

La cucina fuori dalla cucina: con “Buonissima” a Torino la gastronomia abbraccia i luoghi dell’arte

31 Ottobre 2024

di Alfonso Mollo



TORINO – Dal 23 al 27 ottobre Torino è diventata un locale a cielo aperto, dove gli appassionati hanno potuto degustare i piatti dei ristoranti stellati insieme ai piatti delle “piole”, le tipiche trattorie piemontesi. Oltre 100 chef, 90 location, a cui quest’anno si sono aggiunti “Casa Buonissima”, nel salotto torinese di Piazza San Carlo, che ha accolto eventi, talk, degustazioni e show cooking, dalle colazioni all’aperitivo, e “Buonissima Lounge”, dove era ubicata la sala stampa con la possibilità di incontrare i protagonisti delle cucine cittadine.

Un passo avanti importante per Buonissima 2024, riuscita in questa edizione a coinvolgere l’intera città, dal centro alle periferie.

Nata nel 2021, riunisce chef italiani e internazionali più importanti, combinando cultura italiana e internazionale con la cucina piemontese, per riportare Torino, capoluogo di una delle regioni con tradizioni culinarie tra le più importanti d'Italia, sul palcoscenico gastronomico mondiale.

Se poi aggiungiamo che gli eventi si svolgono in musei, palazzi reali, luoghi intrisi di arte, storia e cultura, se ne potrà capire ancor di più la portata.

Nata dall'idea di **Matteo Baronetto**, chef del ristorante Del Cambio di Torino, **Luca Iaccarino**, critico e giornalista gastronomico, e **Stefano Cavallito**, avvocato e critico gastronomico, si avvale dell'organizzazione dell'agenzia di comunicazione ed eventi ToBe Company, e ha il patrocinio di Città di Torino, Regione Piemonte, Camera di Commercio di Torino e Turismo Torino.

“Buonissima non è una fiera né un congresso: è un festival. Perché siamo convinti che oggi il cibo debba intrecciarsi con gli altri saperi, con l'arte, con la bellezza. E Torino, con la sua storia, la sua ricchezza culturale, la sua capacità di attrarre intelligenze e farsi laboratorio, è il posto perfetto perché questo accada. Ecco, per cinque giorni vogliamo trasformare Torino nella factory della cucina contemporanea, facendola vivere ai cittadini e agli appassionati d'ogni parte d'Italia e del mondo”.

Questo si augurava Luca Iaccarino, come obiettivo dell'evento. E così è stato.

I Protagonisti

Inaugurazione a La Centrale Nuvola Lavazza con il “Premio Bob Noto”, nato in seno alla manifestazione in omaggio al gastronomo e fotografo torinese **Bob Noto**, scomparso nel 2017. Il riconoscimento, dato al personaggio del mondo culinario che si è distinto in una virtù cara a Noto, in questa edizione è stato consegnato dalla giuria composta dalla moglie del fotografo **Antonella Fassio**, dagli chef **Ferran Adrià**, **Davide Scabin** e **Paolo Griffa**, dall'editore **Marco Bolasco**, da **Sara Peirone** di Lavazza e dagli ideatori di Buonissima.

Il tema di quest'anno era “l'empatia”, e ad aggiudicarselo è stata **Mariella Organi**, anima del 2 stelle Michelin La Madonnina del Pescatore di Senigallia dello chef **Moreno Cedroni**, di cui è anche compagna di vita, e che ha fatto dell'accoglienza uno dei suoi fondamenti.

“È un premio che mi tocca profondamente prima di tutto dal punto di vista personale e poi professionale. Bob è stata una figura importante nella mia vita e in quella di Moreno. L'incontro con lui è stato molto significativo, amiamo Torino anche grazie a lui e oggi sono

molto felice divedere quanto il suo impegno trasversale per sostenere l'enogastronomia, la bellezza, l'arte e la profondità del cibo sia ancora così importante per questa città e credo che Buonissima ne sia l'eredità" ha commentato emozionata al momento della consegna del premio.

Palazzo Madama, uno dei simboli della città, ha aperto le sue stanze regali per ospitare Degustando, evento di ToBe, alla sua 42 sima edizione, e che ha accolto 10 tra i più importanti chef di tutto il panorama gastronomico mondiale nella Buonissima Opening Dinner.

È stata l'occasione per vedere ai fornelli **Virgilio Martinez** (ristorante Centràl di Lima, vincitore del titolo di "Best Restaurant of the World"), **Enrico Crippa** (3 stelle Piazza Duomo di Alba), **Moreno Cedroni** (2 stelle La Madonnina del Pescatore di Senigallia), **Michelangelo Mammoliti** (2 stelle La Rei Natura di Serralunga d'Alba), **Matteo Baronetto** (1 stella Del Cambio di Torino), **Pasquale Laera** (1 stella Borgo Sant'Anna di Monforte d'Alba), **Giovanni Grasso** e **Igor Macchia** (1 stella La Credenza di San Maurizio Canavese), **Flavio Costa** (1 stella 21.9 di Piobesi d'Alba), **Federico Zanasi** (1 stella Condividere di Torino) e **Davide Scabin** (1 stella Ristorante Carignano di Torino).

Un'opportunità unica, per assaggiare in una sola location dieci piatti iconici, frutto di fantasia e abilità gastronomica.

Pani bio, pata negra, Parmigiano Reggiano, e il rinomato cioccolato del re della pasticceria torinese Guido Gobino, con accompagnamento di cocktail, birre artigianali, e i vini del Consorzio dell'Alta Langa, le etichette di Fontanafredda, storica cantina piemontese, e di Umani Ronchi, eccellenza enologica marchigiana.

