

Festival della **MOSTARDA 9.0**



dal 6 ottobre al 19 novembre

Programma 2023

Gli appuntamenti sia diffusi sia digitali potranno essere seguiti sul sito www.festivaldellamostarda.it e sui canali social: [Instagram](#), [Facebook](#) e [YouTube](#). Il Programma è in fase di definizione e di dettaglio.

Eventi in presenza:

Dal 6 all'8 ottobre 2023 il Festival della Mostarda torna in presenza con il “**Villaggio della Mostarda**”, uno spazio espositivo in presenza, presso i Giardini di Piazza Roma, in collaborazione con la Festa del Salame, in cui i produttori di mostarda potranno esporre e presentare i propri prodotti. In tale occasione verranno organizzati degli eventi divulgativi per la valorizzazione della mostarda e dei suoi abbinamenti. In particolare:

Venerdì 6 ottobre 2023, dalle ore 10.00 alle ore 12.00

Salame e Mostarda: due prodotti tipici legati alla storia e alle tradizioni di Cremona e del suo territorio

La storia della mostarda senapata di frutta intera parte da lontano e arriva ai giorni nostri sempre interessante e ricca di curiosità.

Il Festival della Mostarda, giunto alla sua nona edizione, vuole testimoniare uno degli abbinamenti più interessanti, quello tra mostarda e salumi.

Nell'incontro a cura di Carla Bertinelli Spotti si evidenzieranno le caratteristiche del salame Cremona IGP che lo rendono unico, con alcuni accenni anche agli altri insaccati, peculiarità gastronomiche già note nel Cinquecento.

Venerdì 6 ottobre 2023, dalle ore 18.00 alle ore 19.00

Le degustazioni del Consorzio: Salame Cremona IGP E Mostarda Cremonese

Cosa succede se uniamo il salame Cremona IGP alla mostarda cremonese? Senza alcun dubbio, si genera un mix esplosivo, in grado di travolgere ogni tipo di palato e lasciare senza parole chi lo assaggia. Sarà possibile degustare l'abbinamento di queste eccellenze del territorio cremonese, sotto la guida esperta dei Maestri Assaggiatori ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi), per comprenderne al meglio le caratteristiche e le peculiarità di questi due fantastici prodotti.

Sabato 7 ottobre 2023, alle ore 10.00

"Mostarda e cotognata in un ricettario del 1800"

Da un fondo librario lasciato alla Biblioteca Statale di Cremona sono emersi tre quaderni e alcuni fogli manoscritti, un vero e proprio ricettario, di pasticceria e non solo, del 1800.

Carla Spotti presenterà la parte dedicata alle ricette di mostarda e cotognata da cui è stata tratta una pubblicazione che verrà distribuita in occasione dell'evento. In essa sono riportati, insieme al "Metodo di fabbricare la mostarda sopraffina di tutto zucchero che si lavora dalli confettieri in Cremona", diversi metodi di canditura adatti ad ogni tipo di frutta e infine alcune ricette per preparare la cotognata sia con lo zucchero sia con il miele.

A cura di Carla Bertinelli Spotti

Domenica 8 ottobre, alle ore 10.00

"Quale mostarda per quale salume"

Una degustazione di mostarde dei produttori presenti nel Villaggio della Mostarda di Piazza Roma in cui ogni produttore potrà presentare una mostarda in abbinamento a un salume.

Gli abbinamenti saranno oggetto di una valutazione da parte dei partecipanti che potranno votare quello di loro gradimento.

La mostarda di Cremona è un prodotto che ben si abbina ai salumi e ai formaggi, per l'occasione sarà possibile scaricare con un qr code il ricettario delle ricette a base di mostarda realizzate in occasione delle ultime otto edizioni del festival della Mostarda.

Dal 6 ottobre al 19 novembre 2023 tutti i ristoranti che partecipano al Festival della Mostarda proporranno piatti a base di Mostarda.

Dall'11 al 19 novembre 2023, in occasione della Festa del Torrone, sono in programma un'esposizione di mostarda e alcuni momenti di approfondimento e di degustazione per promuovere la conoscenza del prodotto.

Eventi online:

Dal 6 ottobre al 19 novembre 2023, saranno presenti sui social le seguenti rubriche ricorrenti, con cadenza settimanale:

- **Ricette a base di mostarda**
in collaborazione con Food Blogger
- **Presentazioni sulla mostarda**
A cura di Carla Bertinelli Spotti, esperta di storia della cucina
- **Incontriamo i ristoratori cremonesi**
Presentazioni dei ristoratori aderenti al Festival
- **Cremona e la sua Provincia tra arte e turismo**
Presentazione delle Dimore Storiche di Cremona
- **La Mostarda, suggerimenti di degustazione**
A cura dell'Associazione Italiana Cuochi - Sezione Lombardia
- **Conosciamo i produttori di Mostarda**
Presentazione dei produttori di Mostarda aderenti al Festival