



Esperienza multisensoriale Folla al BonTà, oggi il finale



■ **CREMONA** Dopo il taglio del nastro ufficiale al BonTà, il Salone delle eccellenze enogastronomiche dei territori abbinato a Gusto Divino, è stata una domenica di folla. Ancora una volta i marubini hanno fatto la parte del leone e particolarmente seguito lo show cooking di Tessa Gelisio (nella foto), volto tv molto conosciuto. Oggi è già tempo del gran finale per l'edizione 2024.

GANDOLFI a pagina 3



Prelibatezze tra gli stand del Salone, che prosegue anche oggi



Tessa Gelisio durante il suo show cooking di ieri a il BonTà

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218



Sold out il BonTà dei record La kermesse al gran finale

Ieri l'inaugurazione ufficiale e lo show cooking con Tessa Gelisio. Il marubino protagonista assoluto

di **ANDREA GANDOLFI**

■ **CREMONA** Dopo il taglio ufficiale del nastro tenuto ieri alle 11 (molto partecipato dalle autorità e da esponenti di primo piano del mondo economico provinciale e regionale), oggi è già tempo del gran finale per l'edizione 2024 de il BonTà, il Salone delle eccellenze enogastronomiche dei territori abbinato a Gusto Divino, che vive la sua ultima giornata di programmazione dalle 10 alle 18.

Domenica, intanto - giornata da tutto esaurito con molti acquisti presso gli espositori - sono stati ancora una volta i marubini a fare la parte del leone anche nei diversi appuntamenti in programma. A partire dal 'Braccio di ferro gastronomico: rotondo, quadrato o affusolato?', che ha messo a confronto scuole di pensiero e tradizioni nell'irrisolta ricerca di un punto fermo su quale sia la forma corretta del marubino. E se nella giornata d'apertura erano stati proposto un abbinamento con il vino (consigliatissimo un lambrusco frizzante), ieri è stata la volta del

'matrimonio' nel palato tra marubini e birra rogen lager, ambrata, a bassa fermentazione, alla segale. Proseguendo poi in un ideale viaggio fra prodotti da utilizzare nella preparazione e, soprattutto, tra i criteri di scelta ai quali ispirarsi per ottenere una pasta eccezionale.

Nel pomeriggio, a catalizzare l'attenzione sono stati soprattutto lo show cooking condotto dalla guest star **Tessa Gelisio** e l'incontro promosso dall'**Accademia Italiana della Cucina** dedicato a 'I marubini di Cremona, tra storia e leggenda, tra curiosità e poesia'; con quattro esperti del calibro di **Carla Bertinelli Spotti, Marco Petecchi, Agostino Melega e Milena Fantini**, moderati da **Vittoriano Zanolli**.

Gelisio, autrice, imprenditrice e volto della trasmissione di Canale 5 'Cotto e Mangiato', ha raccontato alcuni aneddoti della sua cucina. «Sono felice di essere qui, il BonTà è una fiera che racconta le eccellenze di tutta Italia. L'alimentazione è la base del nostro benessere, credo sia fondamentale utilizzare le verdure di stagione e non sprecare cibo, prestare attenzione alla

spesa e reimpiegare gli avanzi. Le nostre nonne non hanno mai sprecato nulla, prendiamo esempio da loro. In un anno realizzato quasi 200 ricette; non esistono chef che ne fanno così tante, ma sicuramente la mia è una cucina 'di casa', diversa dalla ristorazione, soprattutto stellata. Ai giovani consiglio di tornare all'essenza dell'alimentazione; mentre purtroppo cresce la mania estetica di avere piatti belli ma non sempre buoni, o realizzati con abbinamenti troppo estremi. Oltre alla nuova edizione estiva di 'Cotto e mangiato', sto mettendo a fuoco progetti su alimentazione, sostenibilità e ambiente».

Tessa è stata impegnata in uno show cooking per la realizzazione di un risotto ai quattro formaggi. «Un risotto simbolo della tradizione lombarda, unito ai formaggi di cui questo territorio è grande produttore. Partiamo dal brodo vegetale arricchito con la cipolla caramellata, faccio rosolare la cipolla che dev'essere ben cotta con una base di olio e sfumiamo con il vino bianco. Terminati i 18 minuti di cottura del riso faccio una mantecatura

con taleggio, gorgonzola, provolone e almeno 80 grammi di Grana Padano. Infine, dobbiamo controllare che il risotto sia abbastanza morbido da fare l'onda; altrimenti basta aggiungere un po' di brodo».

La seconda giornata del BonTà ha confermato 'sul campo' l'efficacia della radicale ristrutturazione riservata alla rassegna, pensata e voluta in un nuovo assetto per lasciarsi del tutto alle spalle gli anni certo non facili del post-pandemia e andare così a costruire un ciclo espansivo e vincente. Efficacia testimoniata anche da ritorni importanti. È il stato il caso di alcuni espositori, ma anche di organizzazioni come Confartigianato, di nuovo al BonTà con la sua 'isola' nell'ambito di una più articolata strategia nazionale basata sul 'fare squadra' e su una presenza di alto livello qualitativo alle più importanti manifestazioni del settore; come ha confermato il presidente provinciale, **Massimo Rivoltini**, che guida anche Confartigianato Alimentazione, affiancato da **Mauro Parazzi**, referente regionale e nazionale di Confartigianato Alimentazione con delega agli eventi.

