani e internazionali in cene a quattro mani, "Piolissima", con la cucina tradizionale servita nelle piole della città, l'"Opening Dinner", la cena itinerante nello scenario storico di Palazzo Madama con 10 chef della scena gastronomica italiana, "BistroMania" che quest'anno unisce Barcellona e Torino, con 5 grandi bistrot catalani, "Agnolotti & friends" da Eatly Lingotto. E poi un'intera giornata Condividere, il ristorante stella Michelin della Nuvola Lavazza, dal brunch all'aperitivo serale, per un'inedita food experience con grandi interpreti internazionali, presentazioni di libri a Casa Buonissima, il gran pranzo della domenica al Castello di Rivoli, Patrimonio dell'umanità dell'UNESCO (tutte le prenotazioni iniziano da giovedì sul sito [www.buonissimatorino.it](http://www.buonissimatorino.it)).

Ma la grande novità di quest'edizione è la volontà di far dialogare mondi apparentemente diversi, unendo l'arte e i luoghi alla gastronomia a creare un inedito rapporto tra cibo, arte e bellezza. Così dopo l'inaugurazione ufficiale il 22 alla Centrale, lo spazio eventi della Nuvola Lavazza, con l'assegnazione del Premio Bob Noto, omaggio al gastronomo e fotografo torinese scomparso nel 2017, quest'anno sul tema del ta-

lento, è tutto un susseguirsi di grandi eventi.

Il nuovo format della Chef's Table, in Galleria Subalpina, è uno dei più esclusivi: il 21 ottobre alla Libreria Luxembourg con Matteo Baronetto, per 10 anni stellato di Del Cambio e Donato Ascani, 2 stelle al Glam di Venezia, fra sapori piemontesi e veneziani. Il 24 sarà Carlo Cracco ospite in Galleria, prima a presentare alla Luxembourg il suo libro Cracco in Galleria edito da Phaidon, e poi in una cena a 4 mani con Baronetto negli spazi di Dispensa.

L'evento più atteso, unico e irripetibile sabato 25: A taste of alchemists, cena spettacolo a Palazzo Saluzzo Paesana, protagonista Rasmus Munk, chef del ristorante Alchemist\*\* di Copenaghen. Correggiato a lungo dai trio dei fondatori di Buonissima, lo chef Munk, insignito del premio di Best Chef e chef-patron del 5° miglior ristorante al mondo secondo la classifica The World's 50 Best Restaurants, ha finalmente detto sì e arriva a Torino per offrire un'esperienza immersiva e unica nel suo genere, tra piatti concettuali, suoni, proiezioni e performance. In uno scenario d'arte come Palazzo Paesana (che lo chef ha voluto assolutamente, a riprova dell'immagine della nostra città all'estero), una cena come un'opera d'arte.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Baronetto e Cracco tornano insieme per Buonissima

di SIMONE BIANCHETTA

I sapori di Buonissima tornano a Torino dal 22 al 26 ottobre, per la quinta edizione. L'ospite speciale del festival è lo chef danese Rasmus Munk, protagonista dell'happening culinario "A taste of Alchemist", che si tiene il 25 ottobre nel Palazzo Saluzzo Paesana. «Dopo tre anni di corteggiamenti, l'abbiamo convinto, proprio grazie alla bellezza di questo capolavoro architettonico», spiegano lo chef Matteo Baronetto, Stefano Cavallito e Luca Iaccarino, ideatori di Buonissima.

Il giorno prima, proprio l'ex volto del Ristorante Del Cambio ritrova Carlo Cracco, «un compagno di avventure e disavventure», in uno "Chef's table" a quattro mani nel cuore della Galleria Subalpina, alla gastronomia Dispensa. «Sarà la reunion dei nostri Oastis», si scherza tra gli organizzatori. In effetti, Baronetto e Cracco hanno lavorato fianco a fianco per 18 anni, tra Pibesi d'Alba e Milano, fino alla carriera solista del torinese.

