



Festival della Mostarda a Cremona: un weekend all'insegna della tradizione e delle nuove contaminazioni a tavola

Dopo il successo della terza edizione, il Festival della Mostarda torna con una nuova edizione ancora più ricca di eventi, degustazioni e novità: questa volta saranno ben due i week-end di ottobre dedicati ad una delle eccellenze gastronomiche lombarde, il 13 e 14 ottobre a Mantova e il 20 e 21 ottobre a Cremona.

A Cremona il Festival si terrà nel PalaMostarda, una tensostruttura allestita presso i Giardini Pubblici di Piazza Roma, con spazi espositivi visitabili durante tutto il week-end.

Un programma molto intenso di appuntamenti tra incontri con i produttori, degustazioni gratuite, seminari, laboratori per bambini, aperitivi nei locali del centro e musica tra concerti e DJ set il sabato fino a mezzanotte.

Durante il Festival, oltre agli abbinamenti più tradizionali con il bollito e i formaggi, verranno presentate nuove interpretazioni culinarie della mostarda all'interno della cucina contemporanea, con la collaborazione dell'Accademia Italiana della Cucina e della Strada del Gusto Cremonese.

Anche quest'anno i ragazzi dell'Istituto Einaudi di tutti i comparti - enogastronomico, turistico, grafico e servizi socio-sanitari – sono stati coinvolti per le preparazioni culinarie, la promozione sul territorio, la realizzazione di filmati e l'intrattenimento con i bambini.

Anche i locali del centro proporranno alcuni abbinamenti, tra cui panini e tramezzini, aperitivi, stuzzichini e cocktail con la mostarda.

Inoltre dal 13 ottobre al 4 novembre 2018 i ristoratori di Cremona proporranno piatti a tema.

Il Festival, nato dalla collaborazione fra Regione Lombardia, Unioncamere Lombardia, la Camera di Commercio di Cremona e la Camera di Commercio di Mantova, si propone di valorizzare un prodotto tipico del territorio, attraverso nuove e creative interpretazioni in cui la tradizione gastronomica incontra la cucina contemporanea in accostamenti innovativi non legati solo alla stagionalità.

Mostarda e musica sarà uno spazio dedicato ai concerti, grazie alla collaborazione con il Viola Fest Nazionale, con il Consorzio Liