

---

# Il Bontà, presentato il Salone eccellenze gastronomiche a Cremona Fiere

*Categorie: Sviluppo Economico*

Presentata a [Palazzo Pirelli](#) la diciannovesima edizione de 'il BonTà', il salone delle [eccellenze enogastronomiche](#) Made in Italy in programma a [Cremona Fiere](#) dal **24 al 26 Febbraio 2024**.

Alla conferenza stampa ha partecipato l'assessore allo Sviluppo economico di [Regione Lombardia Guido Guidesi](#). Presenti anche Barbara Manfredini, assessore al Turismo, Commercio e Sicurezza del [Comune di Cremona](#); Massimo Rivoltini, presidente nazionale [Confartigianato](#) alimentare; Roberto Biloni, presidente Cremona Fiere. All'incontro anche Stefano Pelliciardi, amministratore [Sgp grandi eventi](#) e Francesca Ferrari, event manager [Vale20](#).

“Regione Lombardia sostiene l'evento – ha dichiarato l'assessore Guidesi – perché manifestazioni così importanti possano essere un'opportunità per visitare i territori. In questo caso, per valorizzare Cremona e la sua Provincia con i suoi commercianti e artigiani”.

“Con la fiera 'Il Bontà' – ha proseguito Guidesi – si dà risalto ai settori dell'agroalimentare e del turismo mentre altri eventi valorizzano settori diversi. Manifestazioni che si innovano e si rinnovano e che hanno la forza di valorizzare l'importanza della tradizione anche per le nuove generazioni”.

## Il Bontà a Cremona Fiere dal 24 al 26 febbraio

Il BonTà è organizzato da 19 anni da CremonaFiere. “Vogliamo portare avanti – ha dichiarato Roberto Biloni – un messaggio di aggregazione. La fiera di Cremona deve essere la fiera di tutti, di chi sente proprio il territorio con la volontà di promuoverne le eccellenze. In questa manifestazione saranno esposti prodotti artigianali e di qualità provenienti da tutta Italia. La nostra fiera sta portando dei grandissimi risultati grazie al legame con i territori della Lombardia e dell'Italia intera”.

---

L'edizione 2024 del BonTà si conferma una vetrina delle eccellenze enogastronomiche italiane, con la possibilità di acquistare anche proposte di nicchia che vanno ad arricchire uno straordinario patrimonio per tutto il comparto agroalimentare italiano.

## **Le novità dell'edizione 2024**

“Tra le principali novità di quest’anno – ha spiegato Stefano Pelliciardi – la possibilità di lavorare tanto sulla qualità, selezionando aziende che rispondono ad elevati standard qualitativi e non solo quantitativi. Poi si è anche ampliata la fascia serale del sabato fino alle 22. In questo modo cerchiamo di aumentare la presenza e la durata dei visitatori”.

---

“Abbiamo diversificato l’offerta – ha concluso – organizzando una manifestazione collaterale, **Gusto Divino**, rivolta al comparto enologico. Vi è poi il **Tour del gusto**, un evento dove vengono presentati i prodotti, le tipicità, i territori e le tradizioni”.

“Quest’anno il Bontà – ha detto Massimo Rivoltini – è una sfida che lanciamo e che già gode di alcune condizioni favorevoli. Prima tra tutte tutto il lavoro di squadra che si sta facendo sul territorio. Abbiamo così deciso di spostare a febbraio l’evento coinvolgendo, tra l’altro anche attori importanti”.