

# Terre del Vino

VIAGGIARE ► BERE ► MANGIARE ► VIVERE MEGLIO

autorizzazione del Tribunale di Siena del 2/05/2002 n.724  
ed. italiana s.p.a. Spedizione in abbonamento postale  
n. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1 comma 1, DCB Roma

Mensile dell'Associazione Nazionale Città del Vino  
Anno VI - Numero 10 - Ottobre 2007 - € 3,00



Sondrio ospita  
la Convention  
d'Autunno dal 24  
al 28 ottobre



Nuova OCM vino  
Cosa non piace  
della proposta

Selezione  
del Sindaco  
parte l'edizione  
2008. Nuova  
Guida On Line  
e più servizi  
alle aziende



Torna L'Eroica  
Sfida tra le vigne  
a colpi di pedale



il  
Bontà



Terre del Vino  
è realizzato  
in collaborazione con  
Res Tipica, la rete delle  
Città di Identità ANCI

Cremona regina della tipicità  
IV Salone delle eccellenze enogastronomiche artigianali  
10-13 novembre 2007



di Osvaldo Murri  
analista sensoriale

La fiera delle  
qualità dal 10  
al 13 novem-  
bre 2007 nella  
città del torrone  
e dei violini

### Fiera di Cremona

QUARTIERE FIERISTICO  
Piazza Zelioli Lanzini, 1  
26100 Cremona  
Tel. 0372.598011  
Fax 0372.598222  
[www.cremonafiere.it](http://www.cremonafiere.it)  
[info@cremonafiere.it](mailto:info@cremonafiere.it)

### Camera di Commercio di Cremona

Piazza Cavour, 5  
26100 Cremona  
Tel. 0372.490256  
Tel. 0372.490224  
[prodottitipici@cr.camcom.it](http://prodottitipici@cr.camcom.it)

### G.G.P. snc

Corso Alberto Pio, 56  
41012 - Carpi (Modena)  
Tel. 059.643664  
Fax 059.643665  
[sgp@carpi.net](mailto:sgp@carpi.net)



# Con "Il Bontà" Cremona è capitale della tipicità enogastronomica italiana



Cremona è la Città del Torrazzo, il più alto campanile d'Europa, patria di grandi artisti come Stradivari, Mina, Tognazzi, è città regina del torrone, dolce servito il 25 ottobre del 1441 al banchetto di nozze tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti. Cremona è anche la città che ospita dal 10 al 13 di novembre "Il Bontà", evento che la eleva a "capitale della tipicità e qualità enogastronomica italiana", giunto alla quarta edizione. Si tratta del del salone dedicato alle eccellenze enogastronomiche e artigianali. Nell'edizione 2007 saranno presenti, oltre alle specialità tipiche artigianali italiane, i migliori prodotti gastronomici provenienti dalle più di-

sparate località sparse nel mondo, in un concerto di gusti e sapori unici e rari. Patrocinato dalle Camere di Commercio Italiane, l'evento cremonese è rivolto agli operatori della ristorazione nazionale, della distribuzione e della commercializzazione alimentare italiana ed estera, e, non ultimo, è rivolto anche al grande pubblico dei consumatori e degli amatori del buon vivere. L'edizione 2006 ha registrato la presenza di 405 espositori, 4 dei maggiori "buyers" del mondo e di ben 2.233 prodotti alimentari nazionali ed esteri. Grandi numeri per un grande evento. Come non far quindi riferimento al "concorso internazionale dei migliori formaggi al mondo" che ha visto in gara 8 nazioni

tra cui, ovviamente l'Italia, per un totale di 101 formaggi e ai 21 eventi collaterali che hanno accompagnato le quattro giornate di esposizioni e che hanno catalizzato l'attenzione di tutti. Numerosi i giornalisti accreditati dalle maggiori testate nazionali ed estere, sia della carta stampata del che della televisione, che insieme ai circa 40.000 visitatori hanno testimoniato il successo dell'evento, un successo che è vanto della città e dell'immagine del nostro paese all'estero. Le previsioni per il 2007 annunciano il superamento di tutti i record precedenti. Un evento da non perdere!

