



**“Contaminazioni di gusti: viaggio della Mostarda di Cremona nei profumi del mondo”**

***Ecco il programma della decima edizione del Festival della Mostarda  
in scena a Cremona dal 4 ottobre al 17 novembre 2024***

## **IL PROGRAMMA**

**4 Ottobre alle 9.00, in contemporanea all’apertura della Festa del salame, inaugurazione del Villaggio della Mostarda in Piazza Roma, (aperto fino alle 20.00),** dove i produttori della pregiata mostarda cremonese proporranno degustazioni e presentazioni dedicate a questa eccellenza del territorio, in un gemellaggio con il protagonista di un altro importante evento del territorio, il salame.

**Venerdì 4 Ottobre ore 18,00**

9.00 - 20.00, Piazza Roma

Programma DEGUSTAZIONI AL PALASALAME/PALAMOSTARDA - (Piazza Roma)

**Venerdì 4 OTTOBRE**

**16.00 – 17.00**

**CONTAMINAZIONI PICCANTI: FIOR DI RISOTTO CON PESTO DI MOSTARDE CREMONESI E CHIPS DI SALAME - Blogger Annalisa Andreini (@dolci emozioni in cucina)**

Primo di tre appuntamenti della micro rassegna all’interno della Festa del Salame 2024 in cui vogliamo stravolgere le convenzioni portando in tavola un nuovo concetto di risotto, tre mostarde della tradizione cremonese (classica, di zucca e di pere) e il protagonista della rassegna: il salame. Sarà la food blogger Annalisa Andreini a stupire i palati più esigenti grazie al suo risotto che più che una ricetta è un viaggio in dispensa: mandorle, anice e spezie si mescoleranno al Grana Padano e al Salva Cremasco sotto una pioggia di erbe aromatiche, pepe e origano. La piccantezza delle mostarde darà l’accento al piatto e le chips di salame croccanti lo chiuderanno con una vera esplosione di gusto. Il piatto sarà servito in abbinamento con la birra Blanche del birrificio Birralab25, una birra morbida e dolce, contenente frumento, avena, coriandolo, bucce d’arancia e pepe selvatico del Madagascar.

**Evento gratuito, prenotazione consigliata ma non obbligatoria al seguente LINK [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeLH\\_i5ujsl1hkjza15R6LNt6-cwctCXI\\_-6kRpG-SGViqX1Q/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeLH_i5ujsl1hkjza15R6LNt6-cwctCXI_-6kRpG-SGViqX1Q/viewform)**

**Mostarde: Poeta Contadino / Luccini / Vergani**

## SABATO 5 OTTOBRE

14.00 – 15.00, PalaSalame (Piazza Roma)

**CONTAMINAZIONI PICCANTI: LA BOCCIA CREMONESE, LA POLENTA, LA MOSTARDA - Chef Riccardo Carnevali**

Definire Riccardo Carnevali “solo” chef sarebbe riduttivo. Carnevali è un vero e proprio maestro della cucina: chef, consulente, divulgatore, istruttore e comunicatore. La sua passione per la cucina va oltre la preparazione di piatti straordinari; è in costante desiderio di informare e condividere il suo vasto know-how. Territorio, stagionalità e tradizioni sono i pilastri del suo approccio culinario, e la base di una ricetta esclusiva creata per il secondo appuntamento del ciclo che celebra l’incontro tra i sapori del salame e della mostarda in un mix irresistibile di gusto. La boccia cremonese, un tipico insaccato simile al cotechino, verrà sbriciolata e accompagnata da una polenta al Salva Cremasco e a tre iconiche mostarde: di zenzero, di pesce e di castagne.

