

Festival della MOSTARDA

Cremona - Mantova

Mantova 13-14 Ottobre 2018
Cremona 20-21 ottobre 2018

Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia presentano
la 4a edizione del Festival della Mostarda:
la kermesse dedicata ad una delle eccellenze gastronomiche lombarde

Milano, 8 ottobre 2018 - Dopo il grande successo dell'edizione 2017, a Mantova e a Cremona è di nuovo tempo di Festival della Mostarda.

Nata dalla collaborazione tra le Camere di Commercio di Cremona e Mantova, Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia, la kermesse punta a celebrare un grande classico della tradizione lombarda attraverso due weekend all'insegna della cultura e della gastronomia nei luoghi più suggestivi delle due città.

Incontri, degustazioni, talk show, laboratori per bambini ed eventi culturali con la partecipazione di chef, produttori e critici gastronomici: tutto questo e molto altro ancora è quanto offerto al pubblico per l'edizione 2018.

La mostarda, che negli ultimi anni ha riconquistato un ruolo di primo piano nella cucina italiana, sarà protagonista dapprima a **Mantova**: nel weekend del **13 e 14 ottobre 2018** i visitatori potranno godere di un ricco calendario di iniziative tra cui la visita guidata a **Palazzo Andreani** che sabato 13 ottobre aprirà le porte al pubblico dalle 16.00 alle 18.00.

Nella suggestiva cornice di **Cremona**, presso il **PalaMostarda** dei Giardini Pubblici di Piazza Roma, il Festival proseguirà nel weekend successivo, **20 e 21 ottobre**. La città del violino proporrà un ricco programma di incontri e dibattiti incentrati sulla tradizione e l'impiego della mostarda in cucina, oltre a momenti dedicati ai piccoli visitatori che potranno divertirsi con i laboratori "Mostarda kids".

L'assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi della Regione Lombardia, Fabio Rolfi commenta: "In questi anni la Regione Lombardia sarà attiva per valorizzare le eccellenze del territorio. I prodotti agroalimentari sono sempre più strumento di promozione turistica, in particolar modo quelli che sono figli di una tradizione e che offrono esperienze sensoriali uniche. La mostarda ne è un esempio, perché racchiude la storia, i sapori e le materie prime di un territorio. Vogliamo dunque dialogare con le associazioni di categoria, le camere di commercio e gli altri enti istituzionali per fare rete e fare in modo che nessuna energia vada sprecata. Le sfide che dobbiamo affrontare in un mercato globalizzato sono difficili e solo se puntiamo su una seria azione comune possiamo vincerle".

Il Presidente della Camera di Commercio di Mantova, Carlo Zanetti afferma: “Il successo delle precedenti edizioni del “Festival della Mostarda” dimostra che la proposta, dedicata a una delle eccellenze della tradizione culinaria mantovana plurisecolare, è cosa gradita. Visto il “gustoso” programma di quest’anno, denso di cultura, non solo gastronomica, siamo fiduciosi che possa, ancora una volta, incontrare il gradimento di un folto pubblico. La valorizzazione di un prodotto tipico, oltre a sottolineare la valenza tra tradizione e innovazione, non tralascia poi l’indotto economico visto che il successo della nostra mostarda è testimoniato da un numero crescente di produttori e da un’inaspettata affermazione anche sui mercati esteri”.

Il Presidente di Unioncamere Lombardia e Presidente della Camera di Commercio di Cremona, Gian Domenico Auricchio commenta: “La produzione di mostarda ha una significativa rilevanza economica sul territorio: si stima che il mercato superi i 12 milioni di euro, un valore che può essere aumentato attraverso la promozione di nuove modalità di impiego, che favoriscano la destagionalizzazione del consumo. Oggi il principale mercato di riferimento è l'Italia settentrionale con la Lombardia che ne rappresenta il 60%, è quindi fondamentale individuare nuovi sbocchi commerciali, guardando anche ai mercati esteri.

Inoltre iniziative di valorizzazione dei prodotti agroalimentari puntano non solo a mettere in evidenza gli aspetti storico-culturali legati a uno dei nostri prodotti simbolo, ma coinvolgono aziende produttrici e ristoratori e rappresentano un’occasione importante di promozione del territorio, divenendo elemento di traino anche ai fini dello sviluppo di un turismo di qualità”.

Festival della MOSTARDA

Cremona - Mantova

PROGRAMMA

Mantova 13-14 ottobre 2018

Sabato 13 ottobre dalle ore 16.00 alle 18.00 si terrà la visita guidata a **Palazzo Andreani**, condotta dai **Consoli della Mercatura** interpretati dagli attori dell'Accademia Teatrale Campogalliani che accompagneranno gli ospiti a degustare un prodotto antico e moderno come la mostarda, in un viaggio, nel tempo e nello spazio, tra aneddoti e dettagli di stile nascosti.

Domenica 14 ottobre Esposizione e degustazione di mostarde ed eccellenze gastronomiche locali. Sarà l'occasione per conoscere e assaporare le mostarde proposte da numerosi produttori artigiani.

Dalle 15.30 e alle 16.30 ci saranno sessioni di degustazione di mostarda abbinate a prodotti locali e guidate da esperti gastronomi.

Cremona 20-21 ottobre 2018

Sabato 20 ottobre dalle 10.30 si terrà l'incontro "La Mostarda, una tradizione per il futuro" moderato da Vittoriano Zanolli, Direttore del quotidiano "La Provincia" e con la partecipazione dei relatori:

- **Giovanni Ballarini**, *Una mostarda antica per una cucina moderna*
- **Carla Bertinelli Spotti**, *La mostarda...che bone fa le robbe de lo disnare. Gli abbinamenti di Mostarda dal '300 al '900 fino a oggi*
- **Rebecchi Annalisa**, *La mostarda e i formaggi*
- **Alfredo Bertoli**, *La Mostarda dalla Pasticceria*
- **Enrico Manfredini**, *Mostarda e Mercati*

Dalle 14.00 alle 19.00 si terranno degustazioni guidate dei produttori anche in abbinamento con i ristoratori.

Domenica 21 ottobre dalle 10.30 si terrà l'incontro Mostard'Arte: "La Mostarda di Cremona e il 900" moderato da Vittoriano Zanolli, Direttore del quotidiano "La Provincia" con la partecipazione dei relatori:

- **Rodolfo Bona**, Curatore della Mostra "Il Regime dell'arte. Premio Cremona 1939-41"
- **Carla Bertinelli Spotti**, "La cucina futurista...l'arte di alimentarsi"
- **Franco Verdi**, "Qui non si mangia al modo delle rane". 2006: IL CARNEPLASTICO - Un pranzo futurista all'Einaudi

Alle 12.30 si terrà la Presentazione del "Gran Bollito e la Mostarda" a cura del Gruppo Macellai Cremonesi.

Dalle 17.00 si terrà l'evento "Mostarda & musica" Concerto presso la Chiesa di Santa Maria Maddalena.

Gli spazi espositivi al PalaMostarda saranno aperti dalle 10.00 alle 20.00 (sabato 20 ottobre) e dalle 10.00 alle 19.00 (domenica 21 ottobre).