



Festival della MOSTARDA

Cremona - Mantova

***Al via la 5a edizione del Festival della Mostarda:
Le Camere di Commercio di Cremona e di Mantova presentano la
kermesse gastronomica in una nuova edizione ricca di novità ed eventi
collaterali***

Appuntamento a Mantova il 13 ottobre e a Cremona il 19 e 20 ottobre

Milano, 26 settembre 2019 – La mostarda, grande classico della tradizione gastronomica lombarda, torna protagonista a Mantova e a Cremona in occasione della 5a edizione del Festival della Mostarda per due weekend all'insegna di tante novità e iniziative collaterali.

Dopo il successo delle precedenti edizioni, l'evento nato dalla collaborazione fra Regione Lombardia, Unioncamere Lombardia e le Camere di Commercio di Cremona e di Mantova, con il supporto dei Comuni di Cremona e di Mantova, della Strada del Gusto Cremonese, del Touring Club, dell'Accademia Italiana della Cucina, della Federazione Italiana Cuochi, dell'Unione Cuochi di Regione Lombardia, dell'ERSAF - Regione Lombardia e dell'Istituto "Luigi Einaudi", intende riportare all'attenzione un prodotto antico della cucina lombarda rivisitato in chiave moderna attraverso due weekend consecutivi all'insegna di degustazioni, show cooking e cultura.

Nei luoghi più suggestivi di entrambe le città i visitatori saranno accolti da un fitto calendario di iniziative per riscoprire non soltanto il patrimonio culinario ma anche quello artistico nella cornice di due delle più belle mete della regione Lombardia.

L'intento della quinta edizione è proprio quello di valorizzare il territorio e gli aspetti storico-culturali che fanno di un prodotto un'eccellenza gastronomica di rilevante importanza per la tradizione italiana.

Si comincia da Mantova **domenica 13 ottobre 2019 dalle ore 10.00 alle ore 18.00** con la Mostra mercato e le degustazioni a base di mostarda presso la Loggia del Grano di Palazzo Andreani dove saranno presenti **aziende provenienti da diversi territori lombardi** che proporranno le loro eccellenze gastronomiche declinate sia nelle ricette della tradizione sia nelle forme della ricerca e innovazione di questo prodotto culinario versatile e apprezzato in Italia e all'estero.

Nel weekend successivo, **sabato 19 e domenica 20 ottobre 2019**, il Festival si sposterà nella cornice di Cremona con l'apertura del **Villaggio della Mostarda** e del **Palamostarda** nei Giardini Pubblici di Piazza Roma, dove non mancheranno numerose iniziative dedicate ai visitatori di tutte le età tra cui show cooking, degustazioni, musica dal vivo, laboratori per bambini Mostarda Kids e talk show.





Principale novità di questa edizione del Festival della Mostarda è la partnership con **Explora** e **InLombardia** che offrirà ai visitatori l'opportunità di scoprire il patrimonio artistico e culturale di due mete imperdibili della regione e di ricevere un timbro sul *Passaporto #inLombardia*.

Presso le postazioni dedicate, presenti durante le giornate della manifestazione, a Mantova e a Cremona, i visitatori potranno condividere i momenti più belli dell'evento utilizzando gli hashtag *#ilPassaporto* e *#inLombardia*.

L'edizione 2019 si tinge di verde

Per la prima volta ERSAF (Ente di Regione Lombardia per i Servizi all'agricoltura e alle Foreste) partecipa al Festival della Mostarda.

Accogliendo la richiesta pervenuta dalla Camera di Commercio di Cremona, fornirà una ventina di piante alle iniziative in programma a Cremona. Sarà un vero e proprio 'bosco della mostarda' dove nei giardini di Piazza Roma accanto al Palamostarda, si potranno ammirare gli alberi da frutto di pere e mele: elementi fondamentali per la Mostarda. Una presenza importante questa perché gli arbusti conservati oggi nel vivaio di Curno (BG) gestito da ERSAF, provengono dal sito di EXPO MILANO 2015: l'evento più importante, su scala planetaria, che ha messo al centro dell'attenzione il cibo. Le piante che arriveranno nella città lombarda rappresentano così una congiunzione ideale, ma anche concreta e reale, tra quell'importantissimo evento e le attuali manifestazioni cremonesi e mantovane sul cibo. 'Nutrire il pianeta, energia per la vita', tema dell'edizione italiana e lombarda dell'Esposizione Universale viene così declinato a Cremona attraverso queste piante, simbolo dell'energia della vita e dell'importanza del cibo di qualità.

