

Sabato 22 ottobre 2022

Audizione con Guarneri

Ore 12.00 - Auditorium Giovanni Arvedi del Museo del Violino, piazza Marconi, 5

Audizione speciale Riccardo Zamuner

violino Andrea Guarneri 1566,

violino Giuseppe Guarneri "del Gesù" Stauffer 1734

Info: Museo del Violino - tel 0372 080809

Acquisto biglietti online www.turismomusicale.net

Cremona, città dell'arte e della musica

Ore 14.30 - partenza da Cremona Infopoint

Un itinerario a piedi nelle vie del centro che ripercorre i secoli della storia cremonese attraverso i principali monumenti della città: la **Cattedrale** che abbellisce con la sua mole la maestosa piazza medievale, il grande **Battistero** ottagonale, la torre campanaria in muratura più alta d'Europa (il **Torrazzo**), il **Palazzo Comunale**. Il tour comprende la visita dell'interno della cattedrale definita la "Cappella Sistina della Val Padana", l'interno del Palazzo Comunale e la visita di un tratto di **strada romana** del I sec. a.C.

E' inclusa la **Welcome Card** valida 1 anno con sconti in tutti i monumenti e musei, nei ristoranti, negozi e gastronomie.

DURATA: 1.5 ore

COSTO: € 10.00 a persona - gratuito per bambini fino a 14 anni

Concerto d'organo

Ore 16.00 - Chiesa di San Pietro al Po, piazza San Pietro al Po

Rassegna Musica Sacra

Concerto d'organo "Viaggio nell'Italia dell'800"

info: Conservatorio Monteverdi - 0372 22423

La bottega del liutaio

Ore 16.15 - partenza da Cremona Infopoint

Visita la **bottega di un liutaio** e scopri il fascino della liuteria cremonese: verrà illustrata la costruzione del violino secondo il **metodo classico cremonese** ispirato ai modelli dei grandi maestri del passato, gli **Amati**, i **Guarneri** e **Antonio Stradivari**. Nelle botteghe scoprirai i segreti di questa antica arte, fatta di esperienza e di amore per l'arte della musica e della liuteria: il profumo delle **vernici naturali**, i legni esposti per la **stagionatura**, i grandi e piccoli **attrezzi** dell'artigiano, i **disegni** e le "forme interne" peculiari della tradizione cremonese, gli **accessori** e il **collaudo** finale.

DURATA: 1 ora

COSTO: € 15.00 a persona, € 10,00 i ragazzi dai 6 ai 14 anni - gratuito fino a 6 anni

Inaugurazione del negozio U.S. Cremonese

Ore 18.00 - 21.00 via Solferino, Cremona

Inaugurazione del negozio U.S. Cremonese in collaborazione con ThisAbility, Rinfresco con DeeJay e con la possibilità di vedere la **mostra MAMO MANifesti di MOSTARDA** nell'Ex Borsino di via Solferino, a Cremona

Notturmo a Palazzo Calciati Crotti – Visita guidata a lume di candela

Ore 21.00 – Ritrovo presso il palazzo in via Palestro 1

Apertura straordinaria di Palazzo Calciati Crotti, dimora nobiliare sorta tra il 1763 e il 1766 su commissione del nobile Conte Cesare Crotti per celebrare l'importanza del casato cremonese. All'interno il monumentale scalone d'onore introduce gli appartamenti nobili, affrescati e decorati con magnificenza da artisti cremonesi del Settecento; un tripudio di arredi antichi, opere d'arte, oggetti rari appartenuti ai casati Crotti e Calciati e tramandati per generazioni sino ai nostri giorni.

