



## Il programma di domenica 11 novembre

10 novembre 2018 Imchetti [Commenti disabilitati su Il programma di domenica 11 novembre](#)

► **Degustazioni guidate da parte degli espositori all'interno dei loro stand**

**DOVE:** Presso gli Stand degli Espositori

**QUANDO:** 11 Novembre 2018 |dalle 10.00 alle 20.00

**ORGANIZZAZIONE:** Gli Espositori de Il BonTà

### ► Pizza Che BonTà

**DOVE:** Area Pizza Che BonTà

**QUANDO:** 11 Novembre 2018 | 10:30 - 12:00

**ORGANIZZAZIONE:** CremonaFiere in collaborazione con Mantelli Giacomo Group

Pizzeria Samarani

**Da sabato 10 a martedì 13 novembre 2018**

Pizzaiolo: Federica Samarani

La pizza è una grande specialità che durante la sua lunga storia ha avuto evoluzioni anche inaspettate, ed è stata oggetto di esperimenti culinari, spesso molto ben riusciti, che hanno abbinato la semplicità della ricetta ad ingredienti ricercati. I "Maitre Artisan Pizzaioli" presenti a il BonTà presenteranno le loro specialità e novità ai visitatori passando dall'ingrediente alla cottura, dalla preparazione all'abbinamento dei sapori.

### ► Show cooking: "VIZI E SFIZI: le Marmellate di Ennio"

**DOVE:** Area Artusi

**QUANDO:** 11 Novembre 2018 | 10:30 - 12:00

**ORGANIZZAZIONE:** CremonaFiere in collaborazione con Maestrelli Arredamenti

Chef: Ennio Fiori

Come realizzare marmellate prelibate abbinando tradizione e innovazione, sapori provenienti da tutto il mondo e grande fantasia.

### ► InstaMeet – meeting tra gli instagramer che hanno partecipato a il BonTà Challenge e Proclamazione dei vincitori

**DOVE:** Area Eventi

**QUANDO:** 11 Novembre 2018 | 10:30 - 13:00

**ORGANIZZAZIONE:** CremonaFiere in collaborazione con il Comune di Cremona

Dai primissimi giorni di Instagram, le persone hanno iniziato a incontrarsi per scattare foto e girare video insieme. La comunità Instagram è cresciuta in tutto il mondo e lo stesso è successo con gli InstaMeet: le persone si ritrovano per connettersi, esplorare e diffondere la propria creatività.

il BonTà, organizzatore del recente "BonTà Challenge", sarà dunque sede di un incontro fra gli instagramer che hanno partecipato al challenge.

Programma:

- ore 10:30 ritrovo
- ore 11:00 presentazione e saluti degli organizzatori e di IgersCremona
- ore 11:30 WORKSHOP "BonTà in allestimento" con Anna Moruzzi e Orazio Spoto
- ore 12:00 VISITA guidata della fiera e momenti dedicati
- ore 13:00 conclusione

### ► Pizza Che BonTà

**DOVE:** Area Pizza Che BonTà

**QUANDO:** 11 Novembre 2018 | 11:00 - 12:30

**ORGANIZZAZIONE:** CremonaFiere in in collaborazione con Mantelli Giacomo Group

Pizzeria: Rosso di Sera

Pizzaiolo: Beniamino Valcarenghi

La pizza è una grande specialità che durante la sua lunga storia ha avuto evoluzioni anche inaspettate, ed è stata oggi. **15** **ESPOSIZIONE DELLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE DEI TERRITORI** **Fiera di Cremona** presenti a il BonTà presenteranno le loro specialità e novità ai visitatori nascando dall'ingrediente alla cottura, dalla preparazione all'abbinamento dei sapori.

► **Birra, sostantivo femminile singolare...e anche plurale**

**DOVE: Area Taste**

**QUANDO: 11 Novembre 2018 | 11:00**

**ORGANIZZAZIONE: CremonaFiere**

Per quanto la birra sia, nell'immaginario comune, legata principalmente al mondo maschile, in realtà non è così: in numerose società ed epoche storiche le donne hanno avuto un ruolo da protagoniste nella produzione di questa bevanda, e non a caso alcune popolazioni la legavano a divinità femminili. Anche oggi il settore della produzione, distribuzione, promozione e comunicazione birraria si tinge sempre più di rosa: andiamo a conoscere questa realtà con l'Associazione Nazionale Le Donne della Birra, che riunisce professioniste ed appassionate di tutto il Paese, e alcune espositrici di Special Beer Expo.

