

Il BonTà 2017 - 14a Edizione del Salone delle Eccellenze della Tavola Italiana

Raviolo o Tortello della Tradizione e innovazione

Cremona 13 novembre 2017

“Il BonTà si pone come canale commerciale privilegiato per i piccoli e medi produttori di eccellenze enogastronomiche italiane ed estere, e per i produttori delle migliori attrezzature professionali per il settore alimentare. In solo quattro edizioni Il BonTà è diventato il punto di riferimento fieristico nazionale per il settore, riunendo aziende, ristoratori, distributori tradizionali e grande distribuzione organizzata che a Cremona hanno la possibilità di scoprire, valorizzare e trovare nuovi sbocchi commerciali per i prodotti alimentari della tradizione. Il BonTà è inoltre un appuntamento in cui il pubblico di gourmet ed estimatori della buona tavola ha la possibilità di conoscere ed apprezzare oltre 2.000 tipologie di prodotti di altissima qualità. Il segreto del successo de Il BonTà sta nella sua formula originale perché è l’unico evento in Italia che riesce a coniugare perfettamente la partecipazione di operatori professionali e dei buongustai”.



14° SALONE DELLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE ARTIGIANALI E DELLE ATTREZZATURE PROFESSIONALI Fiera di Cremona Edizione 2017

CAMINELLA

Raviolo o Tortello della Tradizione e del Talento dello chef

Cremona 13 Novembre 2017

Raviolo o Tortello, è l’evento che caratterizzerà la giornata di lunedì 13 novembre 2017, dedicato alla ristorazione, nell’ambito della 14a Edizione Salone Nazionale de “il BonTà” di Cremona. Lunedì 13 novembre presso l’area EVENTI della Fiera di Cremona ogni ristoratore presenterà il piatto da lui selezionato e lo sottoporrà ad una giuria per l’assegnazione di “**Premio Caminella 2017**”, l’Azienda vitivinicola di Cenate Sotto, sostenitrice di questo progetto. Sono una cinquantina i ristoranti selezionati provenienti da 12 province (Asti, Alessandria, Milano, Bergamo, Brescia, Verona, Mantova, Cremona, Parma, Piacenza, Lodi, Pavia, Ferrara) ed ognuno di loro presenterà la propria proposta del Raviolo o Tortello, non solo alla giuria, ma anche ai giornalisti e agli invitati i quali potranno assaggiare queste leccornie agli appositi tavoli arredati per l’occasione. Colori, profumi e sapori si intrecceranno con una cultura tipicamente rurale e che ha nell’Anatra un prodotto della tradizione che rischia di scomparire dalla tavola Italiana. Rivalutare questo piatto è lo scopo dell’Anatra secondo ME (ovvero lo CHEF). alla 14a edizione de il BonTà.

L'ANATRA SECONDO ME

Evento dedicato alla ristorazione tradizionale

è a

il BonTà

13° SALONE DELLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE ARTIGIANALI E DELLE ATTREZZATURE PROFESSIONALI

11-14 Novembre 2016 - Fiera di Cremona



Il BonTà 2017

la qualità delle aziende vitivinicole e le nuove generazioni di produttori

Tortello o Raviolo della Tradizione e dello Chef

Nei quattro giorni della manifestazione de “Il BonTà”, sotto l’insegna di “Strapiace” partecipano a CremonaFiere i migliori produttori vitivinicoli, Enotecche, Distributori Italiani e Italiani all’Estero, nonché una forte e selezionata rappresentanza della ristorazione Italiana abbinando piatti e proposte ad ogni evento.

Queste alcune delle iniziative a CremonaFiere:

I Formaggi del mondo con i vini Italiani;

Salumi Dop e vino Doc e Dodg per uno sposalizio di classe e di gusto

Mostarde, confetture, miele, cioccolato: gli abbinamenti possibili

La pasticceria Italiana e i vini passiti, dolci e i vini da accompagnamento

L’Anatra nella tradizione della cucina Italiana, realizzata secondo lo Chef.



Questi alcune Aree Tematiche de Il Bontà nelle scorse edizioni:

1. Cibo e Vino per il gusto Giovanile: concorso. Presieduto dal dott. **Piero Zagara ISNART**
2. Tortello d’Italia: concorso alla migliore ricetta ed abbinamento storico della cucina italiana e dei vini autoctoni. Concorso a premi (Tortello d’Oro) presieduto dal **Prof. Giorgio Calabrese**;
3. Le Paste Ripiene da Forno: concorso a premi (Cremùna d’OOR) alla migliore ricetta storica ed abbinamento vini, presieduto da “**Renatone**” Chef della Prova del Cuoco a Rai1;
4. I Timballi di Riso nella tradizione Italiana. Presiede: **Francesco Moser**, campione del mondo di ciclismo e record del Mondo;
5. Il Cotechino della cultura Italiana: con “**Renatone**”, Chef della Prova del Cuoco a Rai1.
6. Le Torte Salate nella Tradizione della cucina Italiana: **Sergio Carboni**, Maestro Chef Cr.
7. Il Talento Italiano nel Mondo; dott. **Filippo Romano**, Console Italiano di Friburgo (D)
8. Tutti a tavola per l’Expo; dott. **Piero Zagara ISNART**

N.B. I nostri eventi hanno sempre grande interesse e attenzione della stampa nazionale e territoriale.





