

A Torino dall'8 al 16 giugno

## BOCUSE D'OR EUROPE OFF 2018 LA CULTURA È SERVITA

**Un cartellone ricco di percorsi espositivi, dialoghi, incontri, spettacoli, laboratori, attività per famiglie, degustazioni e cene nei luoghi più belli e significativi del territorio, con moltissimi ospiti**

Torino, 17 maggio 2018 - Il Bocuse d'Or Europe OFF 2018 è il **calendario di eventi culturali** rivolti al grande pubblico in programma a Torino dall'8 al 16 giugno, con anticipazioni nelle settimane precedenti, collegato al prestigioso concorso di alta cucina Bocuse d'Or Europe, per la prima volta in Italia.

Composto da **iniziative culturali** diffuse e realizzato per la prima volta nella storia del Bocuse d'Or Europe, il calendario OFF nasce dal presupposto che **la cucina è cultura**, espressione di un bagaglio storico, dell'identità di un territorio, di una idea di contemporaneità **in continuo dialogo con altre arti e discipline**, con cui condivide la capacità di interpretare il presente e disegnare il futuro.

Aperto il 21 marzo con un omaggio ai maestri dell'alta cucina Paul Bocuse e Gualtiero Marchesi, il Bocuse d'Or Europe OFF 2018 ha coinvolto **Torino e il Piemonte** in un calendario di avvicinamento con iniziative che valorizzano la ricchezza di un territorio da sempre vocato a una profonda cultura enogastronomica.

Simbolicamente realizzato **nell'Anno del Cibo italiano**, grazie alla partecipazione dei principali musei e istituti culturali, dei protagonisti dell'enogastronomia, di partner pubblici e privati, il Bocuse d'Or Europe OFF 2018 offre al pubblico un cartellone ricco di **percorsi espositivi, dialoghi, incontri, spettacoli, laboratori, attività per famiglie, degustazioni e cene** nei luoghi più belli e significativi del territorio.

Il rapporto tra cucina, arte, creatività e la forza culturale del Novecento italiano con le sue correnti espressive si uniscono in "*Gualtiero Marchesi. La cucina come pura forma d'arte*", l'installazione artistica dedicata al grande Maestro della cucina italiana a Palazzo Madama, realizzata in collaborazione con Fondazione Torino Musei-Palazzo Madama, GAM Torino e Fondazione Gualtiero Marchesi: l'intreccio tra i piatti di Marchesi e le opere originali di Lucio Fontana e Piero Manzoni a cui si è ispirato permette di conoscere il genio del grande cuoco attraverso la lente dell'arte (dal 18 maggio all'11 giugno).

Il **Museo Ettore Fico** ospita "*Minimalismo e massimalismo*", una cena stellata realizzata dalla chef **Viviana Varese** del ristorante Alice a Milano sul tema degli opposti in cui il direttore del MEF **Andrea Busto** e il critico d'arte Luca Beatrice indagano due diversi modi di intendere l'arte e la vita esplorando l'opera di artisti delle due tendenze: da Lucio Fontana a Alberto Burri, da Barnett Newman a Enzo Cucchi e molti altri (11 giugno).

Alla **Fondazione Sandretto Re Rebaudengo** va in scena "*Il design stellato*", un percorso espositivo **sul design in cucina**, raccontato attraverso il rapporto tra Alessi e alcuni grandi cuochi con cui ha collaborato: Chapel e Marchesi, Thuilier e Gagnaire, i Troisgros e Hermé, Savoy e Ducasse. Per l'apertura dell'esposizione, il 24 maggio, **Alberto Alessi** racconta l'esperienza della sua fabbrica del design italiano nel talk "Alessi 1921-2018: il design, i cuochi e la cucina" (fino al 16 giugno). Inoltre, la rivoluzione del desi-

UN PROGETTO DI



REALIZZATO DA



IN OCCASIONE DI



MAIN PARTNER



gn thinking applicata al cibo è l'oggetto della conversazione "Tavola degli elementi" tra **Marti Guixé** e **Marco Rainò** (14 giugno).

Un pezzo importante della storia del nostro territorio rivive nell'esposizione fotografica "Oryza. I mestieri del riso ieri e oggi", proposta da **CAMERA. Centro italiano per la Fotografia** in collaborazione con **ATL Novara**: il giovane fotografo Guido Montani ha immortalato la pianura e il lavoro del riso nelle quattro stagioni, mettendo successivamente a confronto il proprio lavoro con immagini storiche reperite sul territorio novarese (1-12 giugno).

