



il BonTà & Gusto Divino

Salone delle eccellenze enogastronomiche

22-24 febbraio 2025

Fiera di Cremona

www.ilbonta.it



Il viaggio tra le eccellenze enogastronomiche Italiane

22-24 febbraio 2025, Fiera di Cremona

la fiera delle eccellenze: enogastronomia e territori

La nuova edizione si prepara a deliziare il pubblico a febbraio 2025, celebrando le eccellenze enogastronomiche e la ricchezza culturale dei territori italiani. Questo evento unico proporrà una **selezione accurata di prodotti** provenienti da ogni angolo del Bel Paese e non solo, con l'obiettivo di raccontare le tradizioni e le culture locali attraverso una forte connotazione enogastronomica, ben amalgamata con la cultura dei territori.

Perchè partecipare? Affari e networking

Esporre a il BonTà significa essere tra i protagonisti dell'enogastronomia. Ti aspetta infatti un pubblico ampio e di qualità, composto da consumatori e professionisti accomunati dalla passione per la cultura e la tradizione enogastronomica italiana. Non solo: il BonTà 2025 è il luogo ideale per fare networking e conoscere altri produttori provenienti da tutta Italia, creando nuove sinergie e collaborazioni.

Visibilità e affari

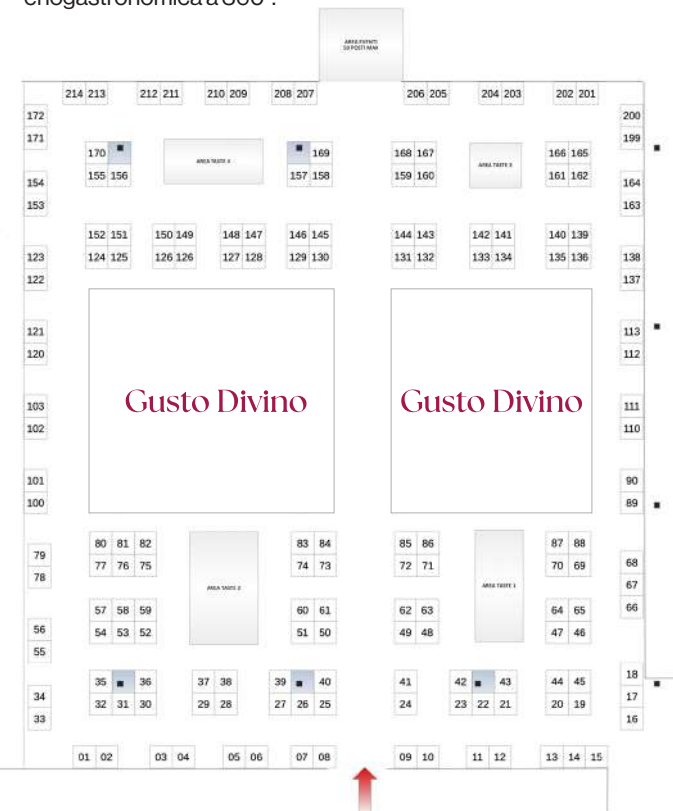
Oltre 15.000 visitatori
150 espositori da tutta Italia
30 eventi, degustazioni, show cooking

Ecco la mappa della manifestazione [→](#)



Più offerta, più affari. L'unione di due format per un'esperienza unica di degustazione e scoperta dei territori.

Il BonTà 2025 si arricchisce con "Gusto Divino", un'area esclusiva che celebra il meglio della produzione vinicola italiana. Oltre 100 produttori selezionati da ogni angolo d'Italia porteranno in fiera le loro eccellenze, offrendo ai visitatori un'esperienza unica di degustazione e scoperta. Tra abbinamenti enogastronomici, masterclass e la possibilità di acquistare direttamente dai produttori, il BonTà e Gusto Divino rappresentano un'occasione imperdibile per immergersi nella cultura enogastronomica a 360°.



Ma che bontà questo nuovo BonTà

I Territori d'Italia in mostra a il BonTà 2025

Una delle principali novità di questa edizione sarà la creazione di aree omogenee, con il **coinvolgimento diretto di Regioni, Strade del Gusto, PAT e Consorzi**. Questa strategia permetterà di sviluppare la collaborazione e la sinergia tra tutti protagonisti del territorio, grazie al coinvolgimento delle istituzioni e all'opportunità di creare rapporti commerciali diretti con le aziende.

“Taste”-Ristorazione e buon gusto

Uno degli elementi chiave della manifestazione sarà il **“Taste”**, ovvero la presenza della ristorazione tradizionale in fiera, che offrirà ai visitatori l'opportunità di assaporare prelibatezze culinarie italiane e scoprire l'arte dell'abbinamento dei salumi, un focus particolare dell'evento.