Il fil rouge che lega la cucina al mondo dell'arte passa per la libreria Luxembourg e arriva fino alle Gallerie d'Italia. Il 21 ottobre un altro "Chef's table" vede Baronetto insieme allo chef Donato Ascani, tra gli scaffali della nuova sede della libreria internazionale. Il 24 ottobre, invece, un aperitivo speciale affiancherà la mostra dedicata al fotografo Jeff Wall nelle Gallerie dirette da Michele Coppola. A pochi passi di distanza, segue la "Cena dell'arte", che nel ristorante Scatto ospita il menù ideato dallo chef Josean Aluja, ispirato proprio alle opere di Wall.

«Sensibilità: questo è il denominatore comune tra cibo, arte e letteratura, nel cogliere il bello e il buono dell'Italia e far sì che durino nel tempo e che il loro fascino attiri le nuove generazioni», afferma Baronetto.

Buonissima è anche un ponte culinario tra il Piemonte e il mondo. La tradizione locale non perde la sua centralità, in un festival «nato a Torino per Torino», ma si contamina con l'ospite d'onore della quinta edizione: la Spagna. Oltre alla partecipazione di tre associazioni catalane, la cucina spagnola arriva a Buonissima con cinque bistrot di Barcellona, parte integrante dell'evento Bistromania. Tra gli altri eventi disseminati in oltre 70 location torinesi il format "Metri Torino a Cena"

connette cuochi torinesi e italiani nei cinque giorni di festival.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



● Buonissima parte il 22 ottobre

SPAZI DIFFUSI da martedì 21 ottobre

## A Buonissima brillano le stelle degli chef

Da un lato trattorie e bistrot, dall'altra ristoranti e chef visionari. Mercoledì 22 ottobre scattano i giorni di Buonissima, 5ª edizione del festival della grande cucina che prosegue fino a domenica 26: 120 appuntamenti a tavola, oltre 100 cuochi internazionali, decine di locali coinvolti, dalla piole allo stellato. Le guest star sono nomi celebri per cultori della buona tavola. Come Rasmus Munk, ai fornelli sabato 25: lo chef dell'Alchemist di Copenaghen - numero uno al mondo secondo Best Chef Awards - serve una cena di 12 portate a Palazzo Saluzzo Paesana. L'anteprema, martedì 21, prevede invece un'esperienza alla libreria Luxembourg per soli 16 commensali. Tra i libri, cucinano Donato Ascani (del Glam di Venezia, due stelle Michelin) e lo chef Matteo Baronetto.

Mercoledì 22 alle 16, alla Centrale Nuvola Lavazza, il via ufficiale al festival lo dà il Premio Bob Noto, omaggio al gastronomo e fotografo torinese scomparso nel 2017. A seguire, Del Cambio ospita La Madonnina del Pescatore (due stelle di Senigallia) per una cena a 4 mani. Sempre mercoledì 22 a Palazzo Madama, 10 chef stellati - tra cui Michelangelo Mammuti e Chiara Pavan - preparano piatti ispirati alla mostra allestita in loco. E poi i format: in "Metri un sera a cena" una ventina di ristoranti si confrontano con chef da tutta Italia, "Piolissima" coinvolge 21 osterie, in piazza Castello da giovedì 23 Casa Buonissima ospita alle 17 talk, cooking show e merende sinoire. Infosu [buonissimatorino.it/eventi](http://buonissimatorino.it/eventi). ELE.DEL. —



di 23 Casa Buonissima ospita alle 17 talk, cooking show e merende sinoire. Infosu [buonissimatorino.it/eventi](http://buonissimatorino.it/eventi). ELE.DEL. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Da Baronetto a Cracco per cinque giorni Torino sarà Buonissima

Torino torna a essere "Buonissima" dal 22 al 26 ottobre. Cinque giorni con più di 15 format gastronomici e 120 eventi diffusi in tutta la città. Coinvolti 70 location e 100. Saranno confermati i format "Metri Torino a Cena" (in cui gli chef locali si confrontano con colleghi italiani e internazionali in inedite cene a quattro mani), "Piolissima" (dedicato alla cucina tra-

disiociale delle piole) e l'"Opening Dinner" (cena itinerante che porterà a Palazzo Madama 10 chef super chef). Fra le novità, la cena dedicata all'arte nelle Gallerie d'Italia, mentre un traino metterà in mostra tutta la ricchezza enogastronomica piemontese. Fa parte del programma "BistroMania" che celebra l'incontro fra Barcellona e Torino. Debutta anche il format "Chef's Table", esclusive cene a quattro mani fra Donato Ascani e Matteo Baronetto e fra Carlo Cracco e lo stesso Baronetto, che si terranno nella libreria Luxembourg in Galleria Subalpina. Dal 23 al 26 ottobre in piazza Castello aprirà anche "Casa Buonissima" con talk, cooking show, masterclass, laboratori e degustazioni. D.M.B. —

