CAMERA DI COMMERCIO
CREMONA - MANTOVA - PAVIA

Comunicato stampa
Cremona, 8 ottobre 2026

FESTIVAL DELLA MOSTARDA 2026
dal 9 ottobre al 22 novembre 2026

A Cremona la mostarda protagonista dalla Festa del Salame alla Festa del Torrone

Organizzato dalla Camera di Commercio di Cremona-Mantova-Pavia, in collaborazione con il Comune di Cremona, il Festival della Mostarda 2026 accompagnerà l'autunno cremonese dal 9 ottobre al 22 novembre. Il Villaggio della Mostarda animerà la Festa del Salame dal 9 all'11 ottobre in piazza Roma, con le imprese aderenti e tre appuntamenti tra showcooking, assaggi e abbinamenti creativi. Il percorso proseguirà durante la Festa del Torrone, dal 7 al 22 novembre, valorizzando la storia e la versatilità di una specialità profondamente legata a Cremona.

Il Festival della Mostarda, organizzato dalla Camera di Commercio di Cremona-Mantova-Pavia in collaborazione con il Comune di Cremona, promuove una delle eccellenze gastronomiche più rappresentative del territorio e ne racconta il legame con la cultura, la cucina e l'identità cremonese.
L'edizione 2026 collega due grandi appuntamenti dell'autunno cittadino: la Festa del Salame, dal 9 all'11 ottobre, e la Festa del Torrone, dal 7 al 22 novembre.

Una tradizione cremonese documentata nei secoli
La mostarda di Cremona ha radici antiche e una storia che si intreccia con quella della cucina lombarda. Come ricostruito dalla dott.ssa Carla Spotti le testimonianze documentarie attestano la notorietà della specialità cremonese già nel Seicento: nel 1604 un ricettario pubblicato a Liegi riportava una ricetta intitolata "Pour faire moustarde de Cremone"; nel 1666 Domenico Auda descriveva la "Mostarda alla Cremonese" nella sua Pratica de' Speciali.
Nel corso dei secoli la ricetta si è evoluta, mantenendo il carattere che la distingue: frutta candita e senape, in un equilibrio tra dolcezza e nota piccante. Tradizionalmente servita con bolliti, arrosti e carni, oggi la mostarda si abbina anche a formaggi e trova spazio in preparazioni contemporanee.

Il Villaggio della Mostarda in piazza Roma
Dal 9 all'11 ottobre, in occasione della Festa del Salame di Cremona, piazza Roma ospiterà il Villaggio della Mostarda. Sarà uno spazio d'incontro tra pubblico e produttori, che presenteranno le proprie specialità e accompagneranno i visitatori alla scoperta della qualità e della varietà delle produzioni.

Tre appuntamenti tra tradizione e creatività
Venerdì 9 ottobre, dalle 15 alle 16, è in programma “Passione Cucina, il salame secondo il Distretto del Cibo Cremasco”. Gli studenti della Scuola Einaudi, guidati dai loro insegnanti, proporranno uno showcooking con un menù realizzato con i prodotti del Distretto, tra cui il salame nobile cremasco, la torta Giuana e la mostarda di fichi di Leccornie DOC.
Venerdì 9 ottobre, dalle 16 alle 17, spazio al “Ciokoburger”, esperimento gastronomico ideato da Silvia e Luisa, rispettivamente patron di Tosca e Luccini: due fettine di salame racchiudono un cuore di mostarda di arachidi e sono ricoperte di cioccolato fondente al 71%, in un abbinamento che unisce sapori dolci e salati.
Sabato 10 ottobre, dalle 18 alle 19, gli studenti dell’Einaudi presenteranno “Il cicchetto cremonese” con l’“Uramaki Cremonese Fusion”: una versione locale del rotolino di riso e alga, in cui salame e mostarda prendono il posto di alga e pesce.

Le imprese aderenti
Hanno aderito al Villaggio della Mostarda: Nobile Marco & C. snc – Il Poeta Contadino; Sperlari s.r.l.; Salgar Srl; Leccornie DOC di Orsini Enrica Maria; Secondo Vergani S.p.A.; Il Settecento srl – Hosteria 700; La Cicogna srl – Luccini.
Con il coinvolgimento delle imprese e degli studenti dell’IIS “Luigi Einaudi”, il Villaggio valorizza le produzioni locali e invita a sperimentare nuovi abbinamenti, mantenendo al centro la qualità e la storia della tradizione cremonese.

Un percorso fino alla Festa del Torrone
Il Festival proseguirà nelle settimane successive alla Festa del Salame, accompagnando il pubblico fino alla Festa del Torrone, in programma a Cremona dal 7 al 22 novembre 2026. Il progetto mette così in relazione gli appuntamenti autunnali della città e mantiene l’attenzione sulla mostarda e sulle imprese che la producono.
Il Festival della Mostarda 2026 è organizzato dalla Camera di Commercio di Cremona-Mantova-Pavia in collaborazione con il Comune di Cremona, la Strada del Gusto Cremonese, il Club del Territorio di Cremona del Touring Club e la delegazione cremonese dell’Accademia Italiana della Cucina.
Info: turismo@cmp.camcom.it

Camera di Commercio Industria Artigianato
e Agricoltura di Cremona-Mantova-Pavia
via P.F. Calvi, 28 – 46100 Mantova
Tel. 0376.2341
Web www.cmp.camcom.it - Pec cciaa@pec.cmp.camcom.it
C.F./P.Iva 02667710202

Sedi operative
Cremona - Piazza Stradivari 5 - Tel. 0372 4901

Pavia - Via Mentana 27 - Tel. 0382 3931