

EVENTI il BonTà 2012

(Aggiornato al 5/11/2012)

SABATO 10 novembre 2012

11.00 - AREA EVENTI

Presentazione editoriale

Organizzazione: MEDeA onlus.

Verrà presentato un volume edito dall' Associazione Medea dedicato alle ricette del territorio declinate in base alle ultime indicazioni riportate nelle linee guida del British Journal of Cancer: un'iniziativa che mira, grazie a prestigiose consulenze scientifiche e gastronomiche, a coniugare salute, gusto e piacere per la tavola.

10,30 – 13,00 - SPAZIO “MISE EN PLACE”:



Evento

L'arte della norcineria: dal maiale suggestioni gastronomiche tra storia e cultura

Organizzazione: Cremonafiere

Ferdinando Gazza – docente dell'Università di Parma e uno dei massimi esperti italiani di lavorazione delle carni suine - illustrerà le principali tecniche di produzione artigianale dei salumi, dal culatello ai salami della grande tradizione. Verrà inoltre proposta una breve dimostrazione pratica di lavorazione del culatello e del fiocchetto partendo dalla coscia di suino: un'iniziativa all'insegna della conoscenza di antichi e nuovi sapori, un invito ad avvicinarsi alla norcineria, che da anni offre tutte le tutele di igienicità e salubrità richieste dalla moderna alimentazione.

12.00 – 16.00 - AREA DEGUSTAZIONI - ARTUSI:

CONCORSO Cheese of the year – 7° Campionato mondiale dei formaggi

Organizzazione: CremonaFiere

Oltre 100 formaggi in gara provenienti da tutto il mondo per eleggere il formaggio dell'anno.

14.00 – 15.00 - AREA EVENTI:



Concorso il Miele Cremonese più Buono

Organizzazione: Associazione Produttori Apistici della Provincia di Cremona con il contributo di Camera di Commercio di Cremona, Provincia di Cremona Settore Agricoltura Caccia e Pesca e Associazione Strada del Gusto Cremonese

Ottava edizione del concorso dei mieli cremonesi

14.15 - SPAZIO “MISE EN PLACE”:



Presentazione

GUIDA RISTORANTI 2013 - LA PROVINCIA E PIU'

Organizzazione: Quotidiano “La Provincia – Più” in collaborazione con Cremonafiere

Presentazione della nuova edizione della Guida ai ristoranti edita dal quotidiano “La Provincia – Più” con la premiazione al MIGLIOR GIOVANE CHEF 2012, al PIATTO TRADIZIONALE CREMASCO, al PIATTO TRADIZIONALE CREMONESE, PIATTO TRADIZIONALE CASALASCO, PIATTO INNOVATIVO CREMASCO, PIATTO INNOVATIVO CREMONESE e PIATTO INNOVATIVO CASALASCO,

14.30 – AREA “Il Re della Pizza”

Concorso “Buono come il pane”

Premiazione del panettiere vincitore del concorso “Buono come il pane” organizzato dal quotidiano “La Provincia” di Cremona e Crema in collaborazione con Ascom Cremona nel mese di maggio 2012.

14.45 – AREA “Il Re della Pizza”

Concorso “Il Re della Pizza”

Esibizione dei primi 20 pizzaioli in classifica che hanno partecipato al concorso “Il Re della Pizza 2012” organizzato dal quotidiano “La Provincia” di Cremona e Crema. Ogni pizzaiolo preparerà 10 pizze da far assaggiare al pubblico.

Durante l'evento saranno premiati i primi 20 classificati del concorso e al termine ci sarà la proclamazione del vincitore che presenterà anche la Pizza del Bontà (prodotto ideato ad hoc per il Salone).

15.30 - AREA EVENTI:



Tavola Rotonda

L'evoluzione dell'arte della tavola

Gli stili nella preparazione della tavola

Organizzazione: Cremonafiere – Club Le Fornelle

Partendo dall'analisi della “Tavola Rinascimentale” rappresentata nell'arazzo della serie del Bronzino conservato presso il Quirinale, si tratteranno le evoluzioni e le attuali tendenze del lusso nella cura della tavola.

