



Buonissima a Torino: il programma della quinta edizione

Dal 22 al 26 ottobre 2025 torna a Torino il Festival della grande cucina con oltre 120 appuntamenti aperti al pubblico che coinvolgeranno non solo piole, bistrot e ristoranti ma anche alcuni luoghi storici come Palazzo Madama, Palazzo Saluzzo Paesana e il meraviglioso Castello di Rivoli

Buonissima 2025, il Festival della grande cucina, torna a **Torino dal 22 al 26 Ottobre** con un numero di appuntamenti e una rosa di **ospiti decisamente interessanti**, per ribadire il ruolo centrale che la città riveste nel panorama enogastronomico italiano e internazionale.

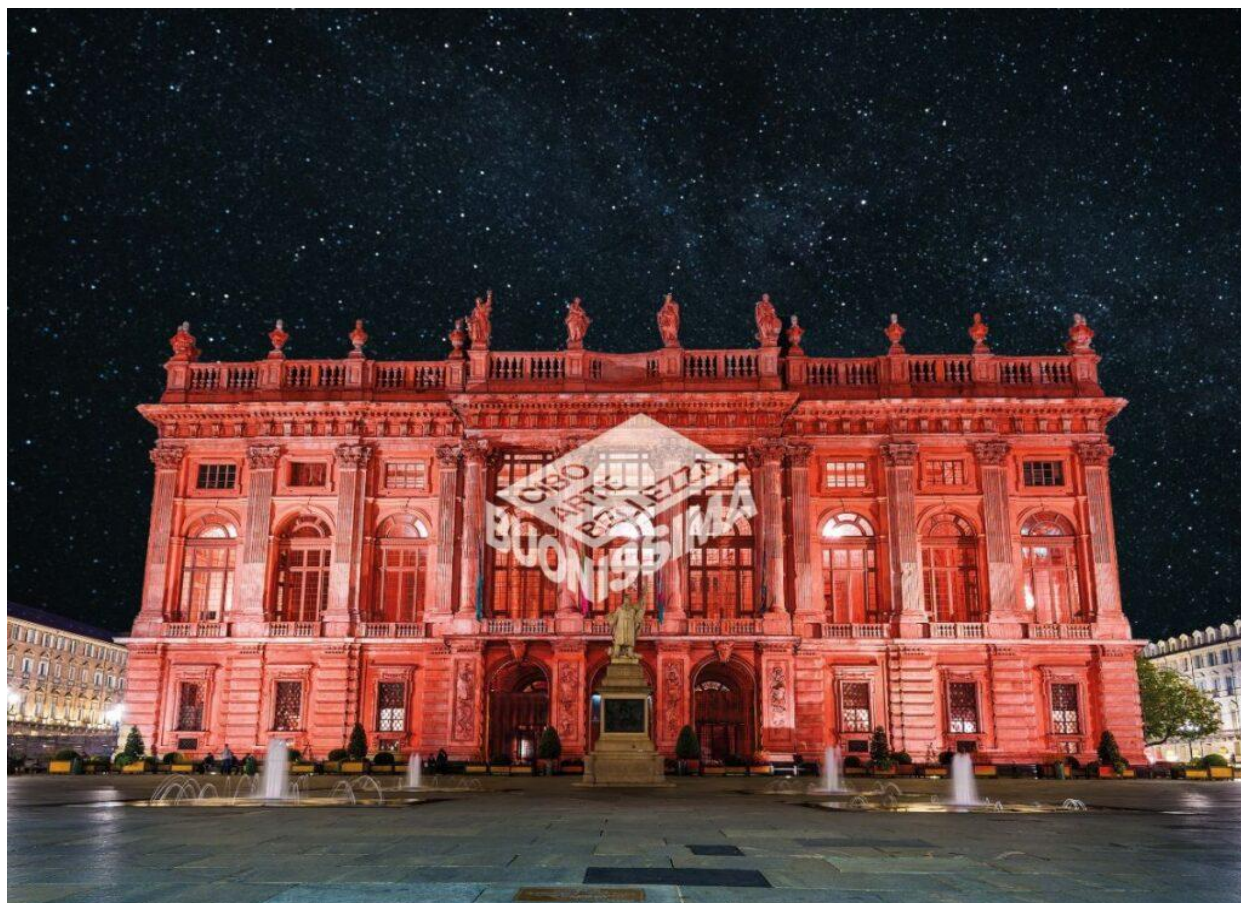
Nei cinque giorni di manifestazione, giunta alla quinta edizione, sono previsti oltre **15 format gastronomici** per un totale di più di **120 appuntamenti diffusi in tutta la città**, con il coinvolgimento di oltre 70 location e 100 chef provenienti da ogni angolo del pianeta.