Modera Chiara Andreola, giornalista e biersommelière. Al termine sarà possibile degustare alcune produzioni "in rosa".

► **Degustazione cocktail a bassa gradazione alcolica per il bere consapevole**

**DOVE: Stand C14**

**QUANDO: 11 Novembre 2018 | dalle 11:30 alle 13:00**

**ORGANIZZAZIONE: Agenzia di rappresentanza Mascherpa**

Perché un buon cocktail deve per forza essere a base di superalcolici? A il BonTà si potranno provare nuovi cocktail a bassa gradazione alcolica

► **Show cooking: "Sapori toscani : La RIBOLLITA con fagioli zolfino"**

**DOVE: Area Artusi**

**QUANDO: 11 Novembre 2018 | 12:15 – 14:00**

**ORGANIZZAZIONE: CremonaFiere in collaborazione con Maestrelli Arredamenti**

Chef: Mario Agostinelli

Espositore: AZIENDA AGRICOLA AGOSTINELLI MARIO

Alla scoperta del "fagiolo zolfino" antichissimo e pregiato ,ancora oggi coltivato senza prodotti chimici e selezionato a mano, utilizzato nelle cucine dei migliori chef del mondo.

► **Pizza Che BonTà**

**DOVE: Area Pizza Che BonTà**

**QUANDO: 11 Novembre 2018 | 13:00 – 14:00**

**ORGANIZZAZIONE: CremonaFiere in in collaborazione con Mantelli Giacomo Group**

Pizzeria: il Mappamondo

Pizzaiolo: Giuseppe Castelli

La pizza è una grande specialità che durante la sua lunga storia ha avuto evoluzioni anche inaspettate, ed è

stata oggetto di esperimenti culinari, spesso molto ben riusciti, che hanno abbinato la semplicità della ricetta ad ingredienti ricercati. I "Maitre Artisan Pizzaioli" presenti a il BonTà presenteranno le loro specialità e novità ai visitatori. La loro filosofia è quella di ottenere la massima qualità, dalla preparazione all'abbinamento dei sapori.

► **Presentazione del libro: "Enzo Pette'. Una cucina dell'anima (Rubbettino)**  
**Da sabato 10 a martedì 13 novembre 2018**

**DOVE: Stand F23**

**QUANDO: 11 Novembre 2018 | 13:00**

**ORGANIZZAZIONE: Roberto Messina ed Emanuele Zarcone**

In questa illuminante e vivace intervista\biografia\conversazione col giornalista Roberto Messina, Enzo Pettè, chef executive de "Lo Sfizio", in piazza Fontana a Milano, si appassiona a raccontare la sua cucina da "innovatore progressista", che porta a tavola pietanze sorprendentemente nuove e sperimentali, ma nello stesso tempo antiche e familiari. E sempre con tanto Mediterraneo dentro. L'anima in cucina, insomma, per una cucina dell'anima.

► **Show cooking: "Laboratorio Creativo: ARTE al VEGETALE"**

**DOVE: Area Artusi**

**QUANDO: 11 Novembre 2018 | 14:15 – 15:15**

**ORGANIZZAZIONE: CremonaFiere in collaborazione con Maestrelli Arredamenti**

Artista: Maddalena Franguelli e chef Laura Tallarini

Divertiamoci con il "copia e incolla" saporito

► **BonTà tra le righe – "La via italiana dello stoccafisso. Viaggio tra congreghe, accademie, associazioni dello stoccafisso e baccalà"**

**DOVE: Area Eventi**

**QUANDO: 11 Novembre 2018 | 14.30 – 16.00**

**ORGANIZZAZIONE: Roberto Messina ed Emanuele Zarcone**

Accademia dello stoccafisso di Calabria con Accademia dello stoccafisso all'Anconetana, presentano: "La via italiana dello stoccafisso. Viaggio tra congreghe, accademie, associazioni dello stoccafisso e baccalà". Con Enzo Cannatà, Otello Fabris, Gilberto Graziosi.