Interverranno

- **Loretta Dolcini**, funzionario dell'Opificio delle Pietre Dure di Firenze ed incaricata per i lavori di restauro del patrimonio artistico del Quirinale.
- **Liberato Aliberti**, Food and Beverage Consulting Manager CRU FormaMentis,
- **Andrea Grignaffini**, direttore artistico rivista “Spirito DiVino”

15.30 - SPAZIO “MISE EN PLACE”:

Presentazione

I Percorsi golosi

Organizzazione: Associazione La Strada del Gusto Cremonese

Molti i percorsi georeferenziati consigliati anche in bici per una scoperta lenta, ma attenta del nostro territorio attraverso le eccellenze della nostra produzione agroalimentare: formaggi, salumi, mostarda, biologico, dolci

Per tutta la giornata nell'Area MISE EN PLACE saranno in esposizione alcune tavole apparecchiate per particolari occasioni: dal Brunch al Tea Time, dal Picnic alle tavole della tradizione per arrivare alle feste per i più piccini.

DOMENICA 11 novembre 2012

10.30 – 12.00 - AREA DEGUSTAZIONE - ARTUSI

Presentazione e valutazione guidata di alcuni formaggi pregiati

Coordinamento: **Beppe Casolo**, maestro assaggiatore O.N.A.F. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi)

Organizzazione: Cremonafiere

La conoscenza dei formaggi della grande tradizione casearia italiana, parte anche dall'utilizzo dei cinque sensi per una valutazione a trecentosessanta gradi. Beppe Casolo accompagna tutti gli amanti del formaggio e i curiosi dei sapori alla scoperta della vera arte della "degustazione".

11.00 – 12.30 - AREA EVENTI

Laboratorio pratico e dimostrativo.

La cucina al tempo dei romani.

Organizzazione: Associazione "Il Po e i Sapori della Bassa Piacentina" in collaborazione con Archeotravo Cooperativa Sociale, Travo (PC) e Malena snc

L'abbondanza di fonti storiche e archeologiche ci darà la possibilità di conoscere la varietà dei prodotti alimentari dell'epoca e di replicare una ricetta con prodotti locali ereditati dal mondo romano.

11.00 – 11.45 - SPAZIO "MISE EN PLACE"



Da gustare con gli occhi...

Brevi lezioni di cura della tavola

Il Brunch

A cura di **Liberato Aliberti**, Food and Beverage Consulting Manager CRU FormaMentis,

Nato per necessità in America durante la prima parte degli anni ottanta, quando i ritmi lavorativi divennero serrati e il tempo libero delle persone scarseggiava, il brunch divenne una pausa colazione arricchita nell'offerta al fine di incorporare anche il pranzo. In Italia il brunch è giunto una decina di anni fa non per esigenza ma per diversivo soprattutto nelle grandi città quando la domenica i ristoranti iniziarono ad offrire un pranzo a costo fisso prevedendo anche una parte dolce, solitamente riservata alla sola colazione. es. i maritozzi caldi con la panna.

14.30 - AREA DEGUSTAZIONI - ARTUSI



Il Gioco dell'oca per conoscere gli alimenti

Organizzazione: AIC Associazione Italiana Celiachia Lombardia Onlus

Una nuova iniziativa dell'AIC per insegnare a tutti i bimbi le diverse scelte alimentari e di come queste si combinano per dare insieme "gusto e salute". In palio premi ai vincitori ed ai partecipanti.

16.00 - AREA EVENTI

Presentazione editoriale

Organizzazione: Strada del Gusto Cremonese.

Roberta Schira, psicologa del gusto, presenta “Il Nuovo Bon Ton a tavola e l'arte di conoscere gli altri” il primo libro che unisce psicologia e regole per imparare a comportarsi correttamente in ogni occasione a tavola e per sapere tutto dei propri commensali. Ad Agostino Melega il compito di leggere brani, straordinariamente moderni ed attuali, tratti dal “Galateo” di Monsignor Della Casa.

A seguire la presentazione del libro “La cucina delle erbe e degli aromi “, ottavo volume degli Itinerari di cultura gastronomica dell'Accademia italiana della cucina — Valerio Ferrari e Carla Bertinelli Spotti illustreranno le particolarità dell'opera che coinvolge tutte le regioni italiane e il quaderno “La cucina delle erbe, degli aromi e dei fiori a Cremona e nel Cremonese”

Gran finale con degustazione di alcune ricette del territorio a cura dei cuochi e ristoratori della Strada del Gusto Cremonese.

