

Il BonTà in Fiera



La distribuzione del riso allo stand di ConfCooperative e - nella foto grande - un 'trionfo' di salumi portati al BonTà dall'azienda Fortuna di Torre Piconardi



Assalto al salone Folla tra gli stand Affari e assaggi

di Giuseppe Bruschi

L'assalto è finalmente arrivato. Pacifico, ma potente. Il popolo dei buongustai ieri è sbarcato al BonTà e per tutto il giorno stand piccoli e grandi hanno faticato a reggere l'urto, ma ce l'hanno fatta in scioltezza. Sabato da grandi numeri per il salone fieristico, che si conferma come un sicuro punto di riferimento per chi ama le eccellenze agroalimentari non solo della nostra bella Italia, ma anche di paesi importanti come Grecia, Olanda, Spagna, Germania. C'è di tutto e si compera di tutto, anche se vanno fortissimi salumi e formaggi. Qui la gamma è vastissima, ma re culatello trionfa, grazie anche al gemellaggio con Zibello sancito ufficialmente dal presidente di CremonaFiere **Antonio Piva** e dal sindaco **Manuela Amadei**. Incontro fortunato, che ha dato il via ad una collaborazione, nel nome del gusto, che avrà positivi effetti. Nel padiglione 2 non ci sono le grandi industrie alimentari locali, ma i produttori e le aziende agricole sono presenti massicciamente. Un intenso profumo accoglie e avvolge il visitatore, mentre da una parte si gareggia per portare sul podio il miele migliore e dall'altra Onav, cioè L'associazione Nazionale Assaggiatori di Vino insegna come bere, con moderazione, ma bene. Davvero una immensa tavolata dove oltre 2 mila tipologie di prodotti sono offerti, talvolta a prezzi competitivi, a chi si avvicina. Parcheggio esaurito, dialetti di ogni regione, degustazioni a getto continuo. Ed affettartici che vanno come matite. Se la sagrahina di Cesenatico fa venir sete, niente paura: da bere non manca. Birre in grande spolvero, ma vini da perderci la testa: di ogni prezzo e di ogni vigneto, compresi passiti di qualità. Una visita all'**Enoteca Cremona** serve sicuramente ad orientarsi al meglio. Sughi e salse da mezza Italia, tartufi e funghi da gustare senza problemi. Dolci da far dimenticare il colesterolo, compresi quelli tipici: dal torrone di **Rivoltini**, per rimanere in casa, ai cannoli siciliani. Erbe aromatiche e spezie si accompagnano a frutta e farine, ma chi vuole farsi un'idea della cultura trova pure libri sull'enogastronomia, per il Natale che si avvicina, ecco mostarde e confezioni regalo. Al BonTà si può pure imparare a cucinare: stand con attrezzature ultramo-



*Degustazioni e dimostrazioni a getto continuo
Le 'tipicità' conquistano i buongustai
Grandi chef alla Strada del Gusto Cremonese*



Lo stand della Camera di Commercio e sopra vini di classe

LA NOVITA'

'Premio Cremona' per il miglior salame artigianale italiano
Domani la selezione e la proclamazione del campionissimo

Tra gli appuntamenti di rilievo in calendario al BonTà, una novità assoluta è rappresentata dalla prima selezione del Salame Artigianale Italiano, che si concluderà con l'assegnazione del Premio Cremona. La sfida è in programma per domani mattina (alle 10.30 la selezione, alle 13 la premiazione). Il riconoscimento verrà attribuito al miglior prodotto artigianale, che potrà dunque fregiarsi del titolo di 'salamissimo'. I salumi in gara dovranno ovviamente attenersi ad un rigoroso protocollo. Territorio, tradizione,



Domani si premia il 'salamissimo'

derne sono disseminati ovunque. Ed un occhio di riguardo c'è per il biologico: linea garantita.

Presenta ovviamente la Camera di Commercio di Cremona con uno stand istituzionale insieme alla Provincia, dove è possibile degustare prodotti tipici cremonesi delle aziende Auricchio, Caseificio Carioni, Leccornie Lucini, Fieschi, Sperlari, Agrimilk, Pasticceria Redaelli, Consorzio grana padano, pasticceria Dolci Folie, agriturismo Apiflor e Iacchetti. La Strada del Gusto Cremonese mette in campo i suoi chef: **Claudio Nevi** della Sosta; **Fabio Triacchini** del Melograno; **Gianni Fontana** del Gabbiano di Corte de Cortesi; **Mauro Cantoni** dell'Hosteria del 700; **Edo Zagorner** dell'Olmo di Olmeneta; **Carlo Ponzone** del Caminetto di Scandolara Ripa d'Oglio. E per finire la **Pasticceria Lafranchi** propone un gran pan di Spagna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Orari:

Oggi 14 novembre 2010

↪ dalle ore 10.00 alle ore 20.00

Domani 15 novembre 2010

↪ dalle ore 10.00 alle ore 18.00

Biglietti:

Intero5 euro

Ridotto3 euro



La 'squadra' del Consorzio Salame Cremona ieri al BonTà



Signorini-Reggi, Enoteca Cremona



C'è anche il cioccolato artigianale



Rubasova (Cisl) e Bertoletti (Cgil): brindisi per il sogno dell'unità sindacale



Al salone enogastronomico di Cà de' Somenzi, ogni stand offre l'opportunità di assaggi e degustazioni