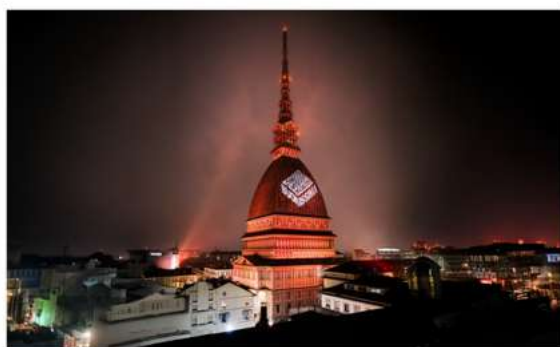
# Linkiesta

04/04/2025

## È pronto | L'appuntamento che rende Torino Buonissima

di Camilla de Meis

Il capoluogo piemontese si anima con il festival del buon cibo e della cucina creativa, che rende omaggio anche a Bob Noto



Bob Noto non cucinava, ma ha cambiato la cucina. Torinese e appassionato al buon cibo, ha rivoluzionato la fotografia gastronomica, anticipando la tendenza di immortalare un piatto appena servito. Nei suoi scatti, nessun orpello e la portata diventava assoluta protagonista. Scansava tovaglioli e bicchieri - come si vede spesso fare ai commensali oggi - per catturare la combinazione delle pietanze, restituendo agli chef un linguaggio nuovo, capace di raccontare l'alta cucina in un modo diverso. La sua eredità continua a vivere nei ristoranti che ha amato e sognato, come *Condividere* di Federico Zanasi che gli ha reso omaggio con un piatto dal suo menu "Festival". Ma capita di ricordare Noto scorgendo un suo libro fotografico impilato tra le etichette che affollano le cantine dei ristoranti di Torino. Oppure, durante grandi *kermesse* gastronomiche come Buonissima.

Buonissima è l'appuntamento dedicato - non a caso - al buon cibo, e che fa del buon cibo un punto d'incontro con la tradizione gastronomica mondiale. Dal 22 al 26 ottobre, Torino si riempie di eventi intorno al gusto dove cene, degustazioni e *show cooking* s'alternano a *talk* e presentazioni di libri in luoghi che hanno segnato la storia della città. Con un fitto palinsesto di appuntamenti (sono circa centoventi) e la presenza di un centinaio di chef dall'Italia e dal mondo, Buonissima non fa che sottolineare l'importanza di creatività, sperimentazione e condivisione in fatto di cucina. Una tradizione ricca, quella piemontese, che s'accompagna a una viticoltura di straordinaria raffinatezza, dai grandi rossi delle Langhe agli spumanti Alta Langa. Ma che ama però cambiare forma e innovarsi, soprattutto al fianco di ospiti come Rasmus Munk, Jeremy Chan, Josean Alija, Carlo Cracco, Yannick Alléno, Donato Ascani, Ferran Adrià, Moreno Cedroni e Mariella Organi.

L'idea di dare forma a un evento tanto variegato e che fonda - come recita il suo *claim* da quattro anni - cibo, arte e bellezza nasce da un'intuizione dei giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino e dello chef Matteo Baronetto. Questa del 2025 è la quinta edizione e c'è stata una sua puntata anche durante l'estate per la cerimonia di premiazione dei *The World's 50 Best Restaurants*. Anche grazie alla costante presenza di Torino sulla scena gastronomica mondiale, Buonissima s'appresta a registrare numeri ancora maggiori.

Nel calendario oltre quindici format gastronomici e il coinvolgimento di settanta *location*, a volte itineranti come nel caso del Tram Buonissimo!, dove i passeggeri, seduti su un tram storico, assaggiano le specialità della cucina piemontese mentre fuori dal finestrino scorrono le piazze più belle della città. Il programma è costruito per parlare a pubblici diversi - dal palato più esigente al buongustaio - combinando eventi d'alta cucina con iniziative popolari.