Per tutta la giornata nell'Area MISE EN PLACE saranno in esposizione alcune tavole appaaccchiate per particolari occasioni: dal Brunch al Tea Time, dal Picnic alle tavola della tradizione per arrivare alle feste per i più piccini.

LUNEDÌ 12 novembre 2012

Ore 11.00 - AREA EVENTI



Conferenza stampa di presentazione del progetto

"Cremona Gustosa"

Organizzazione: Comune di Cremona, Assessorato Politiche Educative

Saluti: **Antonio Piva**, *Presidente Cremonafiere.*

Interventi

- **Jane Alquati**, *Assessore Politiche educative e della Famiglia, Comune di Cremona*
Presentazione del quadro iniziativa 2011/ 2012: ragioni del progetto, risultati della prima edizione, offerta della seconda edizione.
- **Angela Cauzzi**, *Sovrintendente Teatro Ponchielli di Cremona*
Criteri di scelta degli spettacoli e significato della collaborazione tra Assessorato Politiche Educative e Teatro Ponchielli.
- **Lina Stefanini**, *Pedagogista del Comune di Cremona*
Valutazione del gradimento delle scuole e delle famiglie.

Moderatore: **Amilcare Acerbi**, *consulente del progetto.*

14.00 - AREA EVENTI:



Concorso

Le torte salate nella Tradizione della cucina Italiana

Organizzazione: Strapiace

Ritorna a Il Bontà un evento di grande richiamo con la ristorazione professionale che abbinata le proposte più appetitose della cucina Italiana a originali suggestioni gastronomiche

14.30 - 16.30 - AREA DEGUSTAZIONI - ARTUSI



Seminario

La filiera del formaggio di qualità

Dalla tradizione nuovi valori per il consumatore e la moderna ristorazione

Organizzazione: Cremonafiere

Conoscere per capire, sapere per scegliere: ecco lo scopo di questo seminario che raccoglie in sé l'esperienza e la proposta di importanti relatori da sempre attivi nella promozione della qualità casearia italiana.

Dall'alimentazione del bestiame fino alla classificazione dei formaggi per approdare alle potenzialità dei prodotti caseari nella ristorazione: il seminario sarà un'occasione preziosa per approfondire la propria conoscenza delle sublimi caratteristiche dei grandi prodotti della tradizione italiana con uno sguardo ai possibili, e talvolta innovativi, abbinamenti offerti dalla moderna gastronomia.

Relatori

Tommaso Maggiore, *agronomo, Università degli Studi di Milano*

L'alimentazione del bestiame per formaggi di qualità

Giorgio Ottogalli, *microbiologo, Università degli Studi di Milano*

La classificazione dei formaggi: aspetti utili per il consumatore e il produttore

Giovanni Guffanti Fiori, *stagionatore di formaggi*

Vincenzo Lo Scalzo, *chimico e giornalista*

Il formaggio nella ristorazione

Mario Maffi, *enologo*

Gli abbinamenti formaggio – vino

15.00 – 15.45 - SPAZIO “MISE EN PLACE”



Da gustare con gli occhi...

Brevi lezioni di cura della tavola

Il pic-nic e il pranzo della Domenica

A cura di **Liberato Aliberti**, *Food and Beverage Consulting
Manager CRU FormaMentis*,

Quando nei periodi estivi il pranzo domenicale in casa diventa lungo e noioso, ecco la decisione di trasferirsi all'esterno rendendo tutto molto più conviviale, informale e piacevolmente naturale attraverso il pic-nic caratterizzato da piatti cucinati sul luogo oppure già pronto.

17.30 - AREA DEGUSTAZIONI- ARTUSI:

LA QUALITA' E' SERVITA (II° ed.)

Seminario di degustazione guidato alla scoperta delle tradizioni lombarde

Organizzazione: Confagricoltura Donna Lombardia

Programma:

Gabriella Poli, *Presidente Confagricoltura Donna Lombardia*

Introduzione e presentazione del seminario

Annalisa Rebecchi, *Delegato ONAF Cremona*

Cristina Mariani, *Maestro Assaggiatore ONAS*

Degustazione e illustrazione prodotti tipici e tradizionali

Focus sui prodotti tipici, locali e tradizionali

Per tutta la giornata nell'Area MISE EN PLACE saranno in esposizione alcune tavole apparecchiate per particolari occasioni: dal Brunch al Tea Time, dal Picnic alle tavole della tradizione per arrivare alle feste per i più piccini.

