

THE FOOD EXPERIENCE AND TECHNOLOGY

il BonTà, da sempre è l'occasione per promuovere l'incontro tra i prodotti enogastronomici dei territori, accuratamente selezionati nelle regioni italiane ed europee, con i professionisti della ristorazione e i buongustai.

UN'OPPORTUNITA' PER INCONTRARE IL MONDO DEI "FOODIES" E DEI PROFESSIONISTI DELL'OSPITALITA'

"il BonTà" è l'evento giusto pensato per tutti i professionisti dell' Ho.Re.Ca., i buyer e i buongustai alla ricerca delle specialità più interessanti dai territori, veri appassionati alla scoperta dei sapori e delle tradizioni: il luogo ideale per trovare nuovi clienti e sviluppare business

I NUMERI DE "IL BONTÀ"



dati edizione 2017

37.290

Visitatori

144

Espositori

da 15 Regioni, 4 paesi esteri

10 ORE

di degustazioni
guidate ogni giorno

+2000

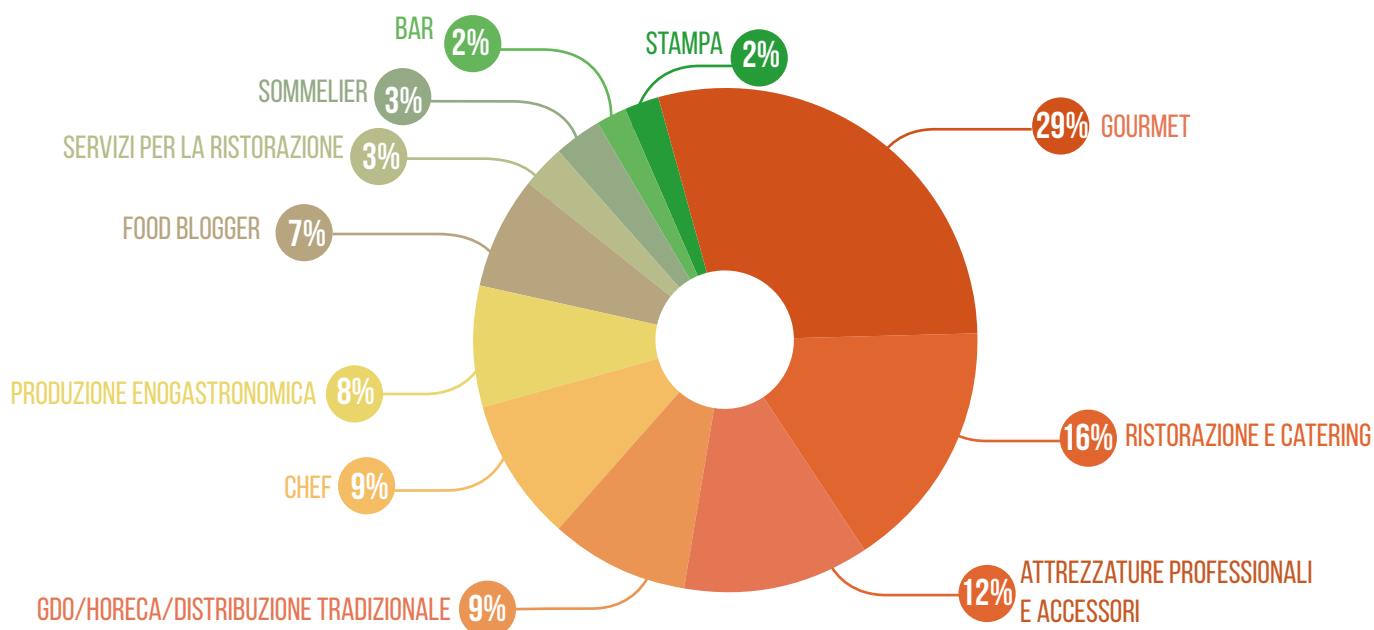
Prodotti
in esposizione

60

Eventi

show cooking,
presentazioni, concorsi e seminari

VISITATORI PROFESSIONALI PER TIPOLOGIA





VALORIZZARE IL TUO PRODOTTO È MOLTO SEMPLICE

Il miglior modo per far conoscere la produzione italiana è farla toccare con mano. Per questo il BonTà propone show cooking e dimostrazioni pratiche con i grandi chef ed esperti del settore dove vengono proposti i prodotti degli espositori cucinati con le migliori attrezzature professionali in esposizione.

