

## Rassegna del 13/10/2015

---

### **WEB**

FOODFEED.ALTERVISTA.ORG - Il Bontà. Dal 13 al 16 novembre 2015 a Cremona |  
FoodFeed - ...

1

Crea sito

FoodFeed

News dai migliori blog di cucina



Home

Iscrivi il tuo blog di cucina!



## Il Bontà. Dal 13 al 16 novembre 2015 a Cremona

📅 ottobre 13, 2015 👤 Briciole di sapori

Il BonTà è la migliore rappresentazione fieristica dell'enogastronomia tradizionale del nostro Paese: a Cremona sono presenti espositori da tutto il territorio nazionale che presentano le loro produzioni d'eccellenza.

Lo confermano i dati dell'edizione 2014:

158 espositori da 19 regioni Italiane, Francia, Grecia, Spagna e Svizzera

15% dell'area espositiva dedicata alle attrezzature professionali

Oltre 2.000 tipologie di prodotti

22% dell'area espositiva dedicata alle produzioni biologiche

54 eventi tra show cooking, presentazioni, concorsi, convegni e seminari

10 ore di degustazioni guidate ogni giorno

49.406 visitatori, di cui oltre 9.000 professionali



Visita il sito: [www.ilbonta.it](http://www.ilbonta.it)

Tradizione, cultura alimentare, biologico, gluten free...

Uno degli obiettivi della Manifestazione è di contribuire alla diffusione della cultura alimentare, senza la quale è difficile per il consumatore comprendere ciò che sta dietro alle grandi produzioni tipiche italiane e dare quindi loro il valore che meritano.

Per questo ogni anno il BonTà propone focus specifici su alcuni temi importanti legati all'alimentazione e alla salute, come le produzioni biologiche o gluten free.

A ciò si aggiunge un ricco programma di eventi collaterali: concorsi, seminari, presentazioni e workshop realizzati in collaborazione con alcune delle più importanti realtà del settore agroalimentare, tra cui ad esempio AITA (Associazione Italiana Tecnologia Alimentare), Confagricoltura, Legambiente, Federazione Italiana Cuochi - Cuichi di Mantova, Strapiace, Touring del Gusto, ISNART - Ospitalità Italiana, Club del Forno.

Attrezzature professionali

Il BonTà non propone solo la migliore selezione di prodotti tipici provenienti da tutta Italia, ma anche un'ampia area espositiva dedicata alle attrezzature professionali: l'arma in più degli chef per valorizzare le nostre grandi produzioni enogastronomiche.

### CERCA



### FOODFEED SUI SOCIAL NETWORK



### COMMENTI RECENTI

silvia su [#Cuori di #pizza con #pesto di](#)

[#zucchine, #pistacchi, #pancetta e #scaglie di #grana](#)

Ibrahim su [#Confettura di #prugne alla](#)

[#vaniglia con le #noci](#)

Isabel su [La pasta frolla di Mina ed i mie frollini cuor di mela.](#)

### ARTICOLI RECENTI

[Pesto di noci](#)

[Il Bontà. Dal 13 al 16 novembre 2015 a Cremona](#)

[cucina egiziana - icli tava](#)

[sfoglia di mele](#)

[Pere gratinate con speck, scamorza e](#)

[fiordifrutta ai fichi / Gratin pears with speck,](#)