

THE FOOD & TECHNOLOGY EXPERIENCE

“il BonTà” è l’unica occasione in cui si incontrano i sapori autentici dei prodotti di qualità del territorio, accuratamente selezionati nelle regioni italiane ed europee, e le richieste degli stili alimentari sposano l’arte della cucina, esaltata negli show cooking presentati dai produttori e distributori delle migliori attrezzature professionali.

FATTI CONOSCERE DA 33.257 GOURMET E OPERATORI DEL SETTORE

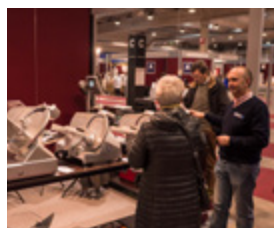
“il BonTà” è l’evento dedicato ai **professionisti** (ristorazione, bar, pub, birrerie, distribuzione, buyer, chef, stampa specializzata) e ai **buongustai, coloro che esprimono in modo immediato le aspettative e i gusti del mercato:** il luogo ideale per trovare nuovi clienti e sviluppare business.

I NUMERI DE “IL BONTÀ”



33.257

Visitatori



157

Espositori

da 18 Regioni, 54 province



10 ORE

di degustazioni
guidate ogni giorno



+2000

Prodotti
in esposizione



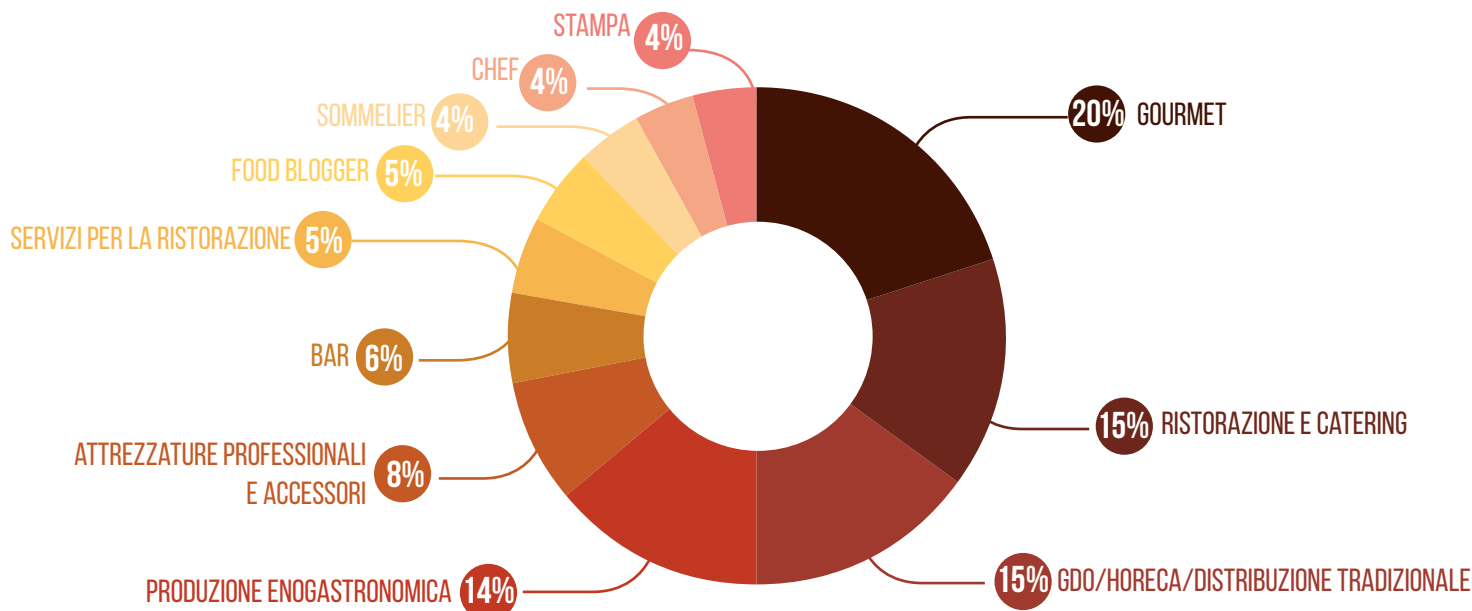
32

Eventi

show cooking,
presentazioni, concorsi e seminari

dati edizione 2016

VISITATORI PROFESSIONALI PER TIPOLOGIA



PER VALORIZZARE IL TUO PRODOTTO TI SERVE MOLTO DI PIÙ DI UN'ESPOSIZIONE

"il BonTà" propone show cooking e dimostrazioni pratiche con i migliori chef ed esperti del settore: attraverso queste attività la manifestazione si propone di far emergere la cultura italiana del buon cibo nella doppia accezione di benessere e salute, e di conoscenza delle eccellenze del territorio.

Food Taste

- **Scegli di partecipare all'area espositiva "FOOD TASTE":** è l'area dedicata ai produttori artigianali del territorio che desiderano proporre ai visitatori, oltre alla possibilità di conoscere e acquistare il loro prodotto, la degustazione direttamente in fiera. **Un angolo accogliente dove assaggiare, meditare ed apprezzare in totale tranquillità i prodotti enogastronomici del territorio.**



A OGNI AZIENDA E A OGNI PRODOTTO LA GIUSTA VISIBILITÀ



Hai prodotti enogastronomici di qualità del territorio?