Europea

il quotidiano sull'Unione europea

Linkiesta

LinkiestaClub

sostieni Linkiesta

Linkiesta Store

LinkiestaClub

Entra nel Club, sostieni Linkiesta e leggi senza pubblicità.

da 60€

anno

Entra



MAGAZINE  
Linkiesta Magazine 02/26 -  
Super Mario per l'Europa

€15.00 Compra



MAGAZINE  
Linkiesta Etc N°12 -  
Primavera 2026

€20.00 Compra



LIBRI  
Perché l'Ucraina combatte

€20.00 Compra

È questa capacità di mescolare i linguaggi, che spiega perché Buonissima abbia ufficialmente inizio con l'assegnazione del Premio Bob Noto, il fotografo che ha preso il rigore dell'alta cucina e l'ha calato nella cultura visiva contemporanea. La premiazione si terrà durante la serata del ventidue ottobre nello spazio eventi della Nuvola Lavazza, nel quartiere Aurora. A cui seguirà una cena a quattro mani alla Farmacia del Cambio condotta con il vincitore dell'edizione passata, Moreno Cedroni della Madonna del Pescatore di Senigallia. Nello stesso momento a Palazzo Madama si svolgerà una "Opening dinner", dove dieci chef italiani faranno assaggiare ai commensali un piatto ispirato alla mostra "Vedova del Tintoretto. In dialogo", visitabile all'interno della location.

Dalla pittura rinascimentale del Tintoretto, il 24 ottobre Buonissima si intreccia con la fotografia, in occasione dell'inedito "Aperitivo dell'Arte", ispirato dai lavori di Jeff Wall che scorrono lungo le pareti del museo. Gli ospiti, dopo una visita guidata, avranno modo di degustare cocktail e piatti curati da Luigi Villacaro e dai fratelli D'Errico. La serata si conclude al ristorante Scatto, dove lo chef Christian Costardi accoglie Josean Alija dal Guggenheim di Bilbao per una cena che traduce in cucina le suggestioni della mostra torinese di Wall.

Ma è il 25 ottobre che si terrà il vero show. A Palazzo Saluzzo Paesana va in scena la "Cena Spettacolo" firmata da Rasmus Munk, chef dell'Alchemist di Copenaghen. Un'esperienza fatta di piatti concettuali, proiezioni e *performance* in cui la cucina si trasforma in opera d'arte irripetibile. Nella stessa giornata, la Nuvola Lavazza ospita il "Condividere Day - Future Heritage", una giornata da passare nel ristorante più buono di Torino. Fino al pomeriggio, lo chef Federico Zanasi, il *pastry chef* Fabrizio Fiorani e il maestro della cucina contemporanea francese Yannick Alléno condurranno un *brunch* a sei mani. Alla sera, le portate di Zanasi saranno accompagnate dai cocktail di Agostino Perrone, dal The Connaught Bar di Londra. Sempre rimanendo nella Centrale Lavazza, si potrà sperimentare il format consolidato di Buonissima, *BistroMania*, in maniera inedita: con un gemellaggio tra insegne torinesi e catalane.

Il 26 ottobre il sipario si chiude con il "Grande Pranzo della Domenica" al Castello di Rivoli. Un menu "A tutto Piemonte", affidato a otto cuochi di bistrot, trattorie e ristoranti stellati, propone i classici della tradizione: dagli agnolotti del plin alla carne cruda, dalle acciughe al verde fino al tartufo bianco d'Alba. Un pranzo che ricorda la ritualità familiare e rinalda il legame tra territorio e cucina.

Ma Buonissima non vive solo nei suoi appuntamenti *clou*. "Casa Buonissima" in Piazza Castello ospita per tutta la durata della rassegna: *talk*, *show cooking* e *masterclass* con la presenza di nomi come Jeremy Chan e Ferran Adrià. Tra le iniziative diffuse, torna "Metti Torino a Cena", con oltre venti ristoranti della città che accolgono colleghi piemontesi e italiani, e la popolare Piolissima, dove le protagoniste sono le pirole con i loro prezzi popolari.