Alcuni tra i protagonisti nazionali di riferimento dello stoccafisso, presentano un particolare evento gastronomico itinerante che partirà dall'estate 2019 a Cittanova (Rc) come occasione culturale e conviviale per fare rete, rappresentare, degustare e promuovere le ricette identitarie dello stoccafisso diffuse in Italia. Poi, un sorprendente libro illustrato, in collaborazione con il Museo del Fumetto di Milano.

► **Ogni birra ha la sua pizza, ogni pizza ha la sua birra**

**DOVE: Area Pizza Che BonTà**

**QUANDO: 11 Novembre 2018 | 14:30 – 16:00**

**ORGANIZZAZIONE: CremonaFiere in collaborazione con Mantelli Giacomo Group**

**Pizzeria: La Cascina dei sapori**

**Pizzaiolo: Antonio Pappalardo**

se quello tra la pizza genericamente intesa e la classica "bionda" è un abbinamento logoro e abusato, che spesso non rende giustizia né a ciò che sta nel bicchiere né a ciò che sta nel piatto, è altrettanto vero che si tratta di un'attività dimostrata sia dai birrai artigianali che dai pizzaioli gourmet ha aperto infatti un'ampissima gamma di possibili abbinamenti, sfruttando la diversità degli stili di birra e delle farciture. Possiamo così dire che ogni tipologia di birra ha la sua pizza, ed ogni pizza il suo stile di birra che la valorizzi. Andiamo alla scoperta di questo mondo con Chiara Andreola, giornalista e biersommelière diplomata alla Doemens Akademie di Monaco di Baviera, e i pizzaioli dell'area pizza de Il Bontà.

► **Show cooking: "Come le foglie d'autunno: la vellutata di stagione"**

**DOVE:** Area Artusi

**QUANDO:** 11 Novembre 2018 | 15:15 – 16:15

**ORGANIZZAZIONE:** CremonaFiere in collaborazione con Maestrelli Arredamenti

**Chef:** Laura Tallarini – Le Plat Vert – cucina naturale salutista

Una calda coccola autunnale..ricca di profumi e sapori. Un sano,gustoso e gratificante momento con i muffins alle nocciole e frutti di bosco, la Veloutè di zucca speziata e le crepes dolci e salate. Tutto ovviamente plant based.

► **Pizza Che Bontà**

**DOVE:** Area Pizza Che Bontà

**QUANDO:** 11 Novembre 2018 | 16:00 – 17:00

**ORGANIZZAZIONE:** CremonaFiere in in collaborazione con Mantelli Giacomo Group

**Ristorante/Pizzeria:** Dordoni

**Pizzaiolo:** Paco Magri

Verrà presentato il nuovo impasto di Pala alla Romana, impasto ad alta idratazione a lievito madre e doppia cottura. Come farciture, "la cacio e pepe", "la spinaci, zola e noci" e "la zucca e salsiccia"

La pizza è una grande specialità che durante la sua lunga storia ha avuto evoluzioni anche inaspettate, ed è stata oggetto di esperimenti culinari, spesso molto ben riusciti, che hanno abbinato la semplicità della ricetta ad ingredienti ricercati. I "Maitre Artisan Pizzaioli" presenti a il Bontà presenteranno le loro specialità e novità ai visitatori passando dall'ingrediente alla cottura, dalla preparazione all'abbinamento dei sapori.

► **Show cooking: "I dolci parlanti: raffinatezza e creatività in pasticceria"**

**DOVE:** Area Artusi

**QUANDO:** 11 Novembre 2018 | 16:30 – 17:45

**ORGANIZZAZIONE:** CremonaFiere in collaborazione con Maestrelli Arredamenti

**Pasticcera:** Emanuela Arcari – Pasticceria Biancaneve (CR)

"Tu chiamale se vuoi DOLCI EMOZIONI "...piccoli peccati di gola capaci di stupire ad ogni assaggio.

► **Le torte dolci e salate nella cucina regionale e cremonese della tradizione**

**DOVE:** Area Eventi

**QUANDO:** 11 Novembre 2018 | ore 16.30

**ORGANIZZAZIONE:** Accademia Italiana della Cucina in collaborazione Camera di Commercio di Cremona, Associazione Strada del Gusto di Cremona e Istituto Luigi Einaudi Cremona

Un viaggio alla scoperta dei sapori del territorio regionale e cremonese. Torte dolci e salate è il tema della ricerca, proposta per il 2018 dall'Accademia Italiana della cucina a tutte le Delegazioni, con lo scopo di mantenere viva la tradizione delle eccellenze del passato quando cucinare un dolce era un modo per celebrare i giorni di festa e allietare le pause feriale.