*Evento gratuito, prenotazione consigliata ma non obbligatoria al seguente LINK [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeLH\\_i5ujsl1hkjza15R6LNt6-cwctCXI\\_-6kRpG-SGViqX1Q/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeLH_i5ujsl1hkjza15R6LNt6-cwctCXI_-6kRpG-SGViqX1Q/viewform)*

**Mostarde: Fieschi/Hosteria 700/Leccornie**

## DOMENICA 6 OTTOBRE

17.00 – 18.00, PalaSalame (Piazza Roma)

**CONTAMINAZIONI PICCANTI: JAMBALAYA FUSION ALLA CREMONESE**

Blogger Annalisa Andreini (@dolci emozioni in cucina), Antonella Garibba (@Tday food), Gloria Diana (@idee per la pentola), Alessia Buzio Storio (@cake\_0)

L’ultimo appuntamento della tripletta che vede la mostarda cremonese protagonista e non solo ingrediente “in accompagnamento a” sarà un evento straordinario. Quattro seguitissime blogger compiranno una mission impossible: far volare la mostarda cremonese oltreoceano, più precisamente a New Orleans, Louisiana. Tre diverse varianti di mostarda: di zucca, di mele cotogne e di ortaggi verranno utilizzate nella preparazione di un piatto tipico creolo: la Jambalaya, una ricetta tradizionale a base di riso, gamberi, e spezie che verrà rivista in chiave cremonese sostituendo il salame alla salsiccia e arricchita dal sapore unico e piccante della mostarda. Un piatto 100% fusion che dimostra quanto il salame sia versatile e la mostarda cremonese possa diventare un elemento chiave anche nelle ricette internazionali.

*Evento gratuito, prenotazione consigliata ma non obbligatoria al seguente LINK [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeLH\\_i5ujsl1hkjza15R6LNt6-cwctCXI\\_-6kRpG-SGViqX1Q/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeLH_i5ujsl1hkjza15R6LNt6-cwctCXI_-6kRpG-SGViqX1Q/viewform)*

**Mostarde Fieschi/Salgar/Sperlari**

Il programma del Festival del Salame, che si terrà a Cremona dal 4 al 6 ottobre, è disponibile qui:

<https://www.festadelsalamecremona.it/>

**ITINERARI GOLOSI:** La lista dei luoghi dove degustare la mostarda è disponibile sul [sito ufficiale dell'evento](#)

## **ITINERARI TURISTICI**

Per informazioni: CREMONA INFOPOINT – TARGET TURISMO Piazza del comune, 5 -

Cell. 379 1165691 – E-mail: [prenotazioni@targetturismo.com](mailto:prenotazioni@targetturismo.com)

Shop online: <https://shop.targetturismo.com/>

### ➤ **Verso le terre dei Visconti**

#### **Una storia antica: il torrone e la mostarda di Cremona**

Torrone e mostarda sono il filo conduttore di un itinerario dedicato alle tradizioni del passato e alla storia dei monumenti della piazza medievale di Cremona

#### **Focus monumenti**

Scopriamo la piazza del comune di Cremona con i simboli del potere religioso come la cattedrale, il battistero e il torrizzo ma anche civili col palazzo comunale e la loggia dei militi. Passeggiando nel centro di Cremona si possono trovare anche numerosi negozi storici come l'antico Negozio Sperlari.

### ➤ **Bianca Maria Visconti, signora di Cremona**

Una visita nei luoghi legati alla figura di Bianca Maria Visconti che evocano il glorioso periodo rinascimentale cremonese tra storia, arte, cultura e tradizioni.

#### **Focus monumenti**

Bianca Maria Visconti e la città di Cremona sono fortemente legate: rintracciamo le tracce della duchessa nelle chiese di San Sigismondo e Agostino, come anche nella Pinacoteca di Cremona e nel parco dei monasteri. Anche una mostarda cremonese celebra la figura della duchessa: è la mostarda Bianca Maria Visconti di Alice Contini.

### ➤ **Itinerario Pandino e dintorni**

Un itinerario che permette di scoprire Pandino e il suo territorio ricco di particolarità storiche, culturali e anche naturalistiche

#### **Focus monumenti**

Pandino è il luogo del celebre Castello Visconteo ma si trova non molto distante da Gradella e Soncino, tra i borghi più belli d'Italia e l'elegante città di Crema coi suoi palazzi nobiliari ma anche il prestigioso e storico Museo Civico di Crema e del Cremasco. Pandino e Crema, sono stati anche set del film "Chiamami col tuo nome" del regista Luca Guadagnino, premiato nel 2018 con l'Oscar per la miglior sceneggiatura non originale di James Ivory e ogni anno visitati da migliaia di turisti stranieri provenienti da tutto il mondo.