DURATA: 1 ora e 15 min

COSTO: € 15.00 a persona

Concerto Tango Barocco

Ore 21.00 - Auditorium Giovanni Arvedi del Museo del Violino, piazza Marconi 5

Concerto STRADIVARIfestival

Tango Barocco - Andrés Gabetta, Mario Stefano Pietrodarchi,

Quintetto della London Royal Academy

Info: Museo del Violino - tel 0372 080809

Domenica 23 ottobre 2022

Festa della zucca

Dalle ore 9.00 alle ore 19.00 – piazza Stradivari, Cremona

Dalle ore 9 apre il mercato di Campagna Amica fino alle 19. Proporrà l'esposizione di zucche giganti, la presenza, le degustazioni gratuite di dolci alla zucca (alle ore 10 e alle 16). Dalle ore 11, sempre in piazza Stradivari, a cura dei giovani della Coldiretti prenderà avvio la prima edizione della Festa della birra agricola. Per l'intera giornata sarà proposta la birra agricola italiana (in particolare, alle ore 11 e 17, è prevista la degustazione di birre agricole e formaggi cremonesi) e saranno attive le postazioni dello "street food contadino". La festa proseguirà fino alle 22.30. Dalle ore 18 spazio alla musica con Dj Giorgio G.

Organizzata da Coldiretti.

Concerto

Ore 11.00 - Teatro Ponchielli, corso Vittorio Emanuele II, 52

Il teatro, il futuro: musica - La musica del Monteverdi

in collaborazione con il Conservatorio Monteverdi

info: Teatro Ponchielli - 0372 022001/002

Audizione

Ore 12.00 - Auditorium Giovanni Arvedi del Museo del Violino, piazza Marconi 5

Audizione "Il Suono di Stradivari"

Aurelia Macovei violino Antonio Stradivari Clisbee 1669

Info: Museo del Violino - 0372 080809

Degustazione

Ore 12.00 - ore 16.00 - Formaggi d'Italia, Via Mercatello, 35

Degustazione di Risotto 36 mesi Carnaroli con Salva Cremasco DOP Bio del caseificio Carioni e Mostarda di zucca e arancia, cotechino con purè e mostarda.

Info: Formaggi d'Italia - tel 0372 23270

Cremona, città dell'arte e della musica

Ore 14.30 – partenza da Cremona Infopoint

Sonata tra Classico e Romantico - Joshua Bell, Peter Dugan
Info: Museo del Violino - 0372 080809

DEGUSTAZIONE Sabato 22 e domenica 23 ottobre

FORMAGGI D'ITALIA dalle ore 12,00 alle ore 16,00- Via Mercatello 35, Cremona

Formaggi d'Italia sabato e domenica 22 e 23 ottobre propone il risotto con il Salva Cremasco DOP biologico di Carioni con mostarda di zucca e arancia, cotechino con mostarda e pure'.

DURATA: 2 ore

COSTO: degustazione a pagamento

I ristoranti

TACABANDA SNC Via Marmolada 2 - 26100 Cremona

Risotto al Provolone Valpadana dop
piccante con Mostarda di mele e pere bio di
Lucini e granella di Torrone
di Cremona

Tel. 0372.433187

e-mail: info@tacabanda.it

• IL SETTECENTO Piazza Gallina 1 - 26100 Cremona

Bolliti misti cremonesi (lingua, testina di
vitello, cappello del prete e cotechino) con
mostarda di produzione propria

Tel. 0372.36175

e-mail: info@hosteria700.com

• IL POETA CONTADINO Strada Provinciale 6 - 26011 Casalbuttano

Menu: Fegato grasso d'oca a torcione con la
mostarda del poeta contadino e pane
all'uva; Risotto mantecato con crema di
zucca, mostarda di pere del poeta contadino
e sugo di carne; Rollatina di petto di faraona
farcita con riduzione al martini rosso e mostarda del poeta contadino.

Tel. 0374.361335

e-mail: info@ilpoetacontadino.it

• ENOTECA CREMONA Via Platina 18 - 26100 Cremona

Crostone enoteca speciale mostarda (piatto unico)
con Mostarda di Marroni, pancetta, stracciatella di
bufala, con mostarda di cipolle, gorgonzola e spalla
di San Secondo, con mostarda di fichi, culatello,
scaglie di grana padano riserva.

Tel. 0372.451771

e-mail: enotecacremona@gmail.com

• Ca' BARBIERI Via Giovanni XXIII 2 - 26044 Grontardo (CR)

Piatto: Tortino di provolone piccante Auricchio,
pere e mostarda di Cremona

Tel. 0372.89595

e-mail: info@cabarbieri.com

• **CAFFÈ LA CREPA SNC Piazza Matteotti, 14 - Isola Dovarese, CR 26031**

Bollito Misto alla Cremonese con Mostarda

Tel. 0375.96161 - e-mail: fmalinverno@yahoo.it

• **GABBIANO 1983 Piazza Vittorio Veneto 10 Città Corte de' Cortesi CR**

Semifreddo al torrone "Doppio Amore" con la nostra mostarda di frutta candita, crumble di cacao e sale e salsa al passion fruit.