Nella foto il taglio del nastro dell'edizione 2006

# Gli eventi specialistici de "Il Bontà"

## CIBO E VINO A GUSTO GIOVANILE Ristoratori e produttori di vini a confronto sull'innovazione

I produttori vitivinicoli si presenteranno in forze a Cremona, proponendo numerose degustazioni guidate alla scoperta di vini meno conosciuti, anche con l'obiettivo di entrare in nuovi mercati per aumentare ulteriormente le esportazioni. Saranno presenti numerose delegazioni di compratori esteri, provenienti anche da mercati con una grande prospettiva di crescita, come quelli russo, svizzero e americano, che si sono dimostrati molto interessati a provare i prodotti tipici italiani presso i loro centri distributivi. I produttori si rivolgeranno anche ai target che nell'ultimo periodo si sono dimostrati consumatori di vino particolarmente attenti: i giovani e le donne. Proprio tra i giovani il vino si sta diffondendo rapidamente, soprattutto per quanto riguarda i prodotti legati al territorio di provenienza. Secondo un recente sondaggio, ben l'82% dei ragazzi intervistati ha dichiarato una forte propensione all'acquisto di vino. In quest'ottica, un importante evento si terrà sabato 11 novembre nell'ambito de Il Bontà: "Cibo e vino a gusto giovanile", una presentazione di soluzioni gastronomiche e abbinamenti a vini proposte da grandi chef che cucineranno per giovani coppie che scopriranno così nuovi abbinamenti e nuovi gusti da portare in tavola.



## CHEESE OF THE YEAR 2007

**I migliori produttori di formaggi sfidano i gusti del pubblico**

Al Bontà si sfideranno i migliori produttori di formaggi provenienti dai diversi paesi del mondo che, a colpi di prelibatezze, chiameranno i visitatori de "Il Bontà" a giudicare insieme ad una giuria di esperti, il formaggio più originale ed il migliore prodotto della seconda edizione del Campionato mondiale dei formaggi. Lo scorso anno, dopo una rigorosa selezione, furono oltre cento i formaggi ammessi al rush finale. Vinse un parmigiano-reggiano presentato da una piccola azienda che a questo tipico prodotto ha dedicato attenzione, studio, ricerca; al secondo posto si è classificato un formaggio a pasta dura messicano, il "Queso Cotic", mentre al terzo posto si è piazzato uno speciale formaggio molle "Bryndaza" della Repubblica Slovacca, insigniti tutti e tre del premio Qualità & Bontà 2006.

Nell'edizione scorsa sono stati 8 i Paesi che si sono contesi il primo premio, ma questa del 2007 supera abbondantemente ogni record, a dimostrazione che la vetrina cremonese è importante non solo per dimostrare la bontà dei prodotti, ma soprattutto è il luogo per farli conoscere ai consumatori e ai distributori, sempre molto attenti alle novità del mercato anche in questo campo. La giuria internazionale del Cheese of the Year, sarà presieduta dal **Corrado Barberis**, presidente dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.



## CONCORSO NAZIONALE QUALITÀ E TURISMO ISNART

Il Bontà di Cremona è il luogo dove la ristorazione italiana presenta e aggiorna le trasformazioni culturali e di costume che è in grado di offrire al turista italiano e straniero assieme ad una consistente qualità, anche certificata.

Nel 2006 sono state 2.476 (+65%) le attività nel settore ristorazione e turismo che hanno ottenuto il marchio di qualità ISNART (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche), marchio che garantisce la qualità della accoglienza e dei servizi offerti, dall'arredo in tavola alla trasparenza dei prezzi, dalla tipicità dei piatti del territorio alla capacità di soddisfare i clienti più esigenti e raffinati. In questa edizione 2007 verranno presentati quei locali che meglio si sono distinti nell'applicazione dei parametri Isnart, sfoggiando ad una apposita giuria i propri talenti, in una giorra di colori che risplendono tanto dalla qualità degli arredi e del modo di presentare, quanto dalla bontà delle pietanze.



