



GLI EVENTI DE "IL BONTÀ"

- **Venerdì 11 Novembre 2016**

ORE 15,00-17,00: AREA DEGUSTAZIONI ARTUSI
SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE
A cura di Maestrelli Arredamenti

- **Sabato 12 Novembre 2016**

ORE 10,00-13,00: AREA DEGUSTAZIONI ARTUSI
"A TAVOLA CON I PIATTI DELLA TRADIZIONE DEI RIFUGI DI LOMBARDIA"
A cura di Maestrelli Arredamenti

ORE 11,00 – 12,00: SALA EVENTI
DEGUSTAZIONI GUIDATE
A cura di ONAV Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino

ORE 14,00 – 15,00: SALA EVENTI
IL MIELE CREMONESE PIU' BUONO, XII Edizione
A cura di Associazione Produttori Apistici della provincia di Cremona con il contributo della Camera di Commercio di Cremona

ORE 14,00-16,00: AREA DEGUSTAZIONI ARTUSI
I SEMI NEL PIATTO E NON SOLO...
A cura di CremonaFiere in collaborazione con il "Club del Fornello"

ORE 16,00-17,30: AREA EVENTI
IL GIOCO DELL'OCA SENZA GLUTINE
Intrattenimento per bambini dai 5 ai 10 anni
Presso Area Eventi "il Bontà"- Informazioni presso lo stand AIC Lombardia Onlus
A cura dei volontari di AIC Lombardia Onlus

- **Domenica 13 Novembre 2016**

ORE 10,30 – 12,30: AREA DEGUSTAZIONE ARTUSI

I TAGLI BIANCHI: PANCETTA, LARDO E GOLA

Tecniche di lavorazione sui salumi “grassi” e analisi dal punto di vista nutrizionale

A cura di CremonaFiere

ORE 11,30 – 12,00: SALA EVENTI

DEGUSTAZIONI GUIDATE

A cura di ONAV Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino

ORE 14,30 – 15.30: SALA EVENTI

I BUONI DI CA' DEL FERRO

Organizzazione: cooperativa Nazareth realizzato in collaborazione con la Casa Circondariale

ORE 15,30-17,30: AREA DEGUSTAZIONI ARTUSI

PIZZATRICIANA - Quando due eccellenze si incontrano si realizzano delle “OPERE D’ARTE” tutte da gustare

A cura di Maestrelli Arredamenti

ORE 16,00-19,30: SALA EVENTI

LA CUCINA DEL RIUSO A CREMONA E NEL CREMONESE

A cura della Delegazione di Cremona dell'Accademia Italiana della Cucina (AIC) con la collaborazione della Camera di Commercio di Cremona

ORE 18,00-20,00: AREA DEGUSTAZIONI ARTUSI

L’APERITIVO SECONDO CREMONA

Libera interpretazione del rito dell’aperitivo

A cura di Enoteca Un Mondo DiVino di Gastaldi

- **Lunedì 14 Novembre 2016**

ORE 10,00 – 11.30: WORKSHOP

"IL MERCATO INGLESE PER I PRODOTTI TIPICI ITALIANI: NUOVE PROSPETTIVE CON L'E-COMMERCE"

A cura di 20 WAYS Ltd - London

ORE 10,30 – 12,15: SALA EVENTI

East Lombardy, Regione Europea della Gastronomia 2017: "Dalla produzione al mercato"

A cura del Comune di Cremona con la Collaborazione della Camera di Commercio di Cremona e delle Strade dei Sapori di Lombardia

ORE 10,30 – 12,15: AREA DEGUSTAZIONI ARTUSI

ARRICCHITI, IMPOVERITI E BIO: LE NUOVE REGOLE ALIMENTARI

Le norme di comportamento legate alla somministrazione (anche nei menù) e alla vendita dei prodotti “gluten free” e bio

A cura di CremonaFiere in collaborazione con AITA Associazione Italiana Tecnologia

Alimentare

ORE 13,00 – 18,00: SALA EVENTI
CONCORSO

L'ANATRA SECONDO ME, OVVERO, SECONDO LO CHEF

A cura di Strapiace, Azienda Vitivinicola Caminella in collaborazione con CremonaFiere

ORE 14,30 – 18,00: AREA DEGUSTAZIONE ARTUSI
CONCORSO

IL RE DELLA PIZZA

A seguire premiazioni di 'Vota il tuo ristorante preferito'

A cura del quotidiano La Provincia di Cremona



GLI EVENTI DI “FREE FROM”

- **Venerdì 11 Novembre 2016**

ORE 11,00 – 12,00: DIMOSTRAZIONE
COME PREPARARE UN DELIZIOSO LATTE VEGETALE
Utilizzo ChufaMix – Veggie Drinks Maker
A cura di Chufa de Valencia

ORE 14,30 – 15,30: WORKSHOP
NICHEL: LA PATOLOGIA DEL SECOLO
A cura di Aliac

ORE 16,30 – 17,30: WORKSHOP

“LA NORMATIVA SULLE ETICHETTE”

A cura di Aliac e Associazione Cuochi Mantovani

ORE 18,00 – 19,30: SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONE

PANE SENZA GLUTINE E LATTOSIO

Come realizzare un ottimo pane naturale, privo di glutine e lattosio

A cura Associazione Cuochi Mantovani

- **Sabato 12 Novembre 2016**

ORE 10,30 – 12,00: SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONE:

IL NO GLUTINE NELLA TRADIZIONE

Appuntamento con la chef Mariani Anna Maria, dell'agriturismo Cascina Loghetto, locale del network AIC, preparerà tagliatelle con crema di zucca e funghi e i tortelli cremaschi. Ricette anche senza lattosio.

A cura di Associazione Italiana Celiachia Lombardia Onlus

ORE 13,30 – 15,00: SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONE

SHOW COOKING A BASE DI CHUFA

A cura di Chufa de Valencia

ORE 16,00-17,30: AREA EVENTI

IL GIOCO DELL'OCA SENZA GLUTINE

Intrattenimento per bambini dai 5 ai 10 anni

A cura dei volontari di AIC Lombardia Onlus

ORE 16,30-17,30: LABORATORIO PER BAMBINI

MUFFIN CHE MAGIA!

ORE 18,15-19,30: SHOW COOKING

ALIMENTAZIONE E MOTIVAZIONE

Un nuovo modo di concepire lo show cooking

A cura di a cura di Mattarella Sglutinata per LikEat.org

- **Domenica 13 Novembre 2016**

ORE 10,30 – 12,00: SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONE:

IL NO GLUTINE NELLA TRADIZIONE

A cura di Associazione Italiana Celiachia Lombardia Onlus

ORE 13,30 – 14,30: WORKSHOP

PARLIAMO DI LATTOSIO E GLUTINE?

A cura di Aliac

ORE 16,00-17,30:

IL GIOCO DELL'OCA SENZA GLUTINE

Intrattenimento per bambini dai 5 ai 10 anni - Informazioni presso lo stand AIC Lombardia Onlus

A cura dei volontari di AIC Lombardia Onlus

- **Lunedì 14 Novembre 2016**

ORE 10,30 – 12,00: SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONE:

LA PIZZA SENZA GLUTINE

A cura di Associazione Italiana Celiachia Lombardia Onlus

ORE 13,30 – 15,00: SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONE

SHOW COOKING BASE CON LA CHUFA

A cura di Chufa de Valencia

ORE 16,00 – 17,30: SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONE

FOCACCE SENZA GLUTINE E LATTOSIO

A cura Associazione Cuochi Mantovani