MARTEDI' 13 novembre 2012

11.00 – 12.00 - SPAZIO “MISE EN PLACE”



Da gustare con gli occhi...

Brevi lezioni di cura della tavola

La tavola per i bimbi e le feste dei piccoli

A cura di **Liberato Aliberti**, Food and Beverage Consulting
Manager CRU FormaMentis,

Anche i bambini meritano molta attenzione non solo nell'offerta culinaria, ma anche nella mise en place e nella creazione dell'atmosfera magica e giocosa. Pochi ma importanti accorgimenti: mini tavoli e sedie colorate; quaderni per disegnare con colori a pastello, bicchieri, piatti e posate di plastica biodegradabile. Nel caso di feste, ad esempio un compleanno, vince l'effetto sorpresa, non i classici palloncini o coriandoli, ma spettacolini organizzati per l'occasione, con marionette oppure giochi di gruppo.

11.00 - AREA EVENTI:

Premiazione Cheese of the Year 2012

Organizzazione: Cremonafiere

Premiazione della settima edizione del Cheese of the Year - Campionato Mondiale dei Formaggi

15.00 - AREA DEGUSTAZIONI - ARTUSI:



Presentazione

Il monococco: un cereale antico per la moderna alimentazione

Organizzazione: Sapore di Vite

Il monococco è stato il primo cereale coltivato dall'uomo ed oggi, grazie all'azione di alcuni agricoltori, la sua coltivazione sta assumendo un'importanza sempre maggiore.

La sua rusticità, la possibilità di essere coltivato senza l'utilizzo di prodotti chimici per la sua difesa, l'elevato valore nutritivo ed il basso contenuto in glutine ne fanno una coltura estremamente interessante sia per l'agricoltore che per il consumatore, che lo può utilizzare in svariate preparazioni, dal pane alla pasta ed ai dolci.

15.30 - AREA EVENTI:



Convegno

IL GUSTO DI SAPERE

Opportunità, insidie e rischi nell'impiego degli ingredienti e degli additivi alimentari nella ristorazione e nelle produzioni artigianali

Organizzazione: Cremonafiere in collaborazione con AITA

Associazione Italiana Tecnologi Alimentari

Se l'utilizzo di ingredienti quali addensanti, dolcificanti, coloranti e conservanti da parte delle aziende alimentari è regolamentato da puntuali normative europee, nella ristorazione e nelle

preparazioni gastronomiche lo stesso impiego non è sottoposto a un'analogia legislazione, con la conseguenza che un uso improprio potrebbe risultare pericoloso per la salute.

Il mercato oggi è composto da segmenti di consumatori caratterizzati da regimi alimentari molto diversificati per svariate motivazioni (dietetiche, salutistiche, sportive, di età, religiose) ai quali occorre fornire una risposta nutrizionale dedicata.

Al convegno, rivolto a ristoratori e a produttori artigianali di preparazioni alimentari, interverranno esperti d'ingredienti e aromi, del diritto alimentare, chef e rappresentanti delle istituzioni pubbliche di controllo (NAS) per fare chiarezza su questa importante disciplina che se non ben applicata comporta rischi significativi per chi somministra e vende tali preparazioni.

Programma

Gen. B. Cosimo Piccinno, Comandante dei Carabinieri per la Tutela della Salute

Insidie, rischi e casistica dell'impiego non controllato degli ingredienti e degli additivi alimentari nella ristorazione e nelle produzioni artigianali

Avv. Afro Ambanelli, Parma

La disciplina giuridica legata all'impiego degli ingredienti per chi somministra alimenti,

Dr. Claudio Ghizzoni, Flavour Technical Manager, Iberchem, Italia-Spagna

Produzione di aromi e ingredienti per la ristorazione

Prof. Davide Cassi, Direttore lab. Fisica Gastronomica, Parma

Impiego degli additivi nella cucina molecolare

Per tutta la giornata nell'Area MISE EN PLACE saranno in esposizione alcune tavole appaerchiate per particolari occasioni: dal Brunch al Tea Time, dal Picnic alle tavola della tradizione per arrivare alle feste per i più piccini.

n.b. il programma è suscettibile di variazioni