### ➤ **Verso le terre degli Sforza**

#### **Nobili residenze private nel centro storico di Cremona**

Cremona è anche una città di prestigiose dimore storiche, affacciate su giardini secolari e racchiuse entro eleganti architetture lungo le antiche contrade della città. Eccezionalmente alcuni palazzi aprono le loro porte grazie al circuito Dimore storiche cremonesi e in un palazzo storico, Palazzo Barbò è ospitata l'Hosteria 700, uno dei produttori del festival della mostarda.

#### **Focus monumenti**

Passeggiando per le vie di Cremona come nei corsi Garibaldi, Mazzini e Matteotti ma anche in via Palestro, è possibile ammirare gli esterni di prestigiose dimore. I palazzi Calciati Crotti, Guazzoni Zaccaria e Cattaneo, del circuito Dimore storiche Cremonesi invece, aprono ai visitatori con visite guidate, eventi, appuntamenti culturali e degustazioni gastronomiche.

➤ **Gioielli nella campagna cremonese**

Un itinerario che permette di scoprire luoghi meno conosciuti del territorio cremonese, ricchi di fascino e di storia.

**Focus monumenti**

Nel territorio di Casalbuttano piccole chiese di campagna racchiudono meravigliosi gioielli artistici come nella chiesa di San Giorgio Martire, le cascine Mancapane, Villa Schinchinelli, Breda de Bugni e Torre Amata colpiscono per le loro forme castellate, un percorso ciclabile che si snoda lungo il canale Naviglio Civico permette di scoprire anche villa Bottini e il suo parco.

➤ **Verso le terre dei Gonzaga**

**Castelli e nobili residenze di pianura**

Un itinerario che si snoda nelle terre del casalasco alla riscoperta di antiche famiglie nobiliari che hanno costruito la storia di questi territori e di cui ancora oggi si possono visitare sontuose ville e castelli.

**Focus monumenti**

I castelli Manfredi a Cicognolo, San Lorenzo de' Picenardi e Villa Sommi Picenardi a Torre de' Picenardi insieme al Castello Mina della scala di Casteldidone sono le vestigia di un glorioso passato come anche Isola Dovarese, con la sua rinascimentale Piazza Matteotti.

➤ **Le eccellenze di Cremona: arte, violini, torrone e mostarda**

La musica di un violino e i suoni della bottega di un liutaio fanno da sfondo a questo itinerario che svela le eccellenze di Cremona tra storia, arte e gastronomia

**Focus monumenti**

Cremona è famosa nel mondo per l'eccellenza della liuteria classica esaltata nel Museo del violino o nelle numerose botteghe di liutai attive nel centro storico. Una scuola di liuteria è ospitata anche nello storico palazzo Mina Bolzesi.

**ITINERARI CULTURALI**

Per informazioni: CREMONA INFOPOINT – TARGET TURISMO Piazza del comune, 5 -

Cell. 379 1165691 – E-mail: [prenotazioni@targetturismo.com](mailto:prenotazioni@targetturismo.com)

Shop online: <https://shop.targetturismo.com/>

- **ogni giorno con partenza alle 14.30 da Cremona Infopoint**  
“Cremona, città dell’arte e della musica”, 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.

- **ogni giorno alle 16.15 da Cremona Infopoint:**

**“La bottega del liutaio” con partenza** 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, 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.

Il Festival della Mostarda sarà inoltre l’occasione per scoprire **alcuni dei musei e delle dimore storiche più affascinanti di Cremona**, come il Museo del Violino, l’Accademia Cremonensis Palazzo Mina Bolzesi, Palazzo Fodri, Villa Sommi Picenardi, Castello Mina della Scala, Palazzo Calciati Crotti, Palazzo Zurla de Poli, Palazzo Terni de Gregorj, Cascina Farisengo, Villa Bottini La limonaia, Palazzo Cattaneo Ala Imperiali e Palazzo Stanga Rossi di San Secondo.

**Domenica 19 ottobre alle ore 16.00**

**Visite guidate a Villa Bottini La limonaia, Monasterolo di Robecco d’Oglio, via Cairoli 23**

**Domenica 20 Ottobre Alle 15.00 e 16.30** sarà possibile partecipare alle visite guidate alla storica Villa Sommi Picenardi, a Torre de’ Picenardi. La villa, costruita tra il XVI e il XVIII secolo, è un importante esempio di residenza estiva nobiliare, circondata da uno dei primi giardini all’inglese in Italia. I partecipanti potranno ammirare la sontuosa panoramica esterna, i cortili ariosi e la cappella privata.