# Il Messaggero

01/11/2025

## Rasmus Munk a Torino: il menu da 600 euro tra arte, politica e spettacolo

Dall'UNESCO alla tavola: mentre la cucina italiana celebra il riconoscimento di bene immateriale, Rasmus Munk porta a Torino un fine dining teatrale tra farfalle commestibili, ostie sul "Gesù" di Leonardo e provocazioni sociali. Ma la vera domanda resta: è cucina o spettacolo?



di Marco Lombardi

4 Minuti di lettura

martedì 27 gennaio 2026, 21:11

### Prima la Salute - Newsletter

Ricerca, salute e nuove terapie, il giovedì alle 18  
Iscriviti e ricevi le notizie via email

Inserisci la tua email

ISCRIVITI

La cucina italiana ha da poco ottenuto dall'UNESCO il riconoscimento di bene immateriale dell'umanità, evviva. Prima di cominciare a celebrare il successo, però, c'è un'altra notizia: **Rasmus Munk**, fa una cucina arzigogolata e di recente è stato ospite di Buonissima. Che ha combinato, nelle sale affrescate del Palazzo Saluzzo Paesana? Ci ha fatto mangiare delle farfalle per dirci che, avendo più proteine delle **carni bianche**, sarebbero un'alternativa alimentare sostenibile, e una strada per combattere la fame nel mondo. Ci ha fatto brindare "to the poors!", bevendo denari vii importanti. Ci ha fatto fare scarpetta, con un'ostia, sul Gesù (retroilluminato) di **Leonardo da Vinci**, che sapeva di **pasta e fagioli**. Ci ha fatto spezzare, con un cucchiaino, l'immagine di un'altra icona laicamente sacra, quella di un Pellegrino Artusi che sapeva di **noccioline e cioccolato**. Ci ha fatto fare (con le dita) una pista di polvere bianca - che sapeva di **zucchero** - posta su di uno specchio a disegnare la scritta "Come ti vedi?". Munk, in effetti, è un soggetto gastronomico difficilmente inquadrabile, avendo tanto un'anima concettuale di natura politica (che cavalca in maniera astuta le mode e certe ipocrisie contemporane), quanto una di puro fine dining, visto che le proposte sono tecnicamente ineccepibili. Rimane il dubbio del contorno spettacolarizzante, che condiziona la percezione dei piatti: la cena, infatti, è stata servita da un nutrito gruppo di attori in costume che voleva ironicamente inneggiare alla decadenza (quella del trascorso Regno sabauda, o quella contemporanea?) anche attraverso un (così chiamato) **pane** ammuffito, perché ricoperto da una crema fatta di patè di **fegato** e **formaggi** erborinati. "Se la ristorazione di livello vuole sopravvivere, la cena deve essere uno **show** che inserisce i piatti all'interno di una cornice composta da **musica, teatro e cinema**", ci ha detto **Rasmus Munk** in maniera commercialmente consapevole. La convinzione è tale da far pensare a un cammino scritto molto tempo fa, e invece no: "Mia madre non sapeva cucinare, si limitava

