



Camera di Commercio
Cremona

con il patrocinio e la collaborazione di



Cremona
COMUNE DI CREMONA



Festival della MOSTARDA



Cremona - Mantova - Pavia

Cremona 15 - 16 ottobre

Tradizione lombarda e nuove
contaminazioni a tavola

Giardini Pubblici di Piazza Roma - PalaMostarda

Sabato 15 ottobre

Dalle 10.00 alle 24.00 Apertura Spazi espositivi

Ore 10.30 Incontro "La Mostarda e gli abbinamenti".

Moderata: **Vittoriano Zanoli**, Direttore del Quotidiano "La Provincia"

Relatori: **Carla Bertinelli Spotti** dell'Accademia Italiana della Cucina, **Ambrogio Saronni**, gastronomo, e **Massimiliano Ruscelli**, docente dell'Istituto Einaudi

Ore 12.30 Aperitivo

Dalle 14.00 alle 19.00 Degustazioni guidate dei produttori

Ore 15.00 Il Poeta Contadino

Ore 15.30 Gastronomia Contini 2.0

Ore 16.30 Fieschi

Ore 17.00 Mostarda Luccini in collaborazione con Enogastronomia Mazzini, abbinamenti con il pesce di acqua dolce e la Mostarda

Ore 17.30 Sperlari con Locanda Torriani, nuove ricette con la Mostarda

Ore 18.30 Leccornie

Dalle 15.30 alle 17.00 Mostarda Kids

"Laboratorio per bambini"

Dalle 19.00 alle 24.00 DJ Set

"MostarDJ" con degustazioni a base di Mostarda e con i DJ

Gianluca Boccasavia,
Paolo Dalla Vecchia e
Federico Guindani

Domenica 16 ottobre

Dalle 10.00 alle 19.00 Apertura Spazi espositivi

Ore 10.30 Incontro "Ugo Tognazzi tra cinema e cucina, con un pizzico di Mostarda"- Saluti Istituzionali, Assessore all'Agricoltura di Regione Lombardia, **Gianni Fava** e Assessore al Turismo e al

Commercio del Comune di Cremona, **Barbara Manfredini**
Moderata: **Nicoletta Tosato**, giornalista di Cremona 1

Relatori: **Elena Mosconi**, docente di Storia del cinema, Università' di Pavia, e **Fabrizio Natalini**, docente di Cinema e Turismo, Università' di Tor Vergata

Ore 12.00 Presentazione del "Gran Bollito e la Mostarda" a cura del Gruppo Macellai Cremonesi

Dalle 14.00 alle 19.00 Degustazioni guidate dei produttori

Ore 15.00 Mostarda Luccini

Ore 16.00 Gelato e Sorbetto alla Mostarda con Marco

Petecchi dell'Accademia Italiana della Cucina,

Davide D'Arpino Fusar Poli, Chef Glacier, e Diego

Gregorio, Mastro Gelataio della Gelateria XXV Aprile

Ore 17.30 Fieschi

Ore 18.30 Leccornie

Ore 19.00 Chiusura Festival



Dal 15 ottobre al 27 novembre 2016 piatto a tema nei ristoranti aderenti



Regione
Lombardia
Agricoltura