L'arte della tavola nella storia è al centro della mostra "La cucina di buon gusto", a cura dei **Musei Reali**, alla **Biblioteca Reale**: un viaggio tematico intorno al cibo: disegni, manoscritti, incunaboli, cinquecentine, opere rare a stampa, pubblicazioni specialistiche settecentesche e ottocentesche forniscono al visitatore l'idea di tutto quanto ruota intorno all'arte della tavola (fino all' 8 settembre). Sempre a cura dei Musei Reali, visite guidate tematiche in **Galleria Sabauda** per esplorare le grandi tele dedicate ai mercati rinascimentali, visite al secondo piano di **Palazzo Reale** e alle tavole imbandite degli appartamenti dei Savoia, percorsi sul vino nella cultura classica al **Museo di Antichità** e aperture serali delle **Cucine Reali**.

La storia gastronomica del Risorgimento e del Novecento è indagata attraverso una serie di conferenze realizzate dagli **Istituti Culturali del Piemonte**, mentre la storia contemporanea della cucina è illustrata in "Regine e Re di Cuochi", una mostra unica nel suo genere, il cui scopo è la valorizzazione e l'internazionalizzazione della cucina italiana d'autore, attraverso le storie, esposte all'ex **Borsa Valori**, di 30 grandi cuochi ambasciatori della cucina italiana raccontate con video, installazioni, fotografie artistiche e un'originale esposizione di utensili da cucina, ceramiche, menù manoscritti, valorizzati e nobilitati come opere d'arte (fino al 24 giugno).

Tra gli altri percorsi espositivi la personale di fotografia contemporanea dell'olandese **Marie Cecile Thijs** a Palazzo Saluzzo Paesana (8-15 giugno), la raccolta di documenti einaudiani sulla viticoltura intitolata **Vini, viti e vigneti nei libri e nelle carte di Luigi Einaudi** (fino al 10 ottobre) a cura della fondazione a lui dedicata.

È dedicata al rapporto tra cinema e cibo la serata del 9 giugno "Foto-Grammi Opening Night": a partire dalle 19.30 il **Museo Nazionale del Cinema** ospita la serata di apertura che lancia la settimana del Bocuse d'Or Europe OFF. La musica, il teatro e il cinema si fondono armonicamente in una serata con live set di **Ma o**, la proiezione sui grandi schermi delle **scene più celebri dei film cult** legati al cibo con commento del critico **Steve della Casa** e la **lettura scenica di Lella Costa** da "Il Pranzo di Babette".

Nel filone del **contemporaneo**, un ciclo di **grandi dialoghi**, a cura del Circolo dei lettori mette a confronto coppie inedite di chef, autori e artisti. Il ciclo inizia con un'anteprima il 4 giugno con il dialogo tra lo chef **Enrico Crippa** e il fondatore di Slow Food **Carlo Petrini**, per poi proseguire con l'incontro speciale di Archivissima-Festival degli archivi con **Camilla Baresani**, i confronti tra lo chef **Pietro Leemann** e il giornalista e saggista **Federico Rampini**, il maestro pasticciere **Iginio Massari** e l'artista **Ugo Nespolo** (11 giugno), la pastry chef **Loretta Fanella** e la scrittrice **Michela Murgia** (10 giugno), il maestro pasticciere **Corrado Assenza**, il cioccolatiere **Guido Gobino**, il musicista **Mario Incudine** e il regista teatrale **Giuseppe Spicuglia** (10 giugno), lo chef **Filippo Sinisgalli** e l'attrice **Gaia de Laurentiis** (12 giugno), la chef **Valeria Piccini** e **Lella Costa** (13 giugno), lo chef **Matteo Baronetto** e il regista **Marco Ponti** (15 giugno). E ancora, la lezione su

arte e cibo dello storico dell'arte **Philippe Daverio** (14 giugno), e gli incontri con lo scrittore **Antonio Pascale**, gli antropologi **Marino Niola** ed **Elisabetta Moro** (13 giugno), lo storico dell'alimentazione **Alberto Capatti** e lo chef **Pino Cuttaia** per la rassegna "Passaggi" ai Magazzini Oz.

Da **EDiT**, "La seconda vita del cibo. Cena accademica sull'antispreco", ovvero il valore della **sostenibilità** interpretato in **due appuntamenti conviviali** in cui 4 chef uomini e 4 chef donne coinvolti da Accademia Bocuse d'Or Italia dimostrano come preparare una cena gourmet usando materie prime semplicissime ed evitando gli sprechi (22 maggio e 13 giugno).

