

# Il BonTà 2011 - 8a Edizione del Salone Italiano delle Eccellenze Eno-Gastronomiche e della Tavola Italiana. Cremona 11 – 14 novembre

“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 sole 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”.



E' con questa sintesi che il sito di CremonaFiere apre la comunicazione della settima edizione del salone delle eccellenze enologiche (aziende vitivinicole) e gastronomiche (aziende alimentari) Italiane e fornendo i numeri del successo di questi anni e dell'edizione precedente. Ecco quelle del 2010:  
presenze di pubblico pagante: 43.577 presenze espositori: 405: prodotti esposti 2030  
giornali, testate ed emittenti locali e nazionali: 128 - aziende vitivinicole: 133  
eventi nazionali: 30 tra cui, “Il Timballo di Riso nella Tradizione Italiana”, con Francesco Moser, Campione del Mondo di Ciclismo, in funzione di presidente della commissione valutativa del concorso nazionale sulla Ristorazione. Chef partecipanti 125, premiati 42 con il “Cremùna d’OOR”



# Gruppo Strapiace

## LA QUALITA' DELLE AZIENDE VITIVINICOLE E LE NUOVE GENERAZIONI DI PRODUTTORI

Nei quattro giorni della manifestazione de “Il BonTà”, il gruppo “Strapiace” partecipa a tutti gli eventi fieristici programmati da CremonaFiere e per di più organizza propri eventi con la ristorazione abbinando piatti e proposte della cucina Italiana con i vini delle aziende da noi partecipanti:

### Questi alcuni eventi di CremonaFiere:

- formaggi del mondo con i vini Italiani;
- Salumi Dop e vino Doc e Dodg
- Mostarde, confetture, miele, cioccolato: gli abbinamenti possibili
- La pasticceria Italiana e i vini passiti, dolci e i vini da accompagnamento
- Cotechini, zamponi, ecc.: non solo lambrusco. Concorso a premi per il miglior abbinamento.



### Questi alcuni eventi del Gruppo Strapiace:

1. Cibo e Vino per il gusto e il palato Giovanile: concorso. Presieduto dal dott. 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 (2008)
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.(2009)
4. I Timballi di Riso nella tradizione Italiana. Presiede: Francesco Moser, Campione del Mondo di Ciclismo e Produttore di Vini Trentini (2010).
5. Degustazioni programmate presso ogni nostro Stand.

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



# Gruppo Strapiace

LA QUALITA' E' LA NOSTRA IDENTITA'

"Strapiace", rappresenta la più originale area espositiva di alta qualità e di selezione di prodotti della tavola presente Al Bontà. Vini senza Solfiti, Biologici e Biodinamici, prodotti da agricoltura certificata (dalla pasta al caffè) tutti compatibili con l'ambiente. Ristoratori, cuochi e chef che da mezza Italia concorrono per far conoscere i piatti tipici italiani di diverse regioni. In questa edizione i cuochi si stanno sfidando e selezionando per il concorso "Il Cotechino nella Tradizione Italiana". Solo VENTI di loro potranno conquistare il "Cremùna d'OOR" o d'Argento, oppure la Targa Professionale alla "Qualità Italiana". Lunedì 14 novembre dalle ore 14,00 alle ore 17,00 la finale con premiazione.



# IL COTECHINO NELLA TRADIZIONE ITALIANA

## Il Bontà 2011 – Cremona Lunedì 14 novembre 2011

Tradizionale o Estivo basta che sia un Ottimo Cotechino