**Domenica 20 Ottobre - Domenica 27 Ottobre Alle 15.00 e 16.30** sono in programma visite guidate a Palazzo Calciati Crotti, in via Palestro, Cremona. Questo palazzo nobiliare, costruito nel 1763, è famoso per i suoi affreschi settecenteschi e gli appartamenti decorati con magnificenza. Durante la visita si potranno ammirare opere d’arte e arredi antichi tramandati attraverso generazioni.

**Domenica 20 Ottobre - Domenica 27 Ottobre Alle 15.00 e 16.30** aprirà le porte alla visita guidata il Castello Mina della Scala, a Casteldidone. Questo maniero, edificato nel XVI secolo, conserva ancora oggi l’atmosfera di un’antica residenza nobiliare, con interni affrescati, arredi d’epoca e oggetti d’arte appartenenti alla famiglia Persico Licer.

**Domenica 20 Ottobre ore 15.00 “Passeggiate cremonesi: Pittura tra Cinque e Settecento nel centro storico di Cremona” con partenza da Cremona Infopoint**

Una passeggiata in compagnia dello storico dell’arte Alessandro Bonci sarà occasione per riscoprire l’attività e indagare gli aspetti meno noti di alcuni dei più importanti artisti cremonesi nel Cinque e Settecento, dalle esperienze classiciste di Tommaso Aleni e Galeazzo Campi alle suggestioni tardo-barocche di Francesco Boccaccino, passando per la maniera dei fratelli Campi e il naturalismo di Genovesino. Durante l’itinerario sarà possibile accedere al Museo Lauretano, collocato negli ambienti del complesso di Sant’Abbondio, e alla chiesa di Santa Maria Maddalena in via XI Febbraio.

**Durata: 1 ora e mezza**

**Si rilasciano crediti per gli architetti.**

E' richiesta la prenotazione.

**30 ottobre alle ore 21.00**

Speciale visita guidata a Palazzo Calciati: Palazzo in noir, Cremona, via Palestro 1

**31 ottobre alle ore 21.00**

Speciale visita guidata a Castello Mina della scala: Misteri al castello, Casteldidone, via Montale 6

Visita guidata con passeggiata al buio nel giardino privato del castello nell'ambito della rassegna "Giardini, Parchi e Cortili delle Dimore Storiche Cremonesi" in collaborazione con Regione Lombardia. Storie, misteri e personaggi nella dimora dei conti Persico Licer

**1 novembre**

Visite guidate a Palazzo Zurla de Poli, Crema, via Tadini 2

Turni con partenza alle ore 11.00 – 14.30 – 16.00

Speciale visita guidata a Palazzo Cattaneo Ala Imperiali, Cremona via Ocasali 1

Turno con partenza alle ore 21.00

**3 novembre**

Visite guidate a Palazzo Zurla de Poli, Crema, via Tadini 2

Turni con partenza alle ore 11.00 – 14.30 – 16.00

**9 novembre Speciale Festa del Torrone**

Visite guidate a Palazzo Calciati Crotti, Cremona, Via Palestro 1

Questo palazzo nobiliare, costruito nel 1763, è famoso per i suoi affreschi settecenteschi e gli appartamenti decorati con magnificenza. Durante la visita si potranno ammirare opere d'arte e arredi antichi tramandati attraverso generazioni.

Turni con partenza alle ore 15.00 – 16.30

Visite Guidate a Palazzo Stanga Rossi di San Secondo, Cremona, Corso Garibaldi

Turni con partenza alle ore 15.00 – 16.30

Visite Guidate Academia Cremonensis - Palazzo Mina Bolzesi, Cremona, Via Platina 66

Una prestigiosa scuola privata che si dedica alla formazione e promozione della tradizione liutaria cremonese.

