



Programma

Gli appuntamenti potranno essere seguiti sul sito www.festivaldellamostarda.it e sui canali social: [Instagram](#), [Facebook](#) e [YouTube](#)

L'organizzazione si riserva di apportare eventuali modifiche al programma

Ottobre 2021

Sabato 16 ottobre, ore 12.00

Il programma del Festival della Mostarda 7.0

Presentazione del Festival della Mostarda 7.0

“La Mostarda, un cibo culturale”

Sabato 16 ottobre, ore 18.00 – Cuciniamo con lo Chef

In collaborazione con lo Chef Riccardo Carnevali dell'Unione Cuochi Regione Lombardia e mostarda Luccini

Domenica 17 ottobre, ore 12.00

La ricetta della domenica

In collaborazione con CAKE.0_ e mostarda Leccornie DOC

Domenica 17 ottobre, ore 18.00

La Mostarda Cremonese - La Storia

Intervista a Carla Bertinelli Spotti, esperta di storia della cucina e autrice del libro “La Mostarda di Cremona” edito da Wingsberthouse

Lunedì 18 ottobre, ore 12.00

La Mostarda nel piatto

In collaborazione con IDEE PER LA PENTOLA e mostarda Sperlari

Lunedì 18 ottobre, ore 18.00

Mamo – Manifesti di Mostarda

Presentazione dell’iniziativa a cura dell’Istituto Munari di Crema

Martedì 19 ottobre, ore 12.00

La Mostarda nel piatto

In collaborazione con TDAYFOOD e mostarda Vergani

Martedì 19 ottobre, ore 18.00

Incontriamo i ristoratori cremonesi – Il Poeta Contadino e la sua mostarda

Martedì 19 ottobre, ore 21.00

I formaggi e la Mostarda

A cura di Onaf Cremona

Mercoledì 20 ottobre, ore 12.00

La Mostarda nel piatto

In collaborazione con ANNALISA ANDREINI e mostarda Fieschi

Giovedì 21 ottobre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto

In collaborazione con CAKE.0_ e mostarda Poeta Contadino

Giovedì 21 ottobre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di Mostarda

La Mostarda Sperlari

Venerdì 22 ottobre, ore 12.00

La Mostarda nel piatto

In collaborazione con IDEE PER LA PENTOLA e mostarda Sanavra

Venerdì 22 ottobre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di Mostarda

Gastronomia Contini e le mostarde di Alice

Sabato 23 ottobre, ore 10.00 – Cuciniamo con lo Chef

In collaborazione con lo Chef Riccardo Carnevali dell’Unione Cuochi Regione Lombardia e mostarda Vergani

Sabato 23 ottobre, ore 12.00 - La frutta della Mostarda - Partiamo dagli alberi, in collaborazione con la Fondazione Minoprio

Sabato 23 ottobre, ore 18.00 - Cremona e la sua Provincia tra arte e turismo - Le Dimore storiche Cremonesi - Le dimore della nobile famiglia Calciati Crotti. In collaborazione con l'Associazione della Strada del Gusto Cremonese

Domenica 24 ottobre, ore 12.00 - La ricetta della domenica
In collaborazione con TDAYFOOD e mostarda Hosteria 700

Domenica 24 ottobre, ore 18.00 - Parola agli esperti
Prodotti, tecniche, storie, tradizioni – Intervista a Giovanni Ballarini

Lunedì 25 ottobre, ore 18.00
Mamo – Manifesti di Mostarda
Presentazione di un'opera a cura dell'Istituto Munari di Crema

Martedì 26 ottobre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto
In collaborazione con ANNALISA ANDREINI e mostarda Sperlari

Martedì 26 ottobre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi
Hosteria del '700 e la sua mostarda

Mercoledì 27 ottobre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto
In collaborazione con CAKE.0_ e mostarda Luccini

Mercoledì 27 ottobre, ore 21.00 - I formaggi e la mostarda
A cura di Onaf Cremona

Giovedì 28 ottobre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto
In collaborazione con IDEE PER LA PENTOLA e mostarda Leccornie DOC

Giovedì 28 ottobre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di Mostarda
La mostarda Sanavra di Salgar

Venerdì 29 ottobre, ore 12.00 - Incontro con la Scuola Casearia di Pandino

Venerdì 29 ottobre, ore 12.00 - La Mostarda nel piatto
In collaborazione con TDAYFOOD e mostarda Sperlari

Venerdì 29 ottobre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di Mostarda
La mostarda Vergani

Sabato 30 ottobre, ore 10.00 – Cuciniamo con lo Chef
In collaborazione con lo Chef Riccardo Carnevali dell'Unione Cuochi Regione Lombardia e mostarda Hosteria 700

