

IL BONTÀ: PREMIO AL TALENTO ITALIANO NEL MONDO

L'affermazione della cucina Italiana presente nelle varie aree del mondo, ha visto il suo culmine a Cremona durante la 10a edizione de Il Bontà 2013, con la premiazione di Chef Italiani provenienti dall'estero, gemellati con altrettanti Chef Italiani in patria, sfidandosi con piatti da capogiro e di qualità.

Trenta cuochi di alta professionalità, selezionati in due categorie, "eccellenze" e "gran gourmet", hanno sfornato altrettante proposte con piatti a base di melanzana (oggetto del concorso 2013) spaziando con piatti della tradizione e innovativi proposti nei loro locali de Las Vegas (Stati Uniti), Hong Kong, Germania, Francia, Svizzera, Austria, Spagna, mentre dall'Italia Chef piatti e proposte provenienti dalla Liguria, Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Puglia, Campania e Calabria.

L'evento, promosso da Osvaldo Murri, giornalista enogastronomo, è stato patrocinato da Isnart (Unioncamere) Ospitalità Italiana Ristoranti nel Mondo, Cremona Fiere, Il Bontà e Touring del Gusto, conferendo ai partecipanti un premio (targa in argento) dedicato a "Talento Italiano nel Mondo".

Ospiti d'Onore il Console di Friburgo (Germania) dottor Romano Filippo, dottor Piero Zagara, il Sindaco di Cremona Oreste Perri e da tre chef Italiani di alta scuola professionale e della gastronomia nazionale, in qualità di giudici dell'evento:

Sergio Carboni stella Michelin del ristorante La Locanda degli Artisti (Cremona)

Stefano Perini, ristorante del Buon Ricordo de L'Uliveto Villa Kinzica (Franciacorta, Brescia)

Salvatore Perrone, Ristorante Gourmet Benita, di Cogoleto (Genova). Personaggio di spicco di questo evento è stato

Luciano Zeffirino, titolare dell'anonimo ristorante, che detiene un primato in questo settore, con ben sei generazioni di cuochi di cucina e della produzione del vero pesto alla genovese che al Bontà ha dato un saggio della sua professionalità, facendo assaggiare a tutti i presenti le "Trofie al pesto di melanzana e crema di basilico", in concorso a il Bontà. Cuochi di papi e della Santa Sede in Italia, Zeffirino e la sua famiglia, assicurano ai papi (da Giovanni XXIII a Papa Francesco)

piatti di qualità della tradizione Italiana e genovese in particolare. Dei trenta piatti presentati la commissione giudicatrice ha decretato per la categoria "eccellenze", il primo posto in assoluto alla coppia dei Ristoranti GUDE STUB CASA ANTICA (Basilica) GERMANIA, della Famiglia Alesi, con il piatto Il mare, la terra e la melanzana e il RISTORANTE LA VECCHIA FILANDA di Asola (MN), di Andrea Grossi e Faruk Nerizi, con il piatto "Tartare di Melanzana Tonda Genovese marinata e affumicata con Tabacco toscano con crema di Patate di Avezzano e Caviale Calvisius".

Nella Categoria dei "grandi Gourmet" il primo posto in assoluto sono stati assegnati al Ristorante IL GABBIANO di Corte dei Cortesi (CR) della Famiglia Fontana, con il piatto Millefoglie di melanzane e buton de pajas e il Ristorante AL VEDEL di Colorno (PR) della Famiglia Pizzigoni, con il piatto Cannoli alle melanzane, sautée di carciofi e Culatello, pepite di Foie Gras.

Tutti gli altri ventisei partecipanti sono stati classificati a pari merito grazie alla loro alta professionalità e preparazione dei piatti preparati. A tutti è stata consegnata la Targa al "Talento Italiano nel Mondo" e una confezione di riso La Pila.

A Console di Friburgo, dottor Romano Filippo, l'azienda Cooperativa "Posus" di Vescovato (Cr) ha omaggiato un magnifico Culatello stagionato in quelli di Zibello (Pr), mentre gli organizzatori dell'evento hanno assegnato una targa in argento alla Professione, a ricordo del il Bontà 2013. Il Console dottor Romano Filippo, ha annunciato l'interesse a realizzare un Gemellaggio per l'edizione 2014 tra la Città di Cremona e la Città di Friburgo, indirizzato all'arte, la cultura e la gastronomia. L'appuntamento con il Bontà è per l'anno prossimo. Questi i Ristoranti e gli Chef

premiati: CATEGORIA LE ECCELLENZE

GUDE STUB CASA ANTICA <1 classificato> (GERMANIA) Famiglia Alesi - Dreherstraße 46 - Basilica

RISTORANTE ZEFFIRINO (STATI UNITI) Famiglia Zeffirino - Las Vegas - Hong Kong - Brasile

