



Ritorna Bonton, ancora più ricco e ...internazionale

Ritorna anche quest'anno Bonton, la grande manifestazione enogastronomica dedicata al tonno rosso e agli altri grandi prodotti della tradizione gastronomica siciliana.

Quattro giorni di alta cucina, spettacolo, intrattenimento, degustazioni, laboratori didattici. La quarta edizione di Bonton si terrà dal 25 al 28 Giugno presso la Tonnara storica di Bonagia, a Valderice, luogo simbolo della pesca e della lavorazione del tonno rosso in Sicilia.

Ma momenti collaterali, con un programma ricchissimo in via di definizione, sono previsti anche a Castellammare del Golfo, Favignana, San Vito Lo Capo.

Come di consueto visitatori e i turisti potranno incontrare i produttori del tonno e della altre specialità tipiche siciliane, assistere alle fasi di lavorazione del tonno, gustare i piatti tipici. Confermati gli appuntamenti di successo delle scorse edizioni: i seminari con esperti nutrizionisti, appassionati di storia locale, e giornalisti, che guidano turisti e visitatori alla scoperta delle proprietà organolettiche del tonno rosso, della storia della cucina siciliana, dei migliori consigli per la preparazione e l'uso del tonno rosso in cucina. E ancora: proiezione di documentari, visite guidate alla storica torre della tonnara di Bonagia, appuntamenti musicali e teatrali, attività per i bambini.

In degustazione ci sono tanti menù, a base di tonno rosso e non solo. E' possibile infatti partecipare al "wine tasting" o fare dei corsi di degustazione di olio extra vergine d'oliva e di analisi sensoriale.

Ma la grande novità di Bonton, alla sua quarta edizione, è la dimensione internazionale dell'evento, grazie alla collaborazione con il noto giornalista "gastonomade" **Vittorio Castellani**, conosciuto con il nickname di **Chef Kumalè** (<http://www.ilgastromade.com>), una firma di qualità nel mondo dell'enogastronomia italiana ed internazionale.

Bonton inoltre entrerà a far parte della "**Conservatoria Internazionale delle cucine Mediterranee**", un'organizzazione che coinvolge i Paesi che si affacciano nel Mar Mediterraneo per la tutela, la valorizzazione e la promozione delle diverse culture del Mare Nostrum (<http://www.cuisinesmed.com/index.php>). Una rete internazionale che vede in impegnate in prima fila quelle realtà che hanno maturato, come Bonton, una indiscussa esperienza nella difesa delle tradizioni alimentari mediterranee, adoperandosi per la loro diffusione tra il grande pubblico.

E' in quest'ottica che a Bonton 2009 interverrà anche lo chef **Oriol Blanes**, coordinatore didattico dell'**Aula Gastronomica de L'Empordà**, intorno alla quale gravitano i più importanti chef stellati di Catalunya (Spagna). Blanes sarà ospite di Bonton come rappresentante ufficiale delle celebrazioni del **Centenario della Costa Brava** (www.costabrava.org) una delle più belle zone della penisola iberica, e le cui tradizioni culinarie sono straordinariamente vicine a quelle della Sicilia Occidentale.