In anteprima, nella Sala di Guardie, anche la possibilità di vedere la mostra Threads di **Malena** e **Virgilio Martinez**, un'esposizione che vuole mostrare la bellezza dei legami tra gastronomia, paesaggio, persone e storie.

Concetto che Martinez ripropone come base dei suoi menù.

Tra i pezzi forti dell'edizione di quest'anno due cene a tema, o per meglio dire due esibizioni.

"Grand Opera - Piemonte Spagna Music Hall", al ristorante Snodo delle Ogr, con protagonista il 2 stelle Michelin Diego Guerrero, basco, che ha fatto di Madrid la sua casa con il DSTAgE, e che ha voluto omaggiare il Piemonte con un menù inedito, preparato per l'occasione.

La seconda si è svolta nelle sale delle Gallerie d'Italia, in Piazza San Carlo.

“Nel Grande Nord: A Great Immersive Dinner” ha regalato una cena-spettacolo con **Nicolai Nørregaard**, chef 2 Stelle Michelin e 1 Stella Verde del Kadeau di Copenaghen.

La possibilità per conoscere gli iconici “signature dish” che lo hanno reso celebre a livello mondiale, accompagnati da una selezione dei grandi vini piemontesi.

Il tutto avvolti da proiezioni, spettacoli su ledwall, suoni coinvolgenti e musica dal vivo, virtualmente trasportati nel cuore del Grande Nord.

Altro appuntamento imperdibile all’Uci Cinema Lingotto per “Chefilm! Si cena al cinema”, dove, durante la proiezione del documentario *Bob Noto: The Wolrd’s Finest Palate*, quattro grandi chef hanno preparato altrettanti piatti dedicati al compianto fotografo-gourmet torinese.

Carlo Cracco (1 stella Ristorante Cracco, Milano), **Matteo Baronetto**, **Paolo Griffa** (1 stella Caffè Nazionale, Aosta) e **Giuseppe Rambaldi** (Cucina Rambaldi, Torino), hanno creato un menù ispirato alla personalità e ai gusti di Noto, abbinandolo a una selezione di grandi vini e bollicine Alta Langa.

“Metti Torino a cena” ha coinvolto 24 ristoranti, dove gli chef resident hanno ospitato per una sera un grande cuoco nazionale o internazionale, per un’esperienza gastronomica unica e irripetibile.

Cene a 4 mani, diventate una ricerca di sapori, cultura e sperimentazione.

Da segnalare al Ristorante Del Cambio, **Himanshu Saini**, 2 stelle del Trèsind di Dubai, 13esimo tra i 50 migliori ristoranti al mondo, che ha letteralmente rivoluzionato la cucina indiana in uno stile innovativo e contemporaneo, e **Giuseppe Iannotti**, 2 stelle al Krèsios di Napoli, che al ristorante Scatto ha proposto la sua cucina gourmet.

Non solo stellati: il ritorno della cucina “popolare”

Buonissima non è stato solo chef stellati. Anche i ristoranti e le tradizionali piole torinesi sono state protagoniste, grazie a Piolissima preparando menù ad hoc, per celebrare la storia culinaria piemontese, da quella più tradizionale a quella più contemporanea, nell’atmosfera di altri tempi delle piole, accompagnati da tornei di bocce, canti, musica, partite a carte.

Un ritorno al passato.

Il giro del mondo con Agnolotti & Friends, da Eataly, dove chef da tutta Italia hanno cucinato

le loro versioni, italiane e no, della pasta ripiena, fra tradizione e innovazione.

E si è mangiato e bevuto anche sul Tram Storico, che ha percorso le vie di Torino in un tour panoramico, ospitando eventi, assaggi di prodotti di eccellenza del territorio, e degustazioni di Vermouth e Alta Langa.

La festa finale di Buonissima ha preso vita alle Ogr, con Bistromania, alla sua quarta edizione, che ha ospitato dodici bistrot, piemontesi e no, con i loro piatti simbolo in versione street food.

Una celebrazione della cucina bistrot, con un'esperienza gastronomica varia e divertente per il pubblico, in abbinamento ai vini naturali di Elemento Indigeno, un progetto di Compagnia dei Caraibi, azienda di importazione e distribuzione di spirits e soft drinks, e che raccoglie etichette da tutto il mondo.

L'edizione 2024 si è chiusa al Museo di Arte Contemporanea del Castello di Rivoli, nelle sale dell'ex Combal.Zero, con il Pranzo della domenica.

Un evento dedicato al tradizionale pranzo della domenica in famiglia, cucinato da otto grandi cuochi, riuniti per preparare un menù "a tutto Piemonte", e dove le ricette della tradizione sono state reinterpretate secondo le diverse filosofie di cucina.

Il futuro di Buonissima, tra certezze e incognite

Cinque giorni intensissimi, tra tradizione, innovazione, cultura italiana e internazionale, dove la fantasia e le abilità degli chef si sono incontrate e hanno dato vita a menù di alto livello. Una manifestazione giovane, con tutte le carte per diventare ancora più grande e importante, non solo in Italia, ma nel mondo.

Sperando, lo diciamo sorridendo, che non segua troppo l'iter storico delle invenzioni del mondo sabauda, famoso per farsi sfuggire le sue invenzioni, lasciandole ad altre città o regioni. Fondamentali in futuro saranno la pubblicità e la comunicazione, a cominciare dai rapporti con la stampa, purtroppo, ahinoi, a volte un po' carenti, per far sì che Buonissima diventi un punto fermo della gastronomia mondiale.