

FIERA DI CREMONA

12-15 NOVEMBRE 2010

il BonTà

SALONE DELLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE ARTIGIANALI E DELLE ATTREZZATURE PROFESSIONALI

Ieri mattina inaugurazione ufficiale e subito assalto della folla
Il meglio da 19 regioni italiane e da Paesi esteri: il gusto vince

Speciale a cura di Cinzia Francio - Mariagrazia Teschi



Le autorità ieri mattina a Cà de' Somenzi al tradizionale taglio del nastro. Il Salone delle eccellenze gastronomiche presenta il meglio della produzione italiana e internazionale (Fotoservizio Guarneri)



Enrico Fortuna, dell'azienda agricola di Torre Picenardi, affetta uno dei suoi apprezzati salumi

Una immensa tavolata Palati esigenti soddisfatti Gemellaggio Cremona-Zibello la novità del 2010

di Giuseppe Bruschi

Parte bene il BonTà, crocevia e snodo di eccellenze gastronomiche che arrivano da 19 regioni italiane e da paesi esteri dalla grande tradizione come Olanda, Spagna, Grecia ed Germania. Vini, formaggi, salumi, paste sono autentici tesori che si possono scoprire, gustare, assaggiare nel padiglione 2 di CremonaFiere. Una gigantesca tavolata che ha catturato stata subito l'interesse dei visitatori che, piantina in mano, hanno camminato alla ricerca del prodotto giusto (oltre 2 mila le tipologie esposte) e dall'abbinamento più accattivante. Oggi e domani si prevede l'assalto della folla, di cui appunto ieri si sono avute le prime avvisaglie. Ma la settima edizione, iniziata appunto ieri e che continuerà sino a lunedì, ha un sapore in più rispetto allo scorso anno, e cioè il singolare 'gemellaggio' tra Cremona e Zibello. Due territori, insiste il presidente **Antonio Piva** che ne è stato il promotore, che possono essere presi come simbolo delle migliori produzioni agroalimentari italiane. Concreti condivisi, con pari entusias-



Antonio Piva con Manuela Amadei sindaco di Zibello

simo, dal sindaco di Zibello **Manuela Amadei**. Cremona offre salame, mostarde cotechino vaniglia e formaggi pregiati, Zibello risponde con il famosissimo culatello. Il Po unisce i due territori e permette sane 'migrazioni, gastronomiche. Ed il gemellaggio sancito ufficialmente ieri al BonTà è foriero di ulteriore fu-

tura collaborazione, sempre nel nome del gusto. Inaugurazione in pompa magna, con stuolo di autorità civili e militari, con il sindaco **Oreste Perri** ad esaltare la nostra miglior produzione e il presidente della Provincia **Mas-similiano Salini** ad insistere sulla bontà della scelta internazionale del Salone. Poi tutti a visita-



I ragazzi e le ragazze dell'Einaudi che servono ai tavoli e accompagnano i visitatori

re gli stand, mentre nell'area eventi si riuniva, già dal mattino, la giuria del concorso 'Cheese of the year, quinto campionato mondiale dei formaggi'. Impresa ardua quella dei giurati, tra cui il professor **Corrado Barberis**, per portare sul podio il 'formaggio dell'anno' tra 100 in gara. La manifestazione, pro-

mossa da CremonaFiere, è partita col piede giusto. Qui c'è davvero di tutto: dall'aceto al miele, dai dolci alle focacce genovesi, dai salumi, imperdibili, dell'Azienda Agricola Famiglia Fortuna (assaggi molto apprezzati) ai vini bresciani fino ai funghi. Ma c'è pure il caviale, naturalmente il salame Cremona, carni

ed hamburger, cannoli siciliani e cioccolato equo solidale; olio, tartufi, tonno e sardine, caffè, sughi e salse e pane di san Patrignano. Ragazzi e ragazze dell'Einaudi servono ai tavoli, con maestria, e accompagnano i visitatori. Ma il Salone, giunto alla settima edizione, è anche una vetrina delle aziende che producono attrezzature professionali e per l'arredamento. Qui si può anche imparare come fare una buona grigliata o come sistemare bar e ristoranti. Presenti anche le istituzioni: dalla Camera di Commercio di Cremona all'Associazione Strada del Gusto Cremonese alla Regione Emilia Romagna. In una sorta di 'federalismo enogastronomico' che prevede quello del governo nazionale. Tantissimi i consensi, tra cui quello del presidente nazionale delle imprese familiari di Confagricoltura, **Roberto Poggioni**, che non è mancato a questo appuntamento. E, come ha detto ancora Antonio Piva, al «BonTà non si scoprono solo prodotti d'eccellenza, ma anche meravigliosi luoghi al di fuori delle solite rotte turistiche». Insomma i palati, anche quelli più esigenti, sono davvero soddisfatti. ■