E' nato così il quinto volume "Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale" della Biblioteca di cultura gastronomica (ed. Bolis, BG 2018) che percorre l'Italia alla ricerca delle ricette che ancora rappresentano una ricca e preziosa tradizione. 200 le ricette tipiche raccolte percorrendo l'Italia da nord a sud, un mondo goloso tutto da scoprire.

Verrà presentato insieme al Quaderno "Torte dolci e salate nella cucina cremonese della tradizione" che raccoglie le ricerche cremonesi di Carla Bertinelli Spotti. In esso numerose sono le ricette arricchite da curiosità e riferimenti storici; di grande interesse le testimonianze relative alla preparazione e al consumo dei dolci nelle famiglie, quando la povertà era tanta e per far felici i bambini, con la minestra o la polenta avanzate, le mamme cucinavano torte semplici e gustose. Vengono evocati i dolci tradizionali legati al carnevale, alle festività religiose, alle sagre, a quelli preparati come ringraziamento per l'aiuto ricevuto dai vicini di casa al tempo dei lavori agricoli, della spigolatura, dei grandi bucati primaverili.

Sono ricordati alcuni pasticceri di straordinaria abilità come i Ratti, i Lanfranchi, Fulvio Scolari; emergono figure importanti da ricordare come Giacobbe Boari, uno straordinario fornaio di Vescovato che, nel secolo scorso, si serviva di un forno a legna per cuocere pane e dolci, usando molti accorgimenti, frutto della sua esperienza, per l'ottima riuscita della cottura. E conosciamo la bella storia di Ettore Riccardi che, nel retro di una drogheria di via Brescia, nel 1932 iniziò a produrre il "Pane degli angeli", il lievito per dolci che ancora oggi continua "con il caratteristico aroma di vaniglia ad impregnare le cucine e col colore azzurro della confezione a occhieggiare dagli scaffali di negozi e supermercati".

Nelle pagine dedicate al dialetto, insieme a proverbi, modi di dire, termini riferiti ai dolci sono riportate alcune poesie di autori antichi come Giovanni Lonati, Silvano Bottoni e più recenti come Grazia Antonia Rossi e Giacinto Zanetti.

Il Quaderno si arricchisce di due dotti e ricchi contributi di Valerio Ferrari e di Agostino Melega che li presenteranno personalmente. Il delegato Marco Petecchi illustrerà l'impegno dell'Accademia nella salvaguardia della cucina italiana e della civiltà della tavola

### ► "Mangiare con gli occhi. Cibo e fumetto"

**DOVE:** Area Taste

**QUANDO:** 11 Novembre 2018 | 17.00

**ORGANIZZAZIONE:** Roberto Messina ed Emanuele Zarcone

Incontro con Luigi Bona, direttore "Wow! Spazio fumetto", Milano.

Dai mitici spinaci di Braccio di Ferro, ai fagioli di Tex; dagli spaghetti fumanti di Paperino, ai paninazzi di Poldo: da sempre cibo e fumetto viaggiano assieme e in armonia. Luigi Bona, direttore del Museo del Fumetto di Milano, assoluta autorità del settore e straordinario conoscitore di questo mondo solo apparentemente semplice e scanzonato, ci porta per mano in un viaggio fantastico e sorprendente.

► Show cooking: "PERBACCO: degustazione di vini e presentazione di "etichettARTE""

DOVE: Area Artusi

QUANDO: 11 novembre 2018 | 10:00 - 12:00

ORGANIZZAZIONE: ENOGASTRONOMICHE DEI TERRITORI  
Somellieri Andre Boveri

Da sabato 10 a martedì 13 novembre 2018

Indovina chi viene a cena "...un approccio divertente alla degustazione, un momento conviviale alla scoperta, stimolando i propri sensi ,del piacere del vino.

2018 Eventi 2018

## Archivi

### Archivi

Seleziona mese

---

## ARTICOLI RECENTI

Il programma di domenica 11 novembre

Il programma di sabato 10 novembre

La leggenda Fiat 500 incontra "il BonTà"

Tempo di show cooking al BonTà!

Un'Italia tutta da mangiare: da sabato 10 a martedì 13 a CremonaFiere



## SOCIAL