Il teatro va in scena con la settima edizione di "Play with Food - La scena del cibo", il primo festival di arti visive e performative interamente dedicato al cibo con spettacoli, performance, cene segrete e appuntamenti conviviali, realizzato da Collettivo Canvas e Fondazione Piemonte dal Vivo (11-17 giugno).

Ancora spettacolo con "Tanto di cappello!": il piazzale del Lingotto diventa un luogo di rappresentazione per gli artisti di strada e per i cittadini, in un contesto di partecipazione, inclusione e valorizzazione dei produttori del territorio (10 giugno).

Al **MiAAO** Museo Internazionale di Arti Applicate Oggi, in collaborazione con MUSES, "Doppio Senso" una mostra - e un'esperienza - a tema eno-culinario che riguarda i sensi della vista e dell'olfatto. Le opere d'arte e design, quasi tutte appositamente create per l'occasione da artisti piemontesi, vivono di fronte a diversi olfattori in vetro dai quali i visitatori possono inalare profumi gourmand, sensualmente tradizionali ed eccentrici (9-17 giugno).

Le cucine del mondo e la multiculturalità trovano nel cibo un importante veicolo di racconto al **MAO Museo d'Arte Orientale** (Fondazione Torino Musei), dove si svolgono laboratori sulle tradizioni alimentari dell'Oriente realizzati grazie alla preziosa collaborazione con il **Consolato Generale della Repubblica di Corea a Milano** e il **Consolato della Repubblica Socialista del Vietnam di Torino** (13 e 14 giugno).

I **vini** sono protagonisti di "Piemonte, grandi vini", 12 masterclass con degustazione al **Circolo dei lettori** a cura di **Piemonte Land of Perfection**: un viaggio tra i territori culla del patrimonio enologico regionale con due appuntamenti al giorno dedicati alle DOCG Asti, Brachetto d'Acqui, Alta Langa, Barbera, Colli Tortonesi Timorasso, Dolcetti delle Langhe, Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri, Gavi, Ghemme, Roero Arneis e Ruchè di Castagnole Monferrato (10 - 15 giugno).

Il **Polo del '900** e la **Rete italiana di Cultura Popolare** propongono "Indovina chi viene a cena?": dal Marocco, Cina, Romania, Argentina, Albania e Etiopia, famiglie migranti che hanno sentito il desiderio di aprire le proprie case all'incontro e alla condivisione preparano una cena speciale per chi ha la curiosità d'incontrare l'"altro" (9 giugno).

Al **Museo Egizio** è in programma "Convivio Mediterraneo", la tavola rotonda sull'importanza di grani e cereali nella cultura mediterranea, nella Galleria dei Re, e degustazione realizzata dallo chef stellato **Roberto Rossi** de Il Silene di Seggiano (GR) (11 giugno). Sempre al Museo Egizio, visite guidate per grandi e piccoli alla scoperta del cibo nei reperti archeologici in esposizione.

Le **associazioni di categoria** curano uno **speciale programma** di coinvolgimento di negozi, locali e ristoranti: **Ascom Confcommercio** propone un circuito di prestigiose vetrine del centro città che ospitano

dimostrazioni e assaggi di maestri pasticceri, oltre a iniziative dedicate che interesseranno gelaterie, bed&breakfast e caffè storici e a laboratori di pasticceria per bambini a Maison Massena. **Confesercenti** invita i ristoratori a proporre un piatto con gli ingredienti protagonisti del concorso Bocuse d'Or Europe: Castelmagno, Riso di Baraggia e carne di Fassone piemontese.

Inoltre, l'iniziativa "*Turin Coffee*" porta in piazza le filiere di eccellenza del Piemonte. Per l'occasione degustazioni e workshop curati da chef e barman coinvolgeranno torrefazioni, musei, scuole e laboratori artigianali. Realizzato da **Città di Torino** (9-11 giugno).