Festival della Mostarda: il commento dei rappresentanti istituzionali

"Un evento che 'racconta' le tradizioni enogastronomiche di Cremona, Mantova e della nostra Lombardia e al tempo stesso esalta le eccellenze di una terra ricca di storia e attrattività, dalle prelibatezze culinarie all'arte sino alla musica. Eventi come il 'Festival della Mostarda' rappresentano un ottimo strumento di marketing territoriale: la valorizzazione dei prodotti locali e la scoperta di sapori unici permettono a migliaia di visitatori di apprezzare una Lombardia dai mille volti e sempre più attrattiva in ambito turistico grazie anche all'efficienza organizzativa, a servizi di alto livello e alla qualità delle proposte" commenta Lara Magoni - Assessore regionale al Turismo, Marketing Territoriale e Moda di Regione Lombardia.

"Grazie all'impegno delle nostre imprese e ai loro prodotti - dichiara Gian Domenico Auricchio, Presidente della Camera di Commercio di Cremona - riusciamo a condividere le bellezze naturalistiche e storico-artistiche della città di Cremona con un numero sempre maggiore di turisti. I dati hanno infatti evidenziato che il turismo enogastronomico è in forte crescita in Italia (+48% di interesse nell'ultimo anno - Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2019). È importante quindi seguire la scia di questa tendenza positiva dello "shopping del gusto", e siamo sicuri che il Festival della Mostarda ci aiuterà a farlo. La mostarda è da sempre uno dei prodotti simbolo di Cremona, in grado di identificare la città grazie alle tradizioni e alla storia ad essa legate. Andando oltre il valore simbolico di questo prodotto, è da sottolineare anche la sua rilevanza economica sul territorio grazie alla copiosa disponibilità di materie prime di ottima qualità. Quello a cui puntiamo è incrementare questo valore incentivando nuove modalità di impiego che ne destagionalizzino il consumo e puntando sull'export.





In questo senso mi fa piacere ricordare che gli ultimi dati disponibili sulle esportazioni – riferiti al secondo semestre 2019 - confermano un ottimo risultato a livello provinciale dei dati dell'alimentare”.

“Il successo delle precedenti edizioni del “Festival della Mostarda” dimostra che la manifestazione, dedicata a una delle eccellenze della plurisecolare tradizione culinaria mantovana e cremonese, è attesa e molto gradita dal pubblico.

A Mantova, nella Loggia del Grano di Palazzo Andreani, sede storica della Camera di Commercio, antico luogo delle contrattazioni del mercato, una sorta di piazza coperta nel cuore del centro storico della città, troveranno accoglienza gli espositori che proporranno le loro mostarde accompagnate da piacevoli degustazioni, in abbinamento anche con altri prodotti.

Un programma che, questo è il nostro auspicio, ancora una volta incontrerà il gradimento di un pubblico di visitatori eterogeneo che è sempre accorso numeroso, per assaggiare, conoscere e acquistare questa prelibatezza che accompagnava già secoli fa le pietanze sulla mensa dei principi Gonzaga e ancor oggi rappresenta, con le carni e i formaggi del nostro territorio, un abbinamento unico e irripetibile. In questo senso la manifestazione punta alla valorizzazione di un prodotto tipico che rappresenta un ponte tra tradizione e innovazione in cucina, senza trascurare il significativo indotto economico che la mostarda riscuote per i crescenti volumi di vendita sui mercati, anche all'estero” commenta Carlo Zanetti, Presidente della Camera di Commercio di Mantova.

Ricette, curiosità e aggiornamenti sul Festival della Mostarda sono disponibili sul [sito ufficiale](#) dell'evento e sulle pagine Instagram e Facebook della manifestazione.





Camera di Commercio
Cremona



Camera di Commercio
Mantova



Festival della MOSTARDA

Cremona - Mantova

Programma di Mantova Domenica 13 Ottobre 2019 Loggia del Grano

Ore 10.00 - ore 18.00 Loggia del Grano - Apertura Mostra mercato con degustazioni a base di mostarda
La Loggia del Grano di Palazzo Andreani ospiterà numerosi produttori artigianali di mostarde dove saranno presenti aziende provenienti da diversi territori lombardi che proporranno le loro eccellenze gastronomiche declinate sia nelle ricette della tradizione sia nelle forme della ricerca e innovazione di questo prodotto culinario versatile ed apprezzato in Italia e all'estero.