Sabato 30 ottobre, ore 12.00 - La frutta della Mostarda - partiamo dagli alberi, in collaborazione con la Fondazione Minoprio

Sabato 30 ottobre, ore 18.00 - Cremona e la sua Provincia tra arte e turismo – Le Dimore storiche cremonesi
Le dimore della nobile famiglia Mina
In collaborazione con l'Associazione della Strada del Gusto Cremonese

Domenica 31 ottobre, ore 12.00 - La ricetta della domenica
In collaborazione con ANNALISA ANDREINI e mostarda Vergani

Domenica 31 ottobre, alle ore 17.00 – Salone Enogastronomico il Bontà – Mostarda e musica – con Carla Bertinelli Spotti e Roberto Fiorentini - Diretta streaming

Novembre 2021

Lunedì 1 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto
In collaborazione con CAKE.0_ e mostarda Fieschi

Lunedì 1 novembre, ore 18.00
Mamo – Manifesti di Mostarda
Presentazione dell'iniziativa a cura dell'Istituto Munari di Crema

Martedì 2 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto
In collaborazione con IDEE PER LA PENTOLA e mostarda Poeta Contadino

Martedì 2 novembre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi
Ca' Barbieri

Mercoledì 3 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto
In collaborazione con TDAYFOOD Sanavra

Mercoledì 3 novembre, ore 21.00 - I formaggi e la mostarda

A cura di Onaf Cremona

Giovedì 4 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto

In collaborazione con ANNALISA ANDREINI e mostarda Hosteria 700

Giovedì 4 novembre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di Mostarda – La mostarda Luccini

Venerdì 5 novembre, ore 12.00 - Incontro con la Scuola Casearia di Pandino

Venerdì 5 novembre, ore 12.00 - La Mostarda nel piatto - In collaborazione con CAKE.0_ e mostarda Contini

Venerdì 5 novembre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi Bon Bistrot

Sabato 6 novembre, ore 10.00 – Cuciniamo con lo Chef

In collaborazione lo Chef Carnevali dell'Unione Cuochi Regione Lombardia e mostarda Poeta Contadino

Sabato 6 novembre, ore 12.00 - La frutta della Mostarda - partiamo dagli alberi, in collaborazione con la Fondazione Minoprio

Sabato 6 novembre, ore 18.00 - Cremona e la sua Provincia tra arte e turismo - Le Dimore storiche cremonesi

Antiche dimore nobiliari nel cuore di Cremona: Palazzo Vergani, Palazzo Cattaneo, Palazzo Guazzoni Zaccaria

In collaborazione con l'Associazione della Strada del Gusto Cremonese

Domenica 7 novembre, ore 12.00 - La ricetta della domenica

In collaborazione con IDEE PER LA PENTOLA e mostarda Luccini

Domenica 7 novembre, ore 18.00 - Parola agli esperti

Prodotti, tecniche, storie, tradizioni – Intervista a Patrizia Signorini dell'Enoteca Cremona

Lunedì 8 novembre, ore 12.00 – la Mostarda nel piatto

In collaborazione con TDAYFOOD e mostarda Leccornie DOC

Lunedì 8 novembre, ore 18.00

Mamo – Manifesti di Mostarda

Presentazione dell'iniziativa a cura dell'Istituto Munari di Crema

Martedì 9 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto

In collaborazione con ANNALISA ANDREINI e mostarda Contini

Martedì 9 novembre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi

Caffe' la Crepa

Mercoledì 10 novembre, ore 12.00 - Cuciniamo con lo Chef

In collaborazione Chef Riccardo Carnevali dell'Unione Cuochi Regione Lombardia e mostarda Sanavra

Mercoledì 10 novembre, ore 21.00 - I formaggi e la mostarda

A cura di Onaf Cremona

Giovedì 11 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto

In collaborazione con CAKE.0_ e mostarda Vergani

Giovedì 11 novembre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di

Mostarda – La Mostarda Fieschi

Venerdì 12 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto

In collaborazione con IDEE PER LA PENTOLA e mostarda Fieschi

Venerdì 12 novembre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori

cremonesi – Ad Convivium

Dal 13 al 21 novembre – Festa del Torrone

Varie dirette dalla Festa del Torrone degli espositori che vendono mostarda

Sabato 13 novembre, ore 10.00 – Cuciniamo con lo Chef

In collaborazione Chef Riccardo Carnevali dell'Unione Cuochi Regione Lombardia e mostarda Leccornie DOC

