

La fiera del gusto



Tanti i golosi che ieri hanno preso d'assalto Il BonTà



Due giovani standisti brindano al successo del salone



I ristoratori che hanno partecipato alla competizione sul cotechino promossa da Strapiace

Anche ieri, giornata di chiusura della kermesse a CremonaFiere tanta gente e buoni affari per i 171 professionisti del settore presenti. Presentato il dvd della Strada del Gusto. Opportunità per le imprese

Il BonTà, bilancio record Quasi 50mila i visitatori

di Nicola Arrigoni

Fiera e festa hanno la stessa origine, si richiamano alla fertilità e all'abbondanza. La quattro giorni de *Il BonTà* non poteva che caratterizzarsi come una kermesse della cucina, un luogo deputato a coniugare affari per gli operatori ma anche il gusto festoso del cibo per i visitatori. Che sono stati tanti, tantissimi: in soli quattro giorni, quasi cinquantamila biglietti staccati. Nel dettaglio, hanno accolto l'invito di leccornie e specialità artigianali in 48.759, tutti quanti alla ricerca dei migliori formaggi, dei migliori salumi, dei vini più raffinati. In una sola parola: delle eccellenze enogastronomiche del Paese.

«La risposta che abbiamo avuto dagli operatori è stata più che positiva: hanno condiviso la strategia del salone, volta a trovare canali commerciali — ha commentato Antonio Piva, presidente di CremonaFiere —. Il salone ha mostrato di saper coniugare le esigenze degli operatori di settore e dei produttori di tipicità come gli imprenditori della ristorazione, con la curiosità di migliaia di buongustai che hanno fatto acquisti fra gli stand. Insieme, ovviamente, alla curiosità dei molti cremonesi e non solo che in questi giorni hanno visitato il salone».

Se il pioniere del fine settimana era quasi scontato, non lo è stato quello della giornata di chiusura, con la presentazione del dvd della *Strada del Gusto Cremonese*, con degustazioni, e la grande sfida del cotechino, piatto della tradizione da mangiare tutto l'anno. I protagonisti: il *Cheese of the Year*, la presenza di importanti personalità del mondo della ristorazione e dell'informazione come Edoardo Raspelli e Renato della *Prova del cuoco*, i 171 produttori provenienti da tutta l'Italia hanno fatto de *Il BonTà 2011* un'edizione importante, vivace, un esempio concreto e gustoso di come la crisi si possa combattere promuovendo e credendo nelle eccellenze enogastronomiche del Bel Paese. Offrendo la possibilità alle piccole e medie imprese del settore di farsi conoscere e di accrescere i propri contatti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A fianco uno degli stand Più a sinistra Antonio Piva con Osvaldo Murri A destra i prodotti tipici e i salumi protagonisti del salone Il BonTà (Foto Studio B12)

Antonio Piva: «La risposta che abbiamo avuto è stata più che positiva: operatori e appassionati hanno condiviso la strategia del salone»



I rappresentanti dei ristoranti vincitori per il migliore cotechino della tradizione e dell'innovazione ieri pomeriggio a Il BonTà: sono stati premiati con la menzione speciale alla professionalità

LA DEGUSTAZIONE

Con La Resca, Del Mismo Emporio Divino e Ca' Barbieri il cotechino fra tradizione e innovazione

Il cotechino declinato in mille modi ma pensato anche come piatto per l'estate. Questo lo spirito del concorso per il miglior cotechino organizzato ieri da Strapiace: ha visto conquistare la palma per l'innovazione i ristoranti *La Resca* e *Del Mismo* e per il miglior cotechino tradizionale l'*Emporio Divino* e *Ca' Barbieri*. A fare da regista alla manifestazione è stato Osvaldo Murri, affiancato da Renatone della *Prova del cuoco*, Piero Zagara, Stefano Perini e Gabriele Melloni. I ri-

Un momento della competizione dedicata alla proclamazione del migliore cotechino



storatori che hanno preso parte alla sfida sono stati premiati col *Cremonador* e poi, a tutti, l'azienda agricola Fortuna ha donato il suo speciale cotechino, consegnato in una elegante e rustica cassetta di le-

gno sventolata dai ristoratori come un vessillo. Come la bandiera del cotechino, quello della tradizione, quello che sa coniugare il sapere culinario della terra padana senza per questo rinunciare all'innovazione.

IL RICONOSCIMENTO

La pizzeria 'La Bersagliera' premiata per la professionalità

Non poteva mancare un omaggio — doveroso e dovuto — ai protagonisti del diluvio di coupon che hanno decretato il successo de *Il Re della Pizza*, iniziativa promossa dal giornale *La Provincia* che sabato scorso ha avuto, nell'ambito del salone *Il BonTà*, il suo momento celebrativo. Ieri pomeriggio, nell'ambito dell'iniziativa legata al cotechino, sono stati protagonisti i gestori de *La Bersagliera*, la pizzeria più votata con 17.969 coupon: Nicola Vigilante e Elena

Vaccaro Vigilante Zagara e Renatone: premio alla pizzeria La Bersagliera



Vaccaro hanno ricevuto da Piero Zagara dell'Isnart la menzione speciale alla professione, una targa che ne attesta l'attività di lungo corso. Il riconoscimento dato ai titolari della pizzeria

La Bersagliera è un tassello in più alla festa che in questi giorni interessa il locale di porta Milano, un locale a suo modo storico, con cinquant'anni di storia alle spalle.

L'ALTRA PROPOSTA

E 'Casa Italy Sposi' riprende da venerdì con i migliori espositori del comparto

Successo anche per 'Casa Italy Sposi', la fiera che si è tenuta nel padiglione 3 di CremonaFiere: 120 stand, i migliori espositori del settore, una carrellata di ampio respiro su arredamento, bioedilizia e soluzioni abitative oltre, ovviamente, al 'comparto matrimonio'. Ma non è finita: la kermesse particolare riaprirà infatti i battenti venerdì per proseguire poi fino alla domenica. E anche nel prossimo fine settimana, arredamento e i

complementi d'arredo saranno protagonisti assoluti. Si ritroveranno mobili di design in stile sia classico che moderno, tappeti, tendaggi, quadri, divani, sistemi per la sicurezza, impianti di condizionamento, tettoie, letti, pavimenti, sanitari, sistemi d'illuminazione, serramenti, porte e infissi. Di tutto e di più. Orari di apertura: dalle 10 fino alle 20, ingresso 6 euro o 5 euro se scaricato dal sito internet www.casaitalysposi.it; ridotto fino a 12 anni 1 euro.