a sciogliere nell'acqua le buste della **Knorr**. Un giorno ho pranzato a casa di un amico che stava facendo una scuola di cucina: ho scoperto un mondo. A casa ho provato a trasmettere quella passione a mia madre, ma niente da fare. Il contesto, del resto, non la stimolava a fare di più: se a Copenaghen vai in un supermercato, neanche trovi il pesce fresco, nonostante la Danimarca sia circondata dal mare. I vostri supermercati, invece, sono dei luoghi di culto". Tuttavia un superpremiato come Munk, che nel suo ristorante di **Copenaghen** fa pagare 800 euro per il menu degustazione (a Buonissima appena 600 perché lo show di 14 portate durava solo un paio d'ore), a casa non cucina: "Apro il frigo e bevo acqua minerale. Gassata, però!", ha chiosato ridendo. Il suo ristorante si chiama Alchemist, ma Munk non ha paura - vista la cerebralità del suo modo d'intendere la cucina - che la gente interpreti il nome nell'accezione contemporanea, che rimanda all'idea del costruito, se non del finto: "Spero di no, io mi sono rifatto all'accezione antica degli alchimisti: erano persone che, nel tentativo tutto egoistico di produrre l'oro per diventare ricchi, di fatto entravano in contatto con le scienze, anche sociali, così scoprendo delle cose nuove da condividere con gli altri". Show a parte, la cui sceneggiatura è scritta dallo stesso Munk, alcuni piatti sono stati superlativi: il foglio di **risotto al tartufo** con sopra scritta una poesia di Vittorio Alfieri ("La vita è un mistero, e sono inutili quei sensi che cercano di rivelarlo"); un consommé di cacciagione che non rimandava ad alcun significato particolare, se non alla sua intensa (e splendida) sapidità; un'ostria condita con dei fili di rabarbaro, così buona da distrarti dal balletto, con tanto di tutù, servito in abbinamento; un **croissant** verticale di patata e prosciutto crudo; un'insalatina di fiorellini, con salsa tonnata e limone, posta sulla sua celebre lingua di silicone (che avrebbe dovuto stimolare una riflessione sul concetto di percezione, ma noi ci siamo fermati all'insalatina); una ciliegia ghiacciata che gli attori hanno direttamente recapitato nelle bocche dei clienti, distesi su dei puff di fracchiana memoria a rimirare sul soffitto delle immagini caleidoscopiche fra la natura e i viaggi psichedelici degli anni '70. Insomma, i piatti starebbero su da soli senza bisogno della dimensione dello show, visto che oltretutto i temi che Munk affronta sono già piuttosto consumati dal sistema mediatico contemporaneo. Alla fine, paradossalmente, finiscono per rivelare qualche insicurezza caratteriale, cioè la paura di non essere abbastanza, e qualche contraddizione (Munk dice che "... il fine dining non può più essere fatto di tanti camerieri che circondano il cliente, portando cose su cose", ma di fatto nella sua cena torinese, quando abbiamo consumato gli ultimi piatti da seduti, eravamo accerchiati da una nutrita schiera di attori serventi). Insomma, marketing travestito da concettualismo, o semplicemente (semplicemente?) alta cucina? Oppure l'alta cucina è la nostra, quella tradizionale, insignita dall'UNESCO?

[https://www.ilmessaggero.it/ristoranti/rasmus\\_munk\\_a\\_torino\\_il\\_menu\\_da\\_600\\_euro\\_tra\\_arte\\_politica\\_e\\_spettacolo-9321125.html](https://www.ilmessaggero.it/ristoranti/rasmus_munk_a_torino_il_menu_da_600_euro_tra_arte_politica_e_spettacolo-9321125.html)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

17/10/2025

## Torino diventa *Buonissima*



Quinta edizione del festival della grande cucina, fra cibo, arte e bellezza. In programma più di 120 appuntamenti con oltre 100 cuochi dall'Italia e dal mondo

**L**a ricetta è semplice quanto stupefacente. Gli ingredienti? Cinque giorni, 15 format gastronomici, 120 appuntamenti, 70 location e 100 chef provenienti da ogni angolo del pianeta. Il piatto gourmet, servito all'ombra della Mole, non poteva che essere *Buonissima*. Torino celebra ancora una volta la cucina internazionale, in tutte le

sue forme, grazie alla quinta edizione della kermesse gastronomica tra le più importanti in Italia, che si terrà nel capoluogo piemontese dal 22 al 26 ottobre. Ideato dai giornalisti Stefano Cava lito e Luca Iaccarino e da lo chef Matteo Baronetto, *Buonissima* torna ad animare la città dopo l'edizione estiva, organizzata in occasione della cerimonia torinese della *The World's 50 Best Restaurants*.

**Trattorie e ristoranti top.** Evento che mixa cibo, arte, bellezza e luoghi iconici di Torino, conferma anche quest'anno la sua duplice anima: da un lato, il carattere pop di trattorie e bistrot,

dall'altro, l'aura delle mele di fine dining, ristoranti top level in cui gli chef propongono una filosofia visionaria e unica. Un palinsesto per tutte le tasche: dai 30 euro di *Piùssima* agli eventi più esclusivi. Al centro, cucine differenziate, animate per l'occasione da un tocco artistico, nel senso più ampio del termine: musica, spettacolo, grande pittura, fotografia internazionale e molto altro.

