

# Festival della MOSTARDA

Cremona - Mantova

**Cremona 20-21 ottobre 2018**

***Al via la 4a edizione del Festival della Mostarda: la kermesse dedicata ad una delle eccellenze gastronomiche lombarde***

Sabato 20 e domenica 21 ottobre a Cremona, dopo il weekend di Mantova, è di nuovo tempo di Festival della Mostarda, la kermesse che punta a celebrare un grande classico della tradizione lombarda all'insegna della cultura e della gastronomia nei luoghi più suggestivi delle due città.

Il Festival della Mostarda di Cremona è organizzato da Camera di Commercio di Cremona, con la collaborazione di Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia, del Comune di Cremona, dell'Accademia Italiana della Cucina, del Touring Club, della Strada del Gusto Cremonese e dell'Istituto Einaudi, con i comparti enogastronomico, turistico e grafico e servizi socio-sanitari.

Incontri, degustazioni, talk show, laboratori per bambini ed eventi culturali con la partecipazione di chef, produttori e critici gastronomici: tutto questo e molto altro ancora è quanto offerto al pubblico per l'edizione 2018.

Il Festival si svolge nella suggestiva cornice di **Cremona**, presso il **PalaMostarda** dei Giardini Pubblici di Piazza Roma, **20 e 21 ottobre**. Il programma prevede incontri e dibattiti incentrati sulla tradizione e sull'impiego della mostarda in cucina, oltre a momenti dedicati ai piccoli visitatori che potranno divertirsi con i laboratori "Mostarda kids", dalle 15.30 alle 17.00.

Sabato dopo l'incontro "La Mostarda, una tradizione per il futuro, ci sarà una degustazione di "**Fasulin de l'òc cun le Cudeghe**" e mostarda per presentare la manifestazione di Pizzighettone.

Le degustazioni organizzate dai produttori di Mostarda, il sabato e la domenica pomeriggio, prevedono la partecipazione di alcuni chef del territorio. Sabato alle 19.00 ci sarà inoltre la presentazione con degustazione della **Festa del Salame** con Stefano Pellicciardi di SGP Eventi e di Fabio Tambani, Presidente del Consorzio del Salame Cremona IGP.

Sabato sera la manifestazione si sposterà poi in Piazza della Pace dove, fino alle 24.00, avrà luogo il MostarDj, un DeeJay set in collaborazione con i locali del centro.

Domenica mattina l'incontro è dedicato alla "Mostarda di Cremona e il 900", si parlerà di arte e di futurismo a Cremona. A seguire le degustazioni a cura del Gruppo Macellai Cremonesi e dei produttori di Mostarda.

Fino al 4 novembre i ristoranti aderenti all'iniziativa proporranno un piatto a base di mostarda.

**Il Presidente di Unioncamere Lombardia e Presidente della Camera di Commercio di Cremona, Gian Domenico Auricchio** commenta: "La produzione di mostarda ha una significativa rilevanza economica sul territorio: si stima che il mercato superi i 12 milioni di euro, un valore che può essere aumentato attraverso la promozione di nuove modalità di impiego, che favoriscano la destagionalizzazione del consumo. Oggi il principale mercato di riferimento è l'Italia settentrionale con la Lombardia che ne rappresenta il 60%, è quindi fondamentale individuare nuovi sbocchi commerciali, guardando anche ai mercati esteri.

Inoltre iniziative di valorizzazione dei prodotti agroalimentari puntano non solo a mettere in evidenza gli aspetti storico-culturali legati a uno dei nostri prodotti simbolo, ma coinvolgono aziende produttrici e ristoratori e rappresentano un'occasione importante di promozione del territorio, divenendo elemento di traino anche ai fini dello sviluppo di un turismo di qualità."

## Programma di Cremona 20-21 Ottobre 2018

### PalaMostarda – Giardini Pubblici di Piazza Roma - Cremona

#### Sabato 20 ottobre 2018

Ore 10.00 ore 20.00 Apertura Spazi espositivi

Ore 10.30 Incontro “La Mostarda, una tradizione per il futuro”

Saluti Istituzionali

Modera: **Vittoriano Zanolli**, Direttore del quotidiano “**La Provincia**”

Relatori:

- **Giovanni Ballarini**, *Una mostarda antica per una cucina moderna*
- **Carla Bertinelli Spotti**, *La mostarda...che bone fa le robbe de lo disnare. Gli abbinamenti di Mostarda dal '300 al '900 fino a oggi*
- **Rebecchi Annalisa**, *La mostarda e i formaggi*
- **Alfredo Bertoli**, *La Mostarda dalla Pasticceria*
- **Enrico Manfredini**, *Mostarda e Mercati*

Ore 12.00 Degustazione con mostarda, formaggi DOP e “Fagiolini dell’occhio con le cotiche” di Pizzighettone

Ore 13.30 Mostarda e musica. Viola Fest Nazionale 2018 presso la Pagoda dei Giardini Pubblici

Ore 14.00 – ore 19.00 Degustazioni guidate dei produttori anche in abbinamento con i ristoratori

Ore 15.30 – ore 17.00 “Mostarda Kids” Laboratorio per bambini

Ore 19.00 – Salame & Mostarda: presentazione della Festa del Salame, dal 26 al 28 ottobre

Intervengono: **Fabio Tambani**, Presidente del Consorzio del Salame Cremona IGP, **Stefano Pellicciardi**, SGP Events, organizzatore della Festa del Salame 2018

Ore 19.30 – 24.00 – “Mostardj – in Piazza della Pace”

Aperitivi e proposte a base di mostarda nei locali del centro

#### Domenica 21 ottobre 2018

Ore 10.00 – ore 19.00 Apertura Spazi espositivi

Ore 10.30 Incontro **Mostard’Arte**: “La Mostarda di Cremona e il 900”

Modera: **Vittoriano Zanolli**, Direttore del quotidiano “**La Provincia**”

Relatori:

- **Rodolfo Bona**, Curatore della Mostra “Il Regime dell’arte. Premio Cremona 1939-41”
- **Carla Bertinelli Spotti**, “La cucina futurista...l’arte di alimentarsi”
- **Franco Verdi**, “Qui non si mangia al modo delle rane”. 2006: IL CARNEPLASTICO - Un pranzo futurista all’Einaudi

Ore 12.00 – “Mostarda&Mostarde” Contest

Ore 12.30 Presentazione del “Gran Bollito e la Mostarda” a cura del Gruppo Macellai Cremonesi

Ore 14.00 – 19.00 Degustazioni guidate dei produttori

Ore 15.30 – ore 17.00 “Mostarda Kids” Laboratorio per bambini

Ore 17.00 – Mostarda e musica. Concerto presso la Chiesa di Santa Maria Maddalena

Aperitivi e proposte a base di mostarda nei locali del centro

**Dal 13 ottobre al 4 novembre piatto con mostarda presso i ristoranti che aderiscono al Festival**



Touring Club Italiano