Food Taste

La nostra area espositiva dedicata ai produttori artigianali, cantine e birrerie che desiderano un angolo accogliente dove far degustare direttamente in fiera il loro prodotto. Un luogo dedicato ai gourmet, dove poter apprezzare i prodotti enogastronomici dei territori proposti dagli espositori.



LA GIUSTA VISIBILITÀ PER OGNI PRODOTTO



Per i prodotti enogastronomici di alta qualità del territorio:

Salone delle Eccellenze Enogastronomiche Artigianali dei Territori - 15° edizione

Lo spazio perfetto dove proporre alla clientela di operatori e buongustai, i vostri prodotti di alta qualità che potranno ritrovare nei punti vendita più rinomati della distribuzione tradizionale, nei ristoranti o assaporarli comodamente a casa.



Per incontrare i professionisti del settore:

Salone della Ristorazione e delle Attrezzature Professionali

Attrezzature professionali e accessori per la cucina saranno i protagonisti di uno spazio dedicato ai professionisti della ristorazione: bar, ristoranti, pizzerie, società di catering e impianti, un'opportunità preziosa per illustrare ad un pubblico specializzato le innovazioni tecnologiche e le soluzioni offerte dalla propria produzione sia all'interno degli stand che nelle aree dimostrative a disposizione degli Espositori



Per le tue birre artigianali e speciali

Special Beer Expo: 2° Salone delle birre speciali e artigianali

Protagonista assoluta la birra artigianale in tutte le sue sfaccettature. Lager, Pils, Ice, Weisse, Brown Ale, Scotch ale, Barle wine... una proposta di grande qualità per produttori, operatori delle ristorazione, consumatori gourmet e degustatori alla ricerca di una nuova correlazione tra stili di vita, sostenibilità ambientale, valorizzazione del territorio e qualità della produzione brassicola.

“A IL BONTÀ NUOVI PROMETTENTI CONTATTI COMMERCIALI” LO DICONO GLI ESPOSITORI



GAIA BADIONI – TITOLARE - PASTICCERIA BADIONI

“il BonTà è andato molto bene, ci ha dato molte soddisfazioni. Nel corso degli anni abbiamo acquisito sempre nuovi clienti attenti alla qualità della materia prima”



ROBERTO FOLCIA – MANTELLI GIACOMO ARREDAMENTI

“La Manifestazione è andata molto bene: un’ottima affluenza di pubblico sullo stand e un’attenzione particolare per le tecnologie per la cottura dei cibi”



DENNIS BARBIERI – COPPINI ARTE OLEARIA, LURETTA, DISTILLERIA MARZADRO E VINICOLA DECORDI

“Anche quest’anno un ottimo riscontro: tantissimi i clienti che hanno potuto degustare i nostri vini, distillati e oli.”



MASSIMO MASCHERPA – AGENZIA MASCHERPA MASSIMO

“A il BonTà si possono incontrare sia clienti privati, sia operatori Ho.Re.Ca alla ricerca di eccellenze dell'enogastronomia.”



ALESSANDRO GAUDENZI – BIRRIFICIO AGRICOLO PADUS

“E’ la mia prima partecipazione alla Manifestazione il BonTà, ma posso già confermare che parteciperò anche all’edizione 2018. Al BonTà ho potuto creare nuovi promettenti contatti commerciali.”



GUARDA IL VIDEO QUI!



I PRODOTTI PRESENTI 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

DIETRO OGNI PRODOTTO C'È UNA STORIA E "IL BONTÀ" SA COME RACCONTARLA

La nostra struttura di comunicazione esalta ogni aspetto della Manifestazione: curiosità e novità dagli Espositori diventano elementi di un racconto che cattura l'interesse del professionista come del gourmet prima, durante e dopo la manifestazione tramite interviste, news e i nostri social, tutto per valorizzare il vostro prodotto e la vostra attività. Naturalmente anche gli eventi raccontano della Vostra Azienda: potete organizzare gratuitamente show cooking, workshop, seminari, dimostrazioni pratiche e far parte del programma ufficiale della manifestazione.

CONTATTACI AL PIU' PRESTO!

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 - ilbonta@carpi.net