Sabato 13 novembre, ore 12.00 - La frutta della Mostarda - partiamo dagli alberi, in collaborazione con la Fondazione Minoprio

Sabato 13 novembre, ore 18.00 - Cremona e la sua Provincia tra arte e turismo - Le Dimore Storiche cremonesi

Le ville di delizia in provincia di Cremona: Villa Sommi Picenardi, Villa Manna Roncadelli Vaghi - In collaborazione con l'Associazione della Strada del Gusto Cremonese

Domenica 14 novembre, ore 12.00 - La ricetta della domenica

In collaborazione con TDAYFOOD e mostarda Poeta Contadino

Domenica 14 novembre, ore 18.00 - Parola agli esperti

Prodotti, tecniche, storie, tradizioni – Intervista a Roberto Fiorentini

Lunedì 15 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto

In collaborazione con ANNALISA ANDREINI e mostarda Sanavra

Lunedì 15 novembre, ore 18.00

Mamo – Manifesti di Mostarda

Presentazione di un'opera a cura dell'Istituto Munari di Crema

Martedì 16 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto

In collaborazione con CAKE.0_ e mostarda Hosteria 700

Martedì 16 novembre, ore 18.00 – Storie di Mostarda

A cura dell'Istituto Einaudi

Mercoledì 17 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto

In collaborazione con IDEE PER LA PENTOLA e mostarda Contini

Mercoledì 17 novembre, ore 21.00 - I formaggi e la Mostarda

A cura di Onaf Cremona

Giovedì 18 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto

In collaborazione con TDAYFOOD e mostarda Luccini

Giovedì 18 novembre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di

Mostarda – La Mostarda Leccornie Doc

Venerdì 19 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto

In collaborazione con ANNALISA ANDREINI e mostarda Leccornie DOC

Sabato 20 novembre, ore 10.00 – Cuciniamo con lo Chef

In collaborazione con lo Chef Riccardo Carnevali dell'Unione Cuochi Regione Lombardia e mostarda Contini

Sabato 20 novembre, ore 12.00 - La frutta della Mostarda - partiamo dagli alberi, in collaborazione con la Fondazione Minoprio

Sabato 20 novembre, ore 18.00 - Cremona e la sua Provincia tra arte e turismo - Le Dimore storiche cremonesi

Antiche dimore di fascino in provincia di Cremona: Villa Bottini, Cascina Farisengo - In collaborazione con l'Associazione della Strada del Gusto Cremonese

Domenica 21 novembre, ore 12.00 La ricetta della domenica

In collaborazione con CAKE.0_ e mostarda Sperlari

Lunedì 22 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto

In collaborazione con IDEE PER LA PENTOLA e mostarda Vergani

Lunedì 22 novembre, ore 18.00

Mamo – Manifesti di Mostarda

Presentazione di un'opera a cura dell'Istituto Munari di Crema

Martedì 23 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto

In collaborazione con TDAYFOOD e mostarda Fieschi

Martedì 23 novembre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori

cremonesi - Tacabanda

Mercoledì 24 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto

In collaborazione con ANNALISA ANDREINI e mostarda Luccini

Mercoledì 24 novembre, ore 21.00 - I formaggi italiani e la mostarda

A cura di Onaf Cremona

Giovedì 25 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto

In collaborazione con ANNALISA ANDREINI e mostarda Poeta Contadino

Venerdì 26 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto

In collaborazione con CAKE.0_ e mostarda Sanavra

Sabato 27 novembre, ore 10.00 – Cuciniamo con lo Chef

In collaborazione con lo Chef Riccardo Carnevali dell'Unione Cuochi Regione Lombardia e mostarda Sperlari

Sabato 27 novembre, ore 12.00 - La frutta della Mostarda - partiamo dagli alberi, in collaborazione con la Fondazione Minoprio

Sabato 27 novembre, ore 18.00 – Cremona e la sua provincia tra

arte e turismo - I Fontanili del territorio di Crema tra storia, turismo e tradizione con Valerio Ferrari

Domenica 28 novembre, ore 12.00 La ricetta della domenica

In collaborazione con IDEE PER LA PENTOLA e mostarda Hosteria 700

Domenica 28 novembre, ore 18.00 - Parola agli esperti

Prodotti, tecniche, storie, tradizioni

Lunedì 29 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto

In collaborazione con TDAYFOOD e mostarda Contini

Martedì 30 novembre, ore 10.00 – Cuciniamo con lo Chef In

collaborazione Chef Riccardo Carnevali dell'Unione Cuochi Regione Lombardia e mostarda Fieschi

Martedì 30 novembre, ore 18.00 - La Mostarda Cremonese

Il gran finale