VINOTECA RISTORANTE (GERMANIA) di Maria Laterza e Antonello Medoro - Emmendingen

TRATTORIA RIMINI (SWIZZERA) di Vittorio Maccarone - Untere Hauptgasse - Thun - (Switzerland)

LA TAVOLA RISTORANTE (SWIZZERA) di Nicola Stante - Zürich (Switzerland)

HERRENSCHLOSSER (GERMANIA) di Alessandro Marano - Tuebingen - Germania

RISTORANTE VILLA URBANA (FRANCIA) di Salvatore Li Vigni - Rue Paul Verlaine, Villeurbanne,

Francia RISTORANTE LA FILANDA (1 classificato) <ITALIA> di Andrea Grossi e Faruk Nerizi - Asola (MN)

RISTORANTE LA ROSA GIALLA <ITALIA> Luca, Carlo Gatti e Mauro Piacentini - Crema - (CR)

RISTORANTE GOURMET "BENITA" <ITALIA> di Salvatore Perrone (GE) - Cogoleto (GE)

RISTORANTE OSTERIA DA PIETRO <ITALIA> di Ferri Giampietro - Castiglione delle Stiviere (MN)

TRATTORIA IL FONDACO <ITALIA> Quinzano d'Oglio (BS)

RISTORANTE LE SCUDERIE <ITALIA> di Conti Cristian - CREMONA - (CR)

RISTORANTE LA CORTE <ITALIA> di Aldo Chiari - Palazzolo sull'Oglio - (BS) CATEGORIA GRAN GOURMED

RISTORANTE IL GABBIANO <1 classificato> Famiglia Fontana - Corte de' Cortesi con Cignone (CR)

RISTORANTE AL VEDEL <1 classificato> di Marco e Enrico Pizzigoni - Vedole, Colorno (PR)

LA LOCANDA DEGLI ARTISTI - di Sergio Carboni - Cappella de' Picenardi (CR)

L'ULIVETO DI VILLA KINZICA di Stefano Perini - Sale Marasino (BS)

TRATTORIA CATTIVELLI - di Luca Castellani, Emanuela e Claudia Cattivelli - Monticelli d'Ongina (PC)

ANTICA TRATTORIA RISTORANTE LEONI - famiglia Leoni - Barbiano - Felino (PR)

RISTORANTE SANT'ESPEDITO - di Cecco e Pia - Strada per Ceretto Mortara (PV)

TRATTORIA ANTICA CORTE DELLA BOTTE <1 classificato> - Cortemaggiore (PC)

LOCANDA DEL VEGNOT <1 classificato> - di Omar Pansera Padernello - Borgo San Giacomo (BS)

RISTORANTE LOCANDA DEI 2 <1 classificato> - di Luca Boselli e Famiglia - Madonna di Pione 2 - Vernasca (PC)

RISTORANTE LAGHI VERDI <1 classificato> - Gramignazzo - Sissa (PR)

RISTORANTE LOCANDA DEL TEMPO PERSOÀ - di Lena Saverio - CasalpusterlengoÀ (LO)

RISTORANTE CA' BARBIERI - di Mario e Dino Barbieri - GrontardoÀ À (CR)

RISTORANTE "DA ALFONSO" - famiglia Mosca - Peschiera del GardaÀ À À (VR)I vini abbinatiÀ durante tutto l'evento (selezione alla premiazione) sono statiÀ proposti dall'Azienda Caminella, dall'Azienda Montesissa e MNC-WineTrade, gruppo di 40 aziende di prodotti alimentari ed enologici di pregio e alta qualità -----

L'appuntamento "À" fissato a novembre 2014 alla undicesima edizione de "il BontÀ " dove al centro dell'evento sarÀ "La Faraona" nella cultura gastronomica Italiana e TipicitÀ Regionale; Piatto e Prodotto che rischia di scomparire dalla ristorazione e dalla cucina di casa.À À A presto.----- V I D E O -----il BontÀ intervista Murri:

<http://www.laprovinciacr.it/video/66257/Osvaldo-Murri-e-le-eccellenze-enogastronomiche.html>À Zeffirino intervista:À

<http://www.laprovinciacr.it/video/66802/Intervista-a-Luciano-Zeffirino.html>À Zeffirino Murri presentazione:À

<http://www.youtube.com/watch?v=O-gjFGqkUcU&feature=youtu.be>À -----
per maggiori info: Touring del Gusto

Osvaldo Murri

Analista - Promoter della QualitÀ e Comunicazione

Giornalista Enogastronomo - Media Planner Tv

Terre del Vino - Degustagiovane - Touring del Gusto

Telefono: 3481566949

portale on-line: www.degustagiovane.it

e-mail: info@osvaldomurri.it