140
espositori
in fiera
per l'edizione
di quest'anno

2.000
prodotti tipici
la migliore
selezione da tutta
Italia

51
province
e 18 regioni
italiane
rappresentate

23
eventi
tra convegni
presentazioni
e concorsi

MENO 7

Da venerdi 8 a lunedi 11 novembre, appuntamento con la manifestazione che, nel 2012, richiamò quasi 50 mila visitatori. Il direttore generale Bianchedi: «Selezionando il meglio della produzione, riusciamo a fronteggiare la crisi»

Eccellenza alimentare al BonTà

Quattro giorni in Fiera con la rassegna dedicata ai prodotti di qualità

di Alessandro Rossi

E' la vetrina dell'eccellenza alimentare del nostro Paese, un'accurata selezione dello straordinario patrimonio di prodotti tipici che alimentano la leadership mondiale della cucina italiana e dalle sue mille ricette regionali. Tradizione e innovazione trovano una sintesi molto equilibrata anche nell'edizione 2013 de 'Il BonTà', che aprirà ufficialmente i battenti venerdì prossimo per chiudere lunedì 11 novembre: 140 espositori qualificati, 18 regioni e 51 province rappresentate, oltre 2 mila tipologie di prodotti, ma anche un ricchissimo programma di eventi collaterali, 23 fra convegni, seminari, presentazioni e concorsi.
Lo scorso anno la manifestazione fu visitata da più di 48 mila persone, 9.000 gli operatori del settore, tra ristoratori e distributori. La kermesse è cresciuta anno dopo anno fino a raggiungere un ruolo di primo piano fra le manifestazioni del settore, un traguardo tanto più significativo in un contesto economico così problematico. «I numeri raccontano solo in parte il grande lavoro compiuto per consolidare questa manifestazione» - commenta soddisfatto Massimo Bianchedi, direttore generale di CremonaFiere -. Un lavoro di selezione accuratissima degli espositori avendo sempre come stella polare l'eccellenza e la qualità». La strada sembra avere pagato se un pezzo da novanta come Golosaria, che si teneva a Milano proprio in questo periodo, è stata costretta a gettare la spugna. «Ormai l'offerta è sterminata - spiega Bianchedi - e l'unico modo per essere competitivi è quello di emergere e di differenziarsi. Noi lo abbiamo fatto. E, ormai, restiamo l'unico salone in Italia dedicato alla produzione alimentare artigianale di qualità». L'edizione 2013 avrà, fra le tante, una presenza davvero inedita. Legambiente porterà in fiera una serie di prodotti realizzati nell'assoluto rispetto del territorio. Non ci sarà, invece, per tornare completamente rinnovato il prossimo anno, il campionato mondiale dei formaggi che incoronava il 'Cheese of the Year'.
«Quest'anno abbiamo deciso di sospenderlo per rilanciare una formula di successo che sicuramente andava rinfrescata» - conclude Bianchedi. Chi conosce la manifestazione sa che, una volta varcati i cancelli de 'Il Bontà, ci si trova immersi in un caleidoscopio di sapori e colori che avvolge il visitatore e lo accompagna per mano in un viaggio nelle tradizioni alimentari e culinarie delle regioni italiane.
Fra gli eventi più significativi si segnala la presenza di Iginio Massari, pasticciere premiato dalla guida del Gambero Rosso, maestro a livello internazionale della tradizione dolciaria di qualità. Lunedì sarà presentata Cremona Gustosa, giunta alla terza edizione, un progetto innovativo dell'Assessorato Politiche Educative e della Famiglia del Comune di Cremona, a sostegno di una cultura che concorre a formare giovani e giovanissimi portandoli alla scoperta dell'ampia gamma dei cibi che caratterizzano il nostro territorio, attraverso importanti esperienze che permettano un confronto con altre realtà. Non mancherà una finestra sull'arte della norcineria, con una dimostrazione pratica della preparazione del Culatello, del Fiocchetto e della Spalla Cruda. Ampio spazio sarà anche riservato al concorso "Il miele cremonese più buono", giunto alla IX edizione, organizzato dall'Associazione Produttori Apistici della Provincia di Cremona.

Molti visitatori
L'anno scorso sono state oltre 48 mila le persone che hanno varcato i cancelli del BonTà tra cui più di 9 mila operatori del settore tra ristoratori e distributori Nelle immagini due momenti dell'edizione del 2012

Record Il Parmigiano Vacche Rosse

Un Parmigiano da record a "il Bontà" di Cremona. Manuel Novelli della Bottega del Buon Gusto porterà una chicca, un Parmigiano Vacche Rosse con 42 mesi di stagionatura, unico in Italia. "Generalmente la stagionatura arriva ai 30 mesi, noi abbiamo scelto di stagionare alcune forme fino a 42 mesi".
L'azienda, che si trova nella patria del Parmigiano a Novellara (RE), risale al 1800. I trisnonni di Manuel hanno iniziato come contadini, poi il nonno di Manuel ha deciso di aprire la ditta Novelli Antonio e Andrea. Le vacche rosse, ma anche quelle bianche e nere vengono allevate dalla famiglia Novelli. Vengono alimentate con la fienagione di loro produzione e ogni giorno vengono prodotti 15 quintali di latte dalle vacche rosse e circa 25 quintali dalle vacche bianche e nere. Il latte poi viene trasformato in Parmigiano Reggiano. Le vacche rosse sono animali dal mantello rossiccio che fino al secondo dopoguerra venivano impiegate nella provincia di Reggio Emilia per trainare aratri e carri.

LA NOVITÀ

Show-cooking con Massari

Una delle grandi novità di di quest'anno è rappresentata dagli show-cooking indirizzati a chef e buongustai.
Per gli chef il momento clou sarà l'appuntamento con Iginio Massari, pasticciere premiato dalla Guida del Gambero Rosso, che proporrà un appuntamento di alto profilo sulla preparazione dei dolci. Per i gourmet che desiderano scoprire trucchi e curiosità per rendere originali le proprie ricette, sarà invece la coppia esplosiva formata da Daniele Persegani e Franca Rizzi, il simpatico duo del programma TV Casa Alice, a tenere un secondo show-cooking all'insegna del gusto e della simpatia.
Ma non finisce qua: anche gli chef del territorio di Cremona, grazie alla collaborazione con Ascom, saranno disponibili a svelare i loro segreti a professionisti e buongustai in altri due appuntamenti in cui la tradizione cremonese sarà vista e rivisitata con nuove proposte. Altri appuntamenti di grande interesse sono il seminario Food&Web, organizzato in collaborazione con Legambiente, un incontro sui GAS (Gruppi di Acquisto Solidale) per conoscere più da vicino questa realtà in crescita, e evento affascinante in cui esperti norcini mostreranno come si preparano Culatello, Fiocchetto e Spalla Cruda.

Da un secolo all'avanguardia nella produzione e distribuzione dei gas industriali, Rivoira rappresenta un'azienda di riferimento che si distingue per l'eccellente qualità dei prodotti e per l'ampia gamma esclusiva di servizi e tecnologie.

Rivoira S.p.A. - Gruppo Praxair
www.rivoiragas.com

RIVOIRA
Making our planet more productive™