Per la giornata dedicata alla pasticceria, il 10 giugno, 16 eventi in tre palazzi storici, rendono omaggio alla Coppa del Mondo della Pasticceria che si disputa all'Oval Lingotto. Al **Museo del Risorgimento**, nella cornice di un'esposizione realizzata da **Asc om** e dedicata all'eccellenza dolciaria piemontese e in particolare alla ricca varietà dei suoi biscotti, si svolge il dialogo tra il pasticcere Iginio Massari e l'artista Ugo Nespolo "*Forme, colori e gusti della dolcezza*", le degustazioni dei biscotti piemontesi e i talk "*Il più dolce giro del mondo*" con la travel designer Carla Diamanti e "*Cibo, lusso e letteratura*" con l'imprenditrice culturale Marzia Camarda. Al **Circolo dei lettori** le degustazioni di cioccolato e vini, i talk "*Polifonie, racconti di cioccolato tra Piemonte e Sicilia*", un dialogo tra Corrado Assenza, Guido Gobino, Mario Incudine e Giuseppe Spicuglia, e "*Il lato dolce delle storie*" con la pastry chef Loretta Fanella e la scrittrice Michela Murgia.

Presentazioni e degustazioni anche a **Palazzo Birago** con **Gusto torinese: invito a palazzo**, che dall'8 al 14 giugno si trasforma nel polo di eccellenza delle produzioni enogastronomiche del territorio con le selezioni dei Maestri del Gusto, Torino Cheese e Torino DOC e nella casa delle associazioni di categoria agroalimentari.

Da Eataly "*L'Italia incontra la Russia*": tre grandi chef della scena torinese cucinano braccio a braccio con tre grandi chef russi per un menù di sei piatti, scelti tra le preparazioni più note dei due Paesi (10 giugno). E a **Piano 35** si celebra Paul Bocuse con uno speciale menù.

All'insegna della convivialità, nella suggestiva cornice della **Galleria Umberto I** otto chef presentano otto piatti a base di riso di Baraggia, uno degli ingredienti protagonisti del concorso Bocuse d'Or Europe 2018. A cura di **Confesercenti Torino** (12 giugno).

L'evento gastronomico open-air "*Degustando. 20 chef sotto la Mole*" propone una nuova frontiera dello street food di qualità: protagonisti sono alcuni tra i migliori chef del territorio, i Maestri del Gusto di Torino e provincia e piccoli produttori enogastronomici che realizzano le proprie specialità in formato tapas (9 giugno).

Alla **Reggia di Venaria**, l'evento di chiusura della rassegna Bocuse d'Or Europe OFF è un'edizione speciale di "Brindisi a Corte", la visita teatrale all'interno degli ambienti aulici della reggia alla scoperta della vita domestica dei Savoia seguita da un inedito "*Déjeuner sur l'herbe*" con vini e prodotti gastronomici della provincia di Torino, seduti nello scenografico parco (16 giugno).

Non mancano le proposte dedicate alle **famiglie**, che possono godere di appuntamenti a loro dedicati come il **Ristorantino di Giovani Genitori**, un evento conviviale all'Angolo 16, volto a coniugare il piacere di stare insieme con l'alimentazione sana e di qualità, un viaggio nell'educazione al gusto per bambini e bambine (10 giugno). Un **laboratorio di stop motion** a tema gastronomico per inventare storie a partire da ingredienti di cucina e farne cortometraggi animati (9 giugno) e lo spettacolo **Sandokan** nel

cartellone di Play with Food (16 giugno).

Il programma include inoltre l'evento "*Pane*", al **Museo d'Arte Contemporanea Castello di Rivoli**, in cui lo scrittore Antonio Pascale racconta l'affascinante e millenaria storia dell'agricoltura e del cammino dell'uomo, in poche (e divertenti) foto di famiglia (9 giugno)..

In città, **passegiate enogastronomiche** a cura di IEat e percorsi guidati nei luoghi simbolo del cibo a cura Confesercenti Federagit. E ancora, serate dedicate alla **magia del cinema sullo schermo** con proiezioni di film commentate e cene o degustazioni a tema di Les petites madeleines, Salotto Buono e Le Musichall.

Nata dalla volontà di **Regione Piemonte, Città di Torino e Camera di commercio di Torino** e realizzata grazie alle **istituzioni culturali** del territorio e a **partner pubblici e privati**, l'iniziativa è organizzata da **il Circolo dei lettori** con **Accademia Bocuse d'Or Italia**. Main partner **il Palato italiano**.

**Bocuse d'Or Europe OFF 2018**

A Torino dall'8-16 giugno

con eventi di avvicinamento su tutto il territorio piemontese

calendario su [www.bocusedoreuropeoff2018.it](http://www.bocusedoreuropeoff2018.it)

**ufficio stampa:** [press@bocusedoreuropeoff2018.it](mailto:press@bocusedoreuropeoff2018.it)

Giorgia Brescia 334 3510351 / Veronica Sisinni 347 0681604

UN PROGETTO DI



REALIZZATO DA



IN OCCASIONE DI



MAIN PARTNER

