

CAMERA DI COMMERCIO DI CREMONA AL BONTÀ  
(CremonaFiere, 29 ottobre – 1 novembre 2021)

La **Camera di Commercio di Cremona** sarà presente al Salone Enogastronomico Il Bontà con uno stand istituzionale per la promozione dei prodotti agroalimentari cremonesi e delle aziende del territorio con la collaborazione della **Strada del Gusto Cremonese**. Inoltre verranno organizzati alcuni eventi in collaborazione con CremonaFiere, con il contributo di Regione Lombardia, con il patrocinio e la collaborazione del Comune di Cremona, con l'Accademia Italiana della Cucina e con l'Associazione dei produttori apistici di Cremona.

**Venerdì 29 ottobre 2021 – Lunedì 1 novembre 2021**

**MAMO – Manifesti di Mostarda, nell'ambito del Festival della Mostarda**

Grazie alla collaborazione con l'**Istituto Bruno Munari di Crema**, il territorio incontrerà l'evento digitale anche attraverso una mostra diffusa e itinerante. Con il progetto MAMO – Manifesti di Mostarda, manifesti artistici, ispirati alle storiche immagini pubblicitarie a tema mostarda, coloreranno Il Salone Enogastronomico Il Bontà. L'arte incontra la comunicazione, accorcia le distanze tra fisico e virtuale e attiva la curiosità del pubblico. Al progetto hanno partecipato gli studenti di 4A 5D indirizzo grafico sotto la supervisione delle docenti Geroldi Cecilia, Caridi Alba, Mosca Ivonne.

Organizzato dalla Camera di Commercio di Cremona, in collaborazione con l'Associazione Strada del Gusto Cremonese e l'Istituto Munari di Crema, con il contributo di Regione Lombardia e con il patrocinio e la collaborazione del Comune di Cremona.

**Domenica 31 ottobre 2021**

Ore 16.00 - Area Eventi CremonaFiere

**"Il bosco e il sottobosco. Castagne, funghi, tartufi, frutti di bosco nella cucina della tradizione cremonese"**

Presentazione del quaderno della Delegazione di Cremona dell'Accademia Italiana della Cucina (AIC) e il volume dell'AIC relativo alla cucina tradizionale regionale italiana.

Organizzato dall'Accademia Italiana della Cucina in collaborazione con la Camera di Commercio di Cremona e l'Associazione della Strada del Gusto Cremonese.

*Intervengono Carla Bertinelli Spotti, curatrice della ricerca nel Cremonese, Valerio Ferrari, autore di un significativo contributo, Milena Fantini e il Delegato di Cremona dell'Accademia Italiana della Cucina, Marco Petecchi*

Argomento di non facile trattazione dato che da tempo immemorabile i boschi non ci sono più, le boschine sopravvivono ancora lungo le rive del Po, i prodotti si limitano ai funghi, a qualche erba mangereccia, a more di rovo e di gelso. Non sono mai mancate le castagne (arrivate dalla Bergamasca o dal Parmense) per fornire ai cremonesi mundui, biligot, patùna e caldarroste di cui sono golosi consumatori.

Insieme alle ricette, parte dominante della ricerca, sono state raccolte testimonianze sulle tradizioni contadine, aspetti di vita familiare, momenti conviviali. Non mancano proverbi, modi di dire, termini dialettali che vivacizzano la parlata locale. Una piccola antologia raccoglie poesie, pagine di cultura del cibo, invito alla tavola come civiltà e dunque come arte di apprezzare i cibi e di raffinare il gusto insieme a descrizioni toccanti che ci ricordano paesaggi padani, macchie incolte, boschine, lanche, bodri, luoghi di avventure di caccia e di pesca.

**Domenica 31 ottobre 2021**

Ore 17.00 - Area Eventi CremonaFiere

**Festival della Mostarda, "La mostarda, un cibo culturale", con Gian Carlo Corada, Roberto Fiorentini e Carla Bertinelli Spotti**

Organizzato dalla Camera di Commercio di Cremona, in collaborazione con l'Associazione Strada del Gusto Cremonese, con il contributo di Regione Lombardia e con il patrocinio e la collaborazione del Comune di Cremona.

Il tema Festival è “La mostarda, un cibo culturale”. Il Festival della Mostarda 2021 è un evento digitale e diffuso che promuove un turismo sostenibile. Un programma ricco di contenuti coinvolgerà il pubblico sia online che offline. La finalità del progetto è quella di riconoscere nella mostarda un elemento culturale capace di unire, informare, educare e generare un circolo virtuoso per il territorio e per il settore produttivo.

Si parlerà anche di mostarda e musica con Roberto Fiorentini: “Esiste una sconfinata letteratura che tratta del rapporto tra cibo e musica nel corso dell'Umanesimo e del Rinascimento Italiano. Piatti, ricette e ingredienti abbinati a musiche, balli e canti si materializzano in lettere, cronache del tempo, trattati di cucina e perfino in resoconti ‘politici’. Luogo simbolo di questa osmosi la dimora del ‘Principe’ e la sua tavola”.

Si tratterà il tema della Mostarda come cibo filosofico con Giancarlo Corada: “Grazie alla senape che pizzica, in dialetto la senàavra, fa parte di quei prodotti come il vino e il caffè che rendono vivaci e intelligenti, combattendo la noia”.

Carla Spotti ci parlerà di come la mostarda si sia fatta strada nel mondo, dalle tavole di Anversa del 1600 ad oggi. L'apprezzano Giuseppe Verdi, Giuseppe Garibaldi...Gianni Brera, Ugo Tognazzi, tanto per fare qualche nome.