Turni con partenza alle ore 11.30 e 15.00

**10 novembre Speciale Festa del Torrone**

Visite Guidate Palazzo Cattaneo Ala Imperiali, Cremona, Via Ocasali 1

Turni con partenza alle ore 15.00 – 16.30

Visite guidate a Castello Mina della Scala, Casteldidone, via Montale 6

Turni con partenza alle ore 15.00 – 16.30

**SPECIALE FESTA DEL TORRONE - Visite Guidate ACADEMIA CREMONENSIS  
PALAZZO MINA BOLZESI - CREMONA Via Platina 66**

Prestigiosa accademia internazionale che si dedica alla formazione e promozione della tradizione liutaria cremonese:

**Visita alle aule dove si formano i futuri liutai e archetti e scopri i segreti della costruzione degli strumenti ad arco.**

L'Accademia occupa le sale del piano nobile del prestigioso Palazzo Mina Bolzesi, un edificio di gusto neoclassico posto nel centro storico di Cremona a pochi passi dal museo del violino e dai principali monumenti storico-artistici.

**Durata: 1 ora**

**Per gruppi o individuali contattare: [prenotazioni@targetturismo.com](mailto:prenotazioni@targetturismo.com)**

**Turni con partenza alle ore 11.30 e 15.00**

### **16 novembre Speciale Festa del Torrone**

**Visite guidate a Palazzo Calciati Crotti, Cremona, Via Palestro 1**

**Turni con partenza alle ore 15.00 – 16.30**

**Visite Guidate a Palazzo Stanga Rossi di San Secondo, Cremona, Via Garibaldi**

**Turni con partenza alle ore 15.00 – 16.30**

### **17 novembre Speciale Festa del Torrone**

**Visite Guidate Palazzo Cattaneo Ala Imperiali, Cremona, Via Oscalali 1**

**Turni con partenza alle ore 15.00 – 16.30**

**Visite Guidate a Palazzo Stanga Rossi di San Secondo, Cremona, Via Garibaldi**

**Turni con partenza alle ore 15.00 – 16.30**

**Visite guidate a Palazzo Calciati Crotti, Cremona, Via Palestro 1**

**Turni con partenza alle ore 15.00 – 16.30**

**Visite guidate a Castello Mina della Scala, Casteldidone, via Montale 6**

**Turni con partenza alle ore 15.00 – 16.30**

### **Il museo del violino**

**Un museo unico al mondo dedicato allo strumento sovrano a Cremona: il violino.**

**Dal 9 al 24 novembre (esclusi lunedì 11 e 18) -Turni con partenza alle ore 12.00 e 16.30**

**Costo: 8€ a persona + biglietto del museo**

**Per informazioni e prenotazioni di queste attività: CREMONA INFOPOINT – TARGET TURISMO (Piazza del Comune, 5). Contatti: Cell. 379 1165691 – E-mail: [prenotazioni@targetturismo.com](mailto:prenotazioni@targetturismo.com).**

**Shop online: <https://shop.targetturismo.com/>**

Agli appassionati di **cicloturismo** il Festival della Mostarda dedica alcune iniziative ad hoc, in collaborazione con **Strada del gusto cremonese**:

**Sabato 21 settembre 2024**

**Ponchielli by bike**

***Da Cremona a Paderno Ponchielli (circa 45 Km)***

Un itinerario sulle due ruote per scoprire i luoghi di Amilcare Ponchielli, celebre compositore d'opera cremonese dell'Ottocento. Partendo dalla centralissima piazza del comune di Cremona

racconteremo del teatro a lui dedicato e della statua commemorativa per pedalare in seguito verso la casa museo di Paderno Ponchielli ricca di cimeli e testimonianze sul compositore operistico: la visita guidata nel museo ponchielliano sviluppa un percorso cronologico sulla vita e le opere del Maestro con documenti autografi, fotografie, medaglie, spartiti, libretti d'opera e articoli di giornale dedicati al musicista e alle sue opere. Ad addolcire la pedalata una tappa presso il laboratorio artigianale Tosca in Casalbuttano ed Uniti, all'interno della suggestiva e pittoresca cornice dell'antico teatro di San Vito.