Il BonTà incontra l'arte e la cultura

Il turismo enogastronomico sarà strettamente connesso con l'arte e alla cultura dei territori di provenienza, incentivando i visitatori a esplorare e vivere appieno le tradizioni locali. Durante la manifestazione, saranno organizzati eventi di promozione delle produzioni e dei territori, che valorizzeranno l'identità culturale e gastronomica di ogni regione. Il BonTà 2025 porrà particolare attenzione al legame tra il prodotto enogastronomico e l'arte, promuovendo l'idea che la cucina sia una forma d'espressione artistica e culturale. Attraverso dimostrazioni, degustazioni e incontri con produttori e chef, i partecipanti potranno apprezzare l'estro creativo e la passione che caratterizzano l'enogastronomia italiana.



Visitatori da tutta Italia



Eventi



Degustazioni



Live cooking



Specialità

I tuoi prodotti, su una grande tavola

Nel cuore della Pianura Padana e a un passo dalla Food Valley, Cremona è una meta immancabile per il turismo di qualità: **arte, musica, cultura** e, ovviamente, **passione per il buon cibo**, attirano ogni anno a questo evento visitatori qualificati da tutta Italia. Esporre i tuoi prodotti a il BonTà 2025 significa mettere letteralmente al centro dell'attenzione il tuo brand e i tuoi prodotti.

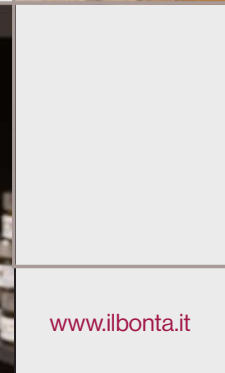
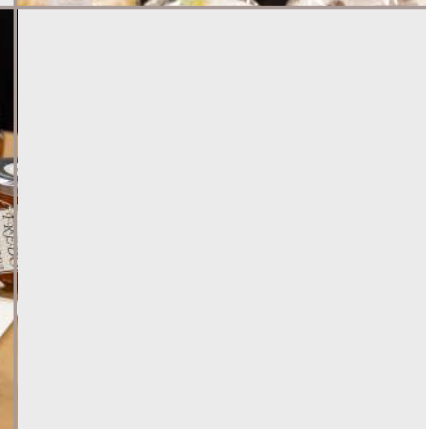
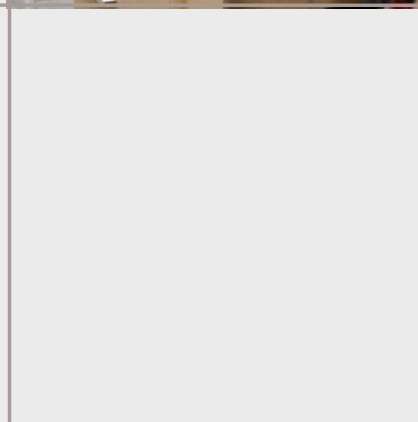
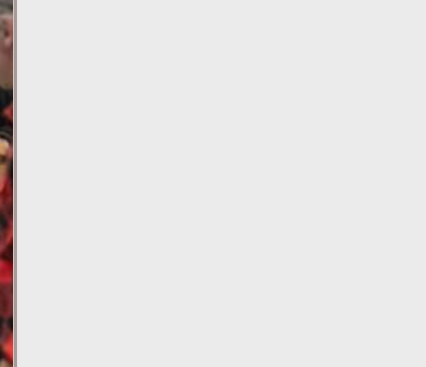
Vuoi fare affari a il BonTà

Per Espositori:

- Soluzioni espositive chiavi in mano
- Vendita del prodotto
- Promozione canali social
- Partecipazione a degustazioni guidate

Per Visitatori

- Comprare
- Ordinare
- Scoprire nuove tipologie di prodotti
- Degustare



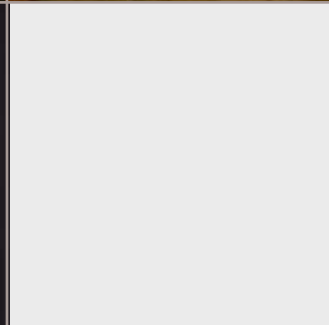
Il successo delle edizioni passate è tutto merito tuo

A chi si rivolge il BonTà?

Il BonTà 2025 si rivolge a un pubblico esigente e appassionato di enogastronomia, offrendo solo prodotti di alta qualità. L'evento sarà inoltre una preziosa opportunità per connettersi con il turismo enogastronomico, abbinato anche all'arte e alla cultura dei territori di provenienza.

Cosa ti aspetta a il BonTà 2025?

- Staff a disposizione per rendere la tua partecipazione il più semplice possibile
- Comunicazione ad un data base di oltre 30.000 visitatori
- I nostri contenuti sui social hanno raggiunto **oltre 668.000 persone** ottenendo più di **4000 interazioni** all'evento.



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