



**Degusta Giov@ne**  
OsvaldoMurri.it



Brescia e Bergamo - Cremona e Piacenza premiate con il Tortello d'Oro da una giuria presieduta dal prof. Giorgio Calabrese.

Dodici le province partecipanti e premiate al Bontà di Cremona 2008 con attestati ai migliori Chef del luogo per l'ingegno e la professionalità dimostrata.

**Cremona, novembre 2008** – Vanno a Cremona, Piacenza, Brescia e Bergamo i prestigiosi riconoscimenti consegnati durante “Il Bontà 2008”, al concorso più tipico e gustoso di tutti gli eventi: **il Tortello d'Oro**.

La competizione, organizzata da “**Degusta Giov@ne**”, all'interno de Il BonTà, il salone delle eccellenze enogastronomiche artigianali, ha visto la partecipazione di oltre 150 tipologie di tortelli nelle categorie “tradizione” e “innovazione”.

Ma solo 42 di queste specialità sono state selezionate per la finalissima di Cremona, che ha visto 4 ristoranti trionfare, 2 per aver presentato i migliori tortelli tradizionali e 2 per le ricette più innovative; a ciascuno di loro è andato un tortello d'oro, che va a premiare la qualità e la fantasia dei loro chef.

Bergamo, Brescia, Cremona e Piacenza le province che si sono imposte: mentre Cremona e Brescia si sono distinte per l'innovazione, rispettivamente con l'Osteria della Cuccagna e il ristorante Santa Giulia, Bergamo e Piacenza sono state premiate per i migliori tortelli tradizionali, grazie agli ottimi piatti presentati dal Ristorante del Misma e l'Antica Trattoria Cattivelli.

Un premio ancora più prestigioso perché a presiedere la giuria c'era il prof. Giorgio Calabrese, una delle massime autorità italiane in termini di alimentazione e nutrizione umana e dal dott. Piero Zagara dell'ISNART (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche).

I quattro ristoranti premiati hanno ricevuto anche il riconoscimento dell'IS.NA.R.T. (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche), istituto promosso e voluto dalla Vice Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Oltre ai 4 vincitori assoluti, Il Riconoscimento ISNART è stato assegnato anche ad **altri 10 Ristoranti la Gran Menzione alla Professionalità**, e sono: **TRATTORIA LA ROSA GIALLA, LA CORTE, IL POSTIGLIONE, HOSTARIA SAN CARLO, CASCINA VALENTINO, IL GABBIANO**, della provincia di Cremona; **RISTORANTE OSTERIA L'UVA RARA (Bs), LA TAVOLA ROTONDA (PC) LA FILANDA (MN), TENUTA DEL BOSCONI (LD)**;

**20 Riconoscimenti alla Professione** sono stati assegnati ai ristoratori che si sono distinti per l'attenzione verso il mondo giovanile, ovvero, assistendoli e consigliandoli i giusti abbinamenti cibo-vino; eccoli: **GLI OLEANDRI, TRATTORIA IL FANTE, M A O S I**,



**Degusta Giov@ne**  
OsvaldoMurri.it



OSTERIA SAN MICHELE, RISTORANTE LA VILLA, IL PORCOSPINO, LA CORTE DEL RE, LA PERGOLA, della provincia di Cremona, TRATTORIA DELL'ORSO, TRATTORIA COLONNA, LA SCOTTINA della provincia di Piacenza; DONANDREA RISTORANTE (Bs), LA KORTE DEI SAPORI PERSI e la LOCANDA MONTESSANO della provincia di Pv; LA MANTOVANELLA, IL RISTORANTE ALL'ANCORA e LA BUCA DELLA GABBIA della provincia di Mantova; LO ZAFFERANO e la BOTTEGA DEL PONTE della provincia di Verona e IL MONCUCCHETTO (AT).



Non potevano mancare i produttori di vini a questo evento del Tortello d'Oro, che con accuratezza estrema, hanno valutato i piatti presentati ed effettuato con docenza estrema i giusti abbinamenti - tortelli e vino.

**26 i Riconoscimenti alla Qualità e alla Territorialità** sono stati assegnati da Cremona Fiere, dall'ISNART e da Degusta Giov@ne; eccoli: Az. Agr. LA CIOCCA (PC); Az. Agr. MONTESISSA (PC); Az. Agr. FORMAGGINI & PEVERI (PC);

Az. Agr. IL POGGIARELLO (PC); Az. Agr. LURETTA (PC); Az. Agr. TENUTA VILLA TAVERNAGO (PC); Az. Agr. CAMINELLA (BG); CONSORZIO DEL MOSCATO DI SCANZO (BG); Az. Agr. CASCINA LA PERTICA (Bs); Az. Agr. IL MOSNEL (Franciacorta – Bs); Az. Agr. VEZZOLI GIUSEPPE (Franciacorta – Bs); Az. Agr. OLIVINI (Bs); Az. Vitivinicola DI LENARDO VINE YARDS (UD); CONSORZIO DEL RAMANDOLO (UD); Az. Agr. BRAGAGNOLO VINI PASSITI (AL); Az. Agr. VALERIO ZENATO (VR); Az. Agr. FRACCAROLI (VR); Az. Agr. MAURO VEGLIO, La Morra (CN); GIANFRANCO ALLESSANDRIA: Monforte d'Alba (CN); Az. Agr. MANZONI (TV); Az. Agr. FRACCAROLI (VR); Az. Agr. MARISFARMS (GR).

Nella premiazione anche **due Enoteche di classe**: ENOTECA VINI & TAVOLA (Signorini Patrizia) (CR); ENOTECA EMPORIO VINO E SAPORI (Marina Salada) (CR); e poi la gran Menzione a **due produttori speciali** di prodotti alimentari e di caffè. MANUELE PISARONI, SOARZA (PC) e MASSIMO BONINI - LEDY CAFFE' S. SECONDO (PR).