## **Sabato 5 ottobre**

### **Degustando torrone, mostarda e formaggi**

#### ***Da Cremona a Persico Dosimo (circa 35 Km)***

Un gustoso percorso immerso nella campagna cremonese, alla scoperta dei profumi e dei sapori che la gastronomia locale è capace di offrire attraverso le eccellenze del territorio. Il percorso include la tappa presso alcune importanti aziende di prodotti tipici cremonesi con la possibilità di toccare con mano e vedere da vicino come nascono grana padano e provolone. La pedalata prevede, inoltre, tappe in luoghi ricchi di storia come la sontuosa villa settecentesca della nobile famiglia Calciati dove si visiteranno gli ambienti interni in compagnia di una guida autorizzata. Merenda con prodotti tipici del territorio durante il percorso.

**"Degustando torrone, mostarda e formaggi"**: da Cremona a Persico Dosimo (circa 35 Km). Un gustoso percorso immerso nella campagna cremonese, alla scoperta dei profumi e dei sapori che la gastronomia locale è capace di offrire attraverso le eccellenze del territorio. Il percorso include la tappa presso alcune importanti aziende di prodotti tipici cremonesi con la possibilità di toccare con mano e vedere da vicino come nascono grana padano e provolone. La pedalata prevede, inoltre, tappe in luoghi ricchi di storia come la sontuosa villa settecentesca della nobile famiglia Calciati dove si visiteranno gli ambienti interni in compagnia di una guida autorizzata. Merenda con prodotti tipici del territorio durante il percorso.

## **Domenica 13 ottobre 2024 - RIMANDATO A NUOVA DATA (causa piena del fiume Serio)**

### **Avventura sulla ciclabile del Serio morto**

#### **Da Crema a Castelleone (circa 50 Km)**

Partenza dal centro storico di Crema per un percorso di rara bellezza incluso nella Ciclabile delle Città murate che si dirama in un'ampia area verde seguendo la direzione del Serio Morto, all'interno del parco omonimo: la pedalata si snoda attraverso sentieri immersi nella campagna incontaminata con filari alberati, scarpate boschive, residui palustri, cascinali storici, come la Cascina Stella con il bosco didattico, e luoghi di interesse storico-artistico come il santuario del Marzale presso Ripalta Vecchia e l'antico borgo di Castelleone con il santuario della Madonna della Misericordia. Degustazione di prodotti del territorio al termine del percorso.

## **Sabato 19 ottobre 2024**

### **Pedalando lungo il naviglio Civico**

### ***Da Cremona a Monasterolo (circa 45 Km)***

Un percorso di indubbio fascino per chi vuole addentrarsi alla scoperta dell'ambiente naturalistico e antropico della pianura padana lungo la pista ciclo-pedonale del Naviglio della città di Cremona. Numerose cascate e begli esempi di architetture rurali fanno da sfondo a questo itinerario che si addentra nel cuore della campagna fino ai territori alluvionali del fiume Oglio. Abbandonata a Marzalingo la ciclabile del Naviglio si prosegue su strade ciclabili e strade a bassa percorrenza verso i territori alluvionali del fiume Oglio sino ad avvistare il borgo di Monasterolo dove si trova la storica dimora "Villa Bottini". La villa, di origini medievali, rappresenta una tipica residenza padronale con ampie sale affrescate a caratteri ottocenteschi ed è circondata da un vasto parco romantico. Visita guidata negli ambienti interni della villa e nella chiesetta di S. Rocco. Al termine colazione "en plein air" nel parco. Dopo pranzo rientro a Cremona transitando lungo un tratto della ciclabile Cremona-Brescia.

**Per info e prenotazioni:**

**Strada del Gusto Cremonese - presso INFOPOINT piazza del Comune 5 Cremona**

**Tel. 0372 407081 - Cell. 379 1165691**

**[info@stradadelgustocremonese.it](mailto:info@stradadelgustocremonese.it)**

**DAL 9 NOVEMBRE 17 NOVEMBRE FESTA DEL TORRONE - Centro città  
alle 9.45 inaugurazione in Piazza Roma**

**Programma SHOWCOOKING FESTIVAL DELLA MOSTARDA AL PALATORRONE (Piazza Roma)**

**"Contaminazioni di gusti: viaggio della Mostarda di Cremona nei profumi del mondo"**

**SABATO 9 NOVEMBRE**

**11.00 –12.00**

**CONTAMINAZIONI PICCANTI: Dolce & salata piccantezza. Bis di Cheesecake.**

Cheesecake al torrone, formaggio quark, mostarda di zenzero e scaglie di cioccolato fondente