Il BonTà 2017

la qualità delle aziende vitivinicole e le nuove generazioni di ristoratori

Tortello o Raviolo della Tradizione e dello Chef

"Il Bontà", rappresenta la più originale area espositiva di alta qualità e di selezione di prodotti della tavola presente in Italia. Vini senza Solfiti, Biologici e Biodinamici, prodotti da agricoltura certificata (dalla pasta al caffè) tutti compatibili con l'ambiente. Inoltre, ogni anno, ristoratori, cuochi e chef arrivano da mezza Italia e concorrono per far conoscere i migliori piatti tipici italiani delle diverse regioni e conquistare il "IL PREMIO BONTA'", nell'ambito da tutta la categoria, promosso in questa Edizione (2017).





Il BonTà 2017 la Qualità della Cucina Italiana di Territorio

Tortello o Raviolo della Tradizione e dello Chef

L'Edizione del 2017 ha come tema "Il Raviolo o il Tortello" nella sua Tradizione e 40 Ristoranti, osterie e trattorie sfileranno a il Bontà 2017 con i piatti particolari del luogo per ottenere il premio "CAMINELLA 2017". Gli Chef arriveranno a Cremona per il Bontà dai luoghi e regioni attraversate dal Fiume Po. Da Torino, a Ferrara, si assaggeranno le migliori e originali proposte della tavola locale patrimonio della cultura gastronomica Italiana. L'evento risponde all'evolversi delle nostre tradizioni alimentari e le loro evoluzioni: Valorizzare la conoscenza delle "tradizioni alimentari", come elementi culturali e etnici. **Contatti:** www.osvaldomurri.it

TUTTI A TAVOLA AL BONTA' 2017 – RISTORANTI - ESEMPI

RISTORANTE LE SCUDERIE – CREMONA (CR) Via Giovanni Battista Plasio, 21 –0372 21408 –



Chiuso: Domenica sera e Lunedì Cucina Tipica Cremonese, anche rivisitata, e cucina nazionale Italiana Salame Cremona IGP – Salame da pentola - Pancetta Arrotolata, Fiocco di prosciutto Marubini ai tre brodi, Il Savarin di Riso, Tortello di Zucca, Zuppa di fagioli con le cotiche. Punta di vitello a lenta cottura, Cotechino e Bolliti Cremonesi Formaggi: Grana Padano dop, Provolone

con Mostarda di Cremona.

Valpadana. Dolci: la Sbrizulusa, Dolce Cremona, Torrone di Cremona: web: www.lescuderiecremona.com

Tra i Vini proposti e selezionati, di particolare interesse sono quelli dell'Azienda Caminella: www.caminella.it

ANTICA TRATTORIA DA -CATTIVELLI (PIACENZA) Via Chiesa di Isola Serafini n. 2 Telefono



0523 829418 – chiuso Martedì sera e il Mercoledì..Cucina Tipica Piacentina propone Salumi – coppa – salame – pancetta con La burteleina piacentina Tortelli con la coda, pisarei e fasò, bomba di riso, risotto con codino. Coppa al forno, faraona al forno, trippa piacentina, lumache alla Bobbiese. Torta di Fichi, Tortelli di San Giuseppe, Latte in piedi, sbrisolona piacentini.: www.trattoriacattivelli.it

- Tra i Vini proposti e selezionati, di particolare interesse sono quelli dell'Azienda Montesissa: www.vinimontesissa.it

RISTORANTE SANT'ESPEDITO (PAVIA) Strada per Ceretto, 660 - Mortara PV - Telefono



0384.99904/99194 - cell. 340.5516385 All'interno di un ampio parco con laghetto di sorgiva e con accoglienza di Relais, propone una Cucina Tipica della Lomellina e di Mortara, tradizionale e innovativa, con soluzioni legate alle stagioni. Pan dell'oca, Salumi di carne d'oca con crostini di pane, paté d'oca di loro produzione, Ravioli d'oca di Mortara,

risotto Carnaroli con pasta di salame d'oca e fagioli con l'occhio, Lumache alla Sant'Espedito, Ragò d'oca e la "Vulp" d'oca di Mortara, biscottello di Mortara, cappello di Ludovico: www.santespedito.it - Tra i Vini proposti e selezionati e di particolare interesse, sono quelli dall'Azienda Montesissa: www.vinimontesissa.it



Il BonTà 2017

la Qualità della Cucina Italiana di Territorio

Tortello o Raviolo della Tradizione e dello Chef

La procedura per aderire

Coloro che vorranno aderire a questo evento devono:

- 1)- iscriversi gratuitamente inviando una e-mail: info@touringdelgusto.it completa dei dati del locale, la tipologia della cucina, i nomi dei titolari e dello chef, il telefono del ristorante e il cellulare personale;
- 2)- predisporre un secondo piatto dove sia prevista una proposta di tipicità locale e comunicarcelo;
- 3)- sottoporre ai propri clienti il piatto realizzato, abbinato con un vino appropriato, facendoli esprimere il proprio giudizio attraverso un voto, che comunicherete alla giuria a Cremona;
- 4)- presentare questo piatto alla giuria tecnica al Bontà di Cremona il 13 novembre 2017;
- 5)- ogni partecipante sarà premiato (dalla stampa italiana) per la soluzione presentata unitamente a quella del ristorante Italiano.
- 6)- ogni ristorante dovrà arredare in fiera un proprio tavolo come se fosse nel suo locale per almeno 2 persone e portare la proposta del loro piatto (già pronta) in questo modo: due porzioni per gli ospiti al suo tavolo, una porzione per la giuria.. .