Buonissima 2025 a Torino: gli chef ospiti

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, mette insieme un palinsesto che

vuole far dialogare tra loro le trattorie e i bistrot con i ristoranti fine dining.

Anche quest'anno tornano alcuni dei format già 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, o l'**"Opening Dinner"**, la cena itinerante che esalterà la bellezza di Palazzo Madama, residenza storica reale situata nella cuore della città, con il contributo di 10 chef protagonisti della scena gastronomica italiana.



Palazzo Madama a Torino (Foto © Buonissima).

Alcuni appuntamenti da non perdere

Naturalmente l'evento di ottobre **darà spazio anche a nuovi appuntamenti e idee**, come ad esempio la cena dedicata all'arte all'interno di [Gallerie d'Italia – Torino](#), un tram che metterà in mostra tutta la ricchezza enogastronomica piemontese e il nuovo format **"Chef's Table"**, il più intimo degli appuntamenti nel palinsesto. Si tratta di un'esclusiva cena a 4 mani tra **Donato Ascani** del Glam (2 Stelle Michelin tra i ristoranti di Enrico Bartolini) e **Matteo Baronetto** (per 10 anni alla guida del Ristorante Del Cambio di Torino, 1 Stella Michelin). L'evento, in programma il 24 ottobre, si terrà nella storica **Libreria Luxemburg**, la più antica di Torino, 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.

Un'altra novità sarà l'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. L'aperitivo, in programma il 24 ottobre, sarà curato da **Luigi Villacaro** di Otium Rooftop e da **Giuseppe e Francesco D'Errico** del Pico Bistrot in Madernassa di Guarene d'Alba (CN).



Cene di grande prestigio a Buonissima 2025 (Foto © Buonissima).

Una cena con Rasmus Munk

Altro evento tra i più attesi sarà la **Cena Spettacolo di sabato 25 ottobre** che vede come protagonista di quest'anno **Rasmus Munk**, chef del ristorante Alchemist** di Copenaghen, a **Palazzo Saluzzo Paesana**. Nell'edificio settecentesco, lo chef Munk, insignito del premio di Best Chef e chef-patron del 5° miglior ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica The World's 50 Best Restaurants, regalerà un'esperienza immersiva e unica nel suo genere, tra piatti concettuali, suoni, proiezioni e performance.

Domenica al Castello di Rivoli con 8 cuochi del territorio

Il 26 ottobre, invece, riflettori punteranno sul **Castello di Rivoli**, nelle cui sale andrà in scena l'evento conclusivo di Buonissima: **"Il grande pranzo della domenica"** con un menu "a tutto Piemonte" preparato da otto cuochi di trattorie, bistrot e ristoranti di alta cucina: **Massimiliano Prete**

di SestoGusto, **Giovanni Grasso & Igor Macchia** de La Credenza, **Renza** de La Terrazza Da Renza, **Claudio Vicina** di [Casa Vicina](#), **Giuseppe e Francesco D'Errico** di Pico Bistrot, [La Madernessa](#), **Pierluigi Consonni** e **Alan Spanu** di Cubique, **Anna Ghisolfi** di Anna Ghisolfi Ristorante, **Maurizio Zito** ed **Elisa Cagnasso** de Al Gufo Bianco, la **famiglia Rota** de Le Antiche Sere, **Giulio Rocci** di Ottimo!.

Sapori spagnoli e piemontesi al BistroMania

Da non perdere, infine, l'incontro tra **Barcellona e Torino** in occasione del collaudato "**BistroMania**", l'evento evergreen di Buonissima dedicato ai bistrot, che vedrà la presenza di **cinque bistrot spagnoli** (Glug, Amaica, Colmado Wilmot, Bodega Bonay e La Sosenga di Barcellona), per una liaison più unica che rara con i bistrot fondatori dell'associazione **BistroMania** (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).



Incontro tra Barcellona e Torino in occasione del "BistroMania" (Foto © Buonissima).

Un viaggio tra Torino e Barcellona, che passa per le acciughe al verde e la butifarra, un'occasione unica per assaporare l'essenza autentica dei bistrot italiani e catalani, la loro sinergia e le loro contaminazioni culinarie.

Vi ricordiamo che tutti gli eventi e le cene di Buonissima si possono prenotare sul [sito della manifestazione](#)

.

Data di creazione

16/10/2025

Autore

silvia-fissore