Cheesecake salata al bicchiere con mascarpone, gorgonzola, taralli, mostarda di radicchio e

granella di torrone

Chef Alessandro Carniti (@alessandro.pcs/), chef pasticciere originario di Crema, è noto per la sua

capacità di fondere tradizione e innovazione nella cucina italiana. Ha avuto l'opportunità di affinare le sue abilità collaborando con grandi maestri, tra cui il celebre pasticciere Iginò Massari. Lavorare con Massari ha permesso a Carniti di approfondire le tecniche dell'alta pasticceria, acquisendo una grande attenzione per la precisione e la qualità degli ingredienti. Questa esperienza ha influenzato la sua filosofia in cucina, che oggi unisce ingredienti locali e di stagione con tecniche moderne.

**Mostarde:**

**Leccornie (zenzero); Salgar (radicchio) - Torrone cremonese**

***Evento gratuito***

**DOMENICA 10 NOVEMBRE**

**11.00 – 12.00**

**CONTAMINAZIONI PICCANTI: COCKTAIL “Il cremonese aristocratico”**

Bartender Marco Pistone (@marco\_pistone\_aristocratico) Bar manager di grande esperienza è un grande appassionato della storia dell'alcol applicata al bere miscelato. Muove i primi passi nella Milano da Bere degli anni '80, facendo esperienza in tutti i settori del mondo del bar. Creatore di tendenze legate al food&beverage, autore di ricette in libri di cucina inerenti a cocktail terapeutici e innovativi, abbinamenti tra cocktail e prodotti di moda e abbigliamento. Collabora con aziende italiane per la valorizzazione di prodotti del settore beverage occupandosi della formazione di nuove figure professionali nel mondo del cocktail bar.

Official Ambassador di Ideacasadesign.com, ideacomunicando.it per il mondo dal design emozionale è del marketing esperienziale.

Brand Ambassador del Gin dell'Aristocratico.

Attualmente in carica da bar Manager / bar Consulting a la Pergola di Lodi, San martino in strada (LO)

La rotondità e la freschezza avvolgente del Gin Aristocratico incontra l'acidità del limone, il mentolato delle foglie e la dolce piccantezza della mostarda agli agrumi, che shakerato con il bianco d'uovo si unisce perfettamente ad un finale piccante e fresco dato dalla bibita allo zenzero.

Il torrone fornisce un giusto e corretto Cocktail/Pairing che al palato riconosce la densità della miscela.

**INGREDIENTI:**

5 cl GIN dell'Aristocratico

Al naso la nota balsamica del ginepro è predominante, fiancheggiata da sentori fruttati morbidi di pompelmo e limone che rendono il bouquet complesso ed elegante; le note finali sono quelle mediterranee del mirto che aumentano la persistenza gusto-olfattiva.

Gin ottenuto con la tecnica del London Dry Gin) /<https://www.mintjulep.it/prodotto/gin-dell-aristocratico/>)

2 cl succo di limone

2 cl liquido della mostarda agli agrumi

5/6 foglie di menta  
2 gocce di stillabunt

Top di ginger beer

Crusta di torrone cremonese

Servito con cialda di torrone cremonese e mostarda di ciliegia

**PREPARAZIONE:**

In uno shaker/Boston, inserire il Gin, il succo di limone, le foglie di menta, il liquido della mostarda, ed il bianco d'uovo, shakerare il tutto e versare in un bicchiere Old Fashioned precedentemente orlato di torrone finemente tritato; aggiungere il top di Ginger beer, servire con Pairing di Torrone e ciliegina in mostarda.

Mostarda di ciliegie: FORMAGGI D'AUTORE - Torrone cremonese

***Evento gratuito***

**Il programma completo del Festival della Mostarda è disponibile qui:**

[sito ufficiale dell'evento](#) dove sarà resa fruibile anche la versione digitale dell'evento

[PAGINA INSTAGRAM](#)

[PAGINA FACEBOOK](#)

[PAGINA YOUTUBE](#)

<https://www.youtube.com/@festivaldellamostardadicre8661/featured>