Tel. 0372 95108

E-mail: info@gabbiano1983.it

• **INCHIOSTRO COOPERATIVA SOCIALE Via Galantino 66 - Soncino, CR**

Raviolo di zucca e provolone, prodotto con zucca semi candita senapata

Ristorante didattico, aperto dal lunedì al venerdì dalle 12.00 alle 14.00 e la prima domenica di ogni mese durante il Mercato della Terra di Slow Food che si svolge all'interno del chiostrò.

Tel. 0374.85463

e-mail: inchiostro.coop@gmail.com

Negozi che vendono mostarda

• **NEGOZIO SPERLARI DAL 1836 Via Solferino 25 26100 Cremona**

Attività: Esposizione e vendita di mostarda di vari produttori cremonesi.

Tel. 0372 22346

e-mail: info@sperlari1836.com

• **DOLCI COSE SAS Corso Garibaldi 76 26100 Cremona**

Negoziò con vasto assortimento di mostarde.

Esposizione in vetrina e vendita di mostarde artigianali

Tel. 0372 460828

• **BUON PALATO Via San Tommaso 3- Cremona 26100**

Degustazione gratuita della mostarda artigianale abbinata al formaggio, vendita di formaggi da abbinare alla mostarda.

Tel. 0372803712

e-mail: info@buonpalato.com

• **VIGNO BAR SNC DI GUASTI S. Via Mantova 1 H- Cremona 26100**

Esposizione mostarda cremonese classica e monogusto.

e-mail: sabry.vigno@yahoo.it

Tel: 3345714571

• **502 Largo Boccaccino n.28 26100 Cremona**

Negozi con vasto assortimento di mostarde. Esposizione in vetrina e vendita di mostarde artigianali - **Tel. 0372 460828**

• **CASTELLUCCHIO MAURO E DARIO SNC Via Garibaldi, 73 Isola Dovarese 26031**

Vendita di mostarda e di prodotti tipici cremonesi

Tel. 0375946110

e-mail: bottegadelbiscotto@libero.it

• **TOSCA CREMONA SRL Via Monteverdi, 34 Casalbuttano e Uniti 26011**

visita in azienda a Casalbuttano, presso la sede con degustazione di mostarda classica prima e dopo la copertura col cioccolato fondente in collaborazione con l'azienda Luccini.

Tel. 0374 361386

e-mail: amministrazione@toscacremona.it

• **FORMAGGI D'ITALIA Via Mercatello 35 26100 Cremona**

Degustazione in bottega di taglieri, formaggi locali e mostarda cremonese;
Risotto crema di zucca & salvia cremasco dop con mostarda di zucca e arancia.

Tel. 0372 23270

e-mail: info@bottegacremonese.it

• **DOLCE FOLLIA SNC Via Umberto I, 71 Calvatone 26030**

vendita e degustazione di mostarda cremonese e altri gusti : Cremonese mista, ciliegie, mele, pere, marroni, verdure ecc. in alcuni casi degustata con formaggi, presenti alla festa del torrone nel mese di novembre

Tel. 037597060

e-mail: dolcefollia@fastpiu.it

• **BUON PALATO Via San Tommaso 3- Cremona 26100**

Degustazione gratuita della mostarda artigianale abbinata al formaggio, vendita di formaggi da abbinare alla mostarda.

Tel. 0372803712

e-mail: info@buonpalato.com

• **VIGNO BAR SNC DI GUASTI S. Via Mantova 1 H- Cremona 26100**

Esposizione mostarda cremonese classica e monogusto.

e-mail: sabry.vigno@yahoo.it

Tel: 3345714571

• **502 Largo Boccaccino n.28 26100 Cremona**



Festival della
MOSTARDA 8.0



Negozio con vasto assortimento di
mostarde. Esposizione in vetrina e vendita di
mostarde artigianali **Tel. 0372 460828**