**Gli eventi.** Tornano gli ormai consolidati format, come *Metti Torino a cena*, in cui gli chef torinesi si confrontano con colleghi italiani e internazionali in inedite cene a quattro mani: *Piùssima*, che esalta la cucina tradizionale e servita nelle pive della città, o l'*Opening Dinner*, la cena itinerante che esalterà la bellezza di Palazzo Madama, residenza storica reale situata nel cuore della città, con il contributo di dieci chef protagonisti della scena gastronomica italiana. Tutti gli eventi e le cene di *Buonissima* si possono prenotare sul sito della manifestazione: [buonissimatorino.it](http://buonissimatorino.it).

### ALCUNI DEI PROTAGONISTI

RASMUS MUNK

JEREMY CHAN

JOSEAN ALIJA

CARLO CRACCO

YANNICK ALLÉNO

DONATO ASCANI

FERRAN ADRIÀ

MORENO CEDRONI

MARIELLA ORGANI



### LA NOVITÀ

**Bontà locali a bordo di un tram**

*Buonissima* intreccia il suo legame con Torino in modo unico grazie a *Tram Buonissimo!*, un'esperienza inedita, che unisce gusto e meraviglia a bordo di un tram storico. Durante il percorso, i passeggeri possono lasciarsi incantare dalle architetture più suggestive della città mentre assaporano specialità che raccontano l'eccellenza enogastronomica piemontese, simbolo di un territorio riconosciuto e amato in tutto il mondo.



### GLI EVENTI DIFFUSI

**Venti ristoranti a confronto**

Torna *Metti Torino a cena*, uno dei format consolidati dell'evento: oltre 20 ristoranti di Torino si confrontano per una sera con grandi chef provenienti dal Piemonte e da tutta Italia. Il risultato? Percorsi degustazione irripetibili, che raccontano storie, oltre che ingredienti e tecniche. Sono incontri di cuochi, affinità artistiche, jam session, condivisioni di saperi, battaglie di sapori, bellezza, assonanze e contrasti, che capitano una volta e poi mai più.



### L'ARTE IN PRIMO PIANO

**Aperitivo e cena alle Gallerie d'Italia**

Il 24 ottobre, le Gallerie d'Italia di Torino saranno protagoniste di un aperitivo curato da Luigi Villacaro di Otium Rooftop e da Giuseppe e Francesco D'Errico del Pico Bistrot della Madernassa di Cuarene d'Alba, e servito tra le proiezioni delle immagini delle opere del fotografo canadese Jeff Wall, in mostra fino al primo febbraio. Nella stessa giornata, lo chef Christian Costardi del ristorante Scatto di Torino e Josean Alija del ristorante Nerua del museo Guggenheim di Bilbao, proporranno un menù a quattro mani ispirato agli scatti della mostra di Wall.



### UNA "CASA" IN CENTRO

**Talk e masterclass nel cuore della città**

Per tutta la durata della manifestazione, piazza Castello ospita *Casa Buonissima*, uno spazio nel cuore della città, dove si terranno talk, cooking show, masterclass, laboratori e degustazioni, con professionisti del mondo della cucina, della pasticceria, dell'arte bianca, del vino e del giornalismo. Novità di quest'anno è la presentazione di libri gastronomici, da parte di chef noti nel panorama nazionale e internazionale. Tra gli ospiti presenti, Jeremy Chan del ristorante 1 Stella Michelin Ikoyi di Londra, Alessandro Negrini e Fabio Pisani del ristorante 1 Stella Michelin Il Luogo Aimo e Nadia di Milano, Ferran Adrià e Eugeni de Diego, rispettivamente chef e sous-chef del ristorante EIBulli e molti altri. Inoltre, il palinsesto vedrà, tra gli altri, Jacopo Ticchi di Trattoria da Lucio con un talk sulla frollatura del pesce.