## PIZZA CHE BONTÀ

Fare la pizza può sembrare facile ma non lo è. Fare una pizza di qualità, che si imponga per gli ingredienti, i profumi e il gusto, è di una difficoltà estrema. Ne sanno qualcosa i pizzaioli impegnati in tutta Italia e all'estero e lo sanno i consumatori di questo tradizionale piatto italiano che gode della preferenza di grandi e piccini. Le proposte che in ogni momento e in ogni luogo vengono presentate, tuttavia, lasciano a volte insoddisfatti i clienti che hanno in mente (e vorrebbero avere in bocca) un'altra idea di pizza. All'estero, spesso, è solo l'ombra lontana della buona pizza. E allora pizza sì o no? Il quesito si risolve in un solo modo: pizza sì ma solo se di qualità. A "Il Bontà" di Cremona non poteva mancare la... verifica di questo piatto che più tipico non potrebbe essere. Di qui l'idea di organizzare una vera e propria sfida dove la posta in gioco è rappresentata dalla pizza di qualità e il suo migliore abbinamento: la birra o le bollicine degli spumanti? Vedremo.

Nella foto, alla Pizzeria Elisir di Varese, il Titolo di Campione Nazionale e de "Il Bontà" 2006.

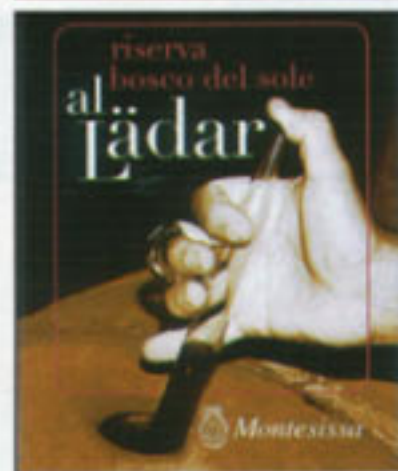


## I migliori vini de "Il Bontà"

Quanto "pesa" il vino italiano? Il 21% della produzione mondiale e 3 miliardi di euro il valore delle esportazioni. In Italia i consumi si assestano sui 48 litri pro capite. Si beve meno rispetto a venti anni fa, ma si beve decisamente meglio. Un gran bel risultato!

Dopo la Francia, l'Italia è il secondo produttore di vino al mondo, e ci stiamo velocemente avvicinando ai livelli dei cugini d'oltralpe. Il vino italiano, infatti, nel 2006 è stato il più acquistato da Paesi esteri come Germania e Stati Uniti. Una conferma, questa, dell'alta qualità dei produttori nazionali riconosciuta in tutto il mondo.

I produttori proporranno numerose degustazioni guidate alla scoperta di vini meno conosciuti, una promozione di una produzione che merita di essere valorizzata al meglio. Proponiamo alcune delle etichette presenti al "Il Bontà".



## Eventi Il Bontà di Cremona



## Tutte le bontà che troveremo a... "Il Bontà"

Al Bontà di Cremona, dal 10 al 13 di novembre, oltre cinquecento espositori provenienti da tutte le regioni italiane e da dieci paesi esteri, esporranno e faranno degustare il meglio della produzione enogastronomia artigianale di qualità e tipicità. Trenta i settori produttivi, oltre tremila etichette di prodotti, consorzi, aziende, produttori di vari generi alimentari, strumen-

ti di lavoro, arredo per alberghi e ristorazione, istituzioni regionali, aziende vitivinicole di pregio e tante altre nicchie alimentari, saranno presenti nel più grande padiglione fieristico della città. Sono attesi nei quattro giorni fieristici oltre quarantamila visitatori. In mostra pasta fresca e secca, salumi, prodotti caseari, confetture, prodotti da forno, vini,

liquori, pasticceria secca, mostarde, funghi, uova, succhi di frutta, aceto balsamico, riso, verdure, prodotti di gastronomia, prodotti e attrezzature enologiche, attrezzature per alberghi e ristoranti, servizi per la tavola, prodotti di pasticceria, preparati per prodotti alimentari, mosto cotto, miele, conserve, condimenti, torrefazione.

### COME ARRIVARE

Per raggiungere "Il Bontà": da Venezia/Verona autostrada A4 Venezia-Milano, a Brescia prendere lo svincolo per autostrada A21 in direzione Piacenza, uscita Cremona, seguire indicazioni Fiera. Da Torino, autostrada A21 Torino-Piacenza-Brescia, direzione Brescia, uscita Cremona, seguire indicazioni Fiera.