Ore 11.30 e 16.30 – Degustazioni con la food blogger Antonella Vergari di Noce Moscata Food Blog. Classe 1974, romana di adozione romagnola, Antonella, tra le 20 blogger più affermate di Giallo Zafferano, proporrà assaggi di mostarda raccontando aneddoti, curiosità e indicazioni sugli abbinamenti proposti.

La città di Mantova, durante il Festival della Mostarda, offre anche proposte culturali come le **Giornate del FAI**, che consentono di conoscere e visitare luoghi di pregio normalmente non aperti al pubblico negli altri giorni dell'anno e la mostra, di rilievo internazionale, dedicata a Giulio Romano, il più talentuoso tra gli allievi di Raffaello e genio indiscusso del Rinascimento.

Evento Wow di Regione Lombardia con timbratura del Passaporto inLombardia.

Programma di Cremona Sabato 19 e domenica 20 Ottobre 2019

**Pala Mostarda e Villaggio della Mostarda – Giardini Pubblici di Piazza Roma – Cremona
Piazza della Pace - Via Mercatello - Cremona**

Sabato 19 ottobre 2019

Ore 10.00 - ore 20.00 Apertura **Villaggio della Mostarda** con spazi espositivi dei produttori e mostra fotografica **"Mostard'Arte"**

Ore 10.00 – 13.00 "Mostarda Kids" Laboratori per bambini*

Ore 10.30 Show cooking "La mostarda è servita" in Collaborazione con gli chef della Federazione Italiana Cuochi e gli chef della provincia di Cremona

Ore 11.00 – Inaugurazione

Ore 11.30 – Presentazione del processo di canditura della mostarda a cura dell'**Accademia Italiana della Cucina**

Ore 12.30 Degustazione con mostarda, formaggi DOP e fagiolini dell'occhio di Pizzighettone





Ore 14.00 – ore 19.00 Degustazioni guidate dei produttori anche in abbinamento con i ristoratori

Ore 15.00 – “Il segreto di Stradivari”: passeggiata con il maestro liutaio per scoprire i luoghi dove visse e lavorò con racconti e aneddoti sulla sua vita e sui suoi violini. Info e prenotazioni Target Turismo:

info@targetturismo.com Tel. 0372 407081 - Cell. 347 6098163 (attività a pagamento. Costo 10€/ pax)

Ore 19.00 – **Salame & Mostarda**, presentazione della Festa del Salame del weekend successivo

Ore 15.30 – ore 17.00 “**Mostarda Kids**” Laboratori per bambini*

Ore 16.30 – Mostarda in Bottega - Visita in una bottega liutaria

Ore 18.30 Coro Gustarcantando - Sala Maffei della Camera di Commercio di Cremona, a cura dell'Accademia Italiana della Cucina

Ore 18.30 – 24.00 – “**Mostardj – in Piazza della Pace**” e in via Mercatello

Aperitivi e proposte a base di mostarda nei locali del centro

Domenica 20 ottobre 2019

Ore 10.00 – ore 19.00 Apertura **Villaggio della Mostarda** con spazi espositivi

Ore 10.00 – 13.00 “**Mostarda Kids**” Laboratori per bambini*

Ore 10.30 Show cooking “Piatti di Mostarda” in collaborazione con gli chef della Federazione Italiana Cuochi e gli chef della provincia di Cremona

Ore 12.00 Presentazione del libro “La Mostarda di Cremona” a cura di Carla Bertinelli Spotti

Ore 12.30 Presentazione del “**Gran Bollito e la Mostarda**” a cura del Gruppo Macellai Cremonesi

Ore 14.00 – 19.00 Degustazioni guidate dei produttori anche in abbinamento con i ristoratori

Ore 15.00 e 16.30: Apertura straordinaria di Palazzo Calciati Crotti, dimora nobiliare settecentesca nel cuore di Cremona ricca di arredi originali e cimeli. Info e prenotazioni Target Turismo: info@targetturismo.com Tel. 0372 407081 - Cell. 347 6098163 (attività a pagamento. Costo 15€/pax)

Ore 15.30 – ore 17.00 “**Mostarda Kids**” Laboratori per bambini*

Aperitivi e proposte a base di mostarda nei locali del centro

*in caso di maltempo il Mostarda Kids, laboratorio per bambini, si svolgerà nel Borsino della Camera di Commercio, Via Solferino n. 33