# CIBO TODAY

19/06/2025

TORINO

## Non solo alta cucina. A Torino c'è una rassegna gastronomica popolare dedicata solo ai bistrot

Il 20 giugno 2025 torna Bistromania a Torino: 15 bistrot d'Italia, street food, vini naturali e dj set per una grande festa alle OGR. All'interno del calendario di eventi legati a Buonissima - Summer Edition



Tutto il mondo della ristorazione ha gli occhi puntati su Torino in questo weekend. Infatti la città sabauda oltre a ospitare l'attesa cerimonia di premiazione della classifica The World's 50 Best Restaurant, tra le manifestazioni più importanti quando si parla di gastronomia mondiale, si arricchisce di altri eventi legati al cibo. Come **Bistromania**, nella giornata di venerdì 20 giugno 2025 negli spazi di Snodo e nell'area Open Air delle OGR. Una grande festa che celebra uno dei modelli più contemporanei della ristorazione cittadina e nazionale, raccogliendo i migliori bistrot della città e d'Italia in un unico spazio. Bistromania, inoltre, è un evento che si colloca all'interno di Buonissima - Summer Edition, a Torino fino al 21 giugno. Ecco come funziona e chi sono i partecipanti.

un modello di ristorazione che si sta affermando sempre più nel panorama italiano. Un format che coniuga sostenibilità imprenditoriale e ricerca gastronomica, capace di valorizzare la tradizione attraverso un linguaggio contemporaneo e contaminazioni internazionali. Un fenomeno in crescita, che punta con decisione sulla qualità delle materie prime e su una cucina accessibile ma curata, attenta al gusto e al racconto del territorio.



Le OGR di Torino

### Come funziona e chi sono i partecipanti

Bistromania si svolge dalle ore 19 fino a tarda notte da Snodo Torino, il ristorante creato all'interno delle OGR, polo culturale in Corso Castellidardo, 22. E ci sarà anche un'area esterna dove trascorrere la serata tra musica, ricette e buon vino. Un villaggio gastronomico diffuso e a cielo aperto a cui si accede tramite un biglietto di 10€ che dà diritto a un calice di vino e l'ingresso all'after party dopo le 23:30. I piatti e i vini aggiuntivi sono a pagamento e il consumo non è obbligatorio.



Bistromania a Torino

### Bistromania: l'evento che celebra i bistrot d'Italia a Torino

Bistromania nasce all'interno della manifestazione gastronomica **Buonissima** che quest'anno per la prima volta si svolge anche in versione estiva, anticipando dunque la consueta data autunnale. Protagonisti sono i migliori bistrot di Torino (e non solo) che per una giornata intera proporranno i propri piatti **in versione street food**. Ad accompagnare le creazioni dei 15 partecipanti una selezione di etichette di vino naturale, cocktail, amari locali e dj set.



I partecipanti? Sono: Buatta Cucina Popolare (Palermo e Torino), Contesto Alimentare (Torino), Gaudenzio Vino e Cucina (Torino), Locanda del Falco (Piacenza), Luogo Divino (Torino), Bistrò del Nazionale di Vernante (Cuneo), Osteria Andirivieni (Torino), Osteria Contemporanea La Bottega d'Mentin (Pecetto Torinese), Paltò (Torino), Razzo (Torino), Salto dell'Acciuga (Trani), Scannabue (Torino), Silos (Torino), Smoking Wine Bar (Torino).

### Buonissima - Summer Edition: cos'è

Bistromania è un evento inserito all'interno del palinsesto di **Buonissima - Summer Edition**, evento speciale che anticipa la tradizionale manifestazione autunnale con un programma ricco di appuntamenti gastronomici e protagonisti di rilievo del mondo della cucina nazionale e non. La Summer Edition 2025 si inserisce nel calendario di eventi collegati alla cerimonia del The World's 50 Best Restaurants, e scende in campo con oltre 25 appuntamenti e 50 chef italiani e internazionali celebrano la grande cucina in città. Il programma estivo di Buonissima si compone di tantissime cene ed eventi distribuiti in diversi luoghi simbolo di Torino, con l'obiettivo di raccontare il gusto in tutte le sue forme. Aspettando l'edizione invernale di Buonissima, in programma dal 22 al 26 ottobre.



Un momento di degustazione a Bistromania a Torino-2

CiboToday è anche su Whatsapp, è sufficiente [cliccare qui](#) per iscriversi al canale ed essere sempre aggiornati

<https://www.cibotoday.it/citta/torino/bistromania-buonissima-summer-edition-torino.html>