Salone delle Eccellenze Enogastronomiche Artigianali dei Territori

Giunto alla 14^a edizione è riconosciuto come la manifestazione in cui buongustai e operatori trovano i prodotti di qualità del territorio da proporre ai propri clienti, da ricercare presso il punto vendita della distribuzione tradizionale e organizzata e da degustare comodamente a casa per assaporarne tutta l'anima.

Vuoi incontrare professionisti del settore?



Salone della Ristorazione e delle Attrezzature Professionali

Spazio alle soluzioni più innovative per il mondo della ristorazione: bar, ristoranti, pizzerie, società di catering. Impianti, attrezzature professionali e accessori per la cucina saranno i protagonisti sia all'interno degli stand che nelle aree dimostrative a disposizione degli Espositori.

Hai prodotti adatti ai diversi stili alimentari?



Salone degli Stili Alimentari (2^a ed.)

Organizzato da SGP, è dedicato a chi ha esigenze speciali di alimentazione, ma non vuole rinunciare al piacere del buon cibo. Un'occasione in cui si uniscono cultura alimentare e le necessità di seguire stili di alimentazione per il proprio benessere o per specifiche scelte (intolleranze, allergie, biologico, halal, kosher, ecc...).

Operatori e gourmet sono pronti per la tua birra speciale?



Special Beer Expo: 1° Salone delle birre speciali e artigianali

Organizzato da Sgp - per la prima volta un'area dedicata che coinvolge l'intera filiera: materie prime, produttori artigianali, impianti e nuove tecnologie per la produzione. Lo Special Beer è il salone per gli operatori (chef, pub, brew pub, beer shop, wine bar, grossisti, distributori, gdo, microbirrifici, produttori di impianti, fornitori di servizi...) e gli amanti della birra.

IL BONTÀ È IL POSTO GIUSTO PER I TUOI AFFARI LE TESTIMONIANZE DEGLI ESPOSITORI



EROS SCIPIONI - IL CACIO COM'ERA

"Sono contentissimo di partecipare a "il BonTà" per il settimo anno consecutivo. Cremona mi accoglie sempre a braccia aperte e qui la mia attività ha potuto crescere, qui ho potuto incontrare clienti privati, ristoratori e anche negozianti. Grazie Cremona anche per quest'anno"



FRANCESCO COPPINI - OLEARIA COPPINI

"Siamo alla sesta partecipazione a "il BonTà" ed è sempre un'ottima opportunità per incontrare gli operatori del settore e la clientela privata che frequenta questa manifestazione in quantità elevata."



GIUSEPPE BETTELLA - SOCIETA AGRICOLA BETTELLA

"Ci siamo resi conto che è importante far conoscere i nostri prodotti; per questo motivo partecipiamo a Il BonTà che è un ottimo veicolo pubblicitario per le nostre produzioni, migliore della carta stampata e anche della televisione perché qui c'è il contatto diretto tra produttore e consumatore."



GABRIELE GHIRLANDA - CASEIFICIO DI SEGGIANO

"Il nostro storico caseificio con 50 anni di tradizione ha scelto di partecipare per la prima volta a il BonTà, per presentare ad un nuova fetta di pubblico i nostri prodotti."



COSA TROVERAI A "IL BONTÀ"



Vini, distillati e liquori



Prodotti lattiero caseari



Dolci e cioccolato



Pasta, pasta fresca e riso



Prodotti da forno



Legumi



Prodotti del sottobosco, tartufo e derivati



Olio e aceto, aceto balsamico



Mostarde, confetture e conserve



Miele e derivati



Erbe aromatiche e spezie



Associazioni, istituzioni, enti di tutela



Caffè e infusi



Frutta e verdura



Carni, insaccati e salumi



Birra



Accessori e attrezzature da cucina



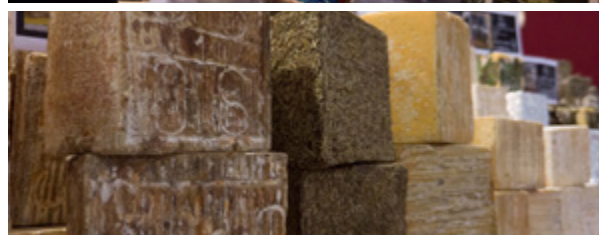
APPROFITTA PER AVERE ANCORA PIÙ VISIBILITÀ!

L'Ufficio Comunicazione di CremonaFiere mette in evidenza e racconta la manifestazione e tutte le curiosità e le novità degli espositori, oltre a valorizzare la tua produzione e attività.

Puoi organizzare gratuitamente show cooking, workshop, seminari, dimostrazioni pratiche e far parte del programma ufficiale della manifestazione.

CONTATTACI

Troviamo insieme lo strumento più adatto alla tua promozione!



CONTATTI

CremonaFiere S.p.a.: Tel. 0372 598 011 - Fax: 0372 598222 - email: info@ilbonta.it

www.ilbonta.it

LOCATION

Quartiere feristico di Cremona: P.zza Zelioli Lanzini,1 - 26100 Cremona - Italy

UFFICIO COMMERCIALE

SGP Eventi: Tel. 059 643 664 - Fax: 059 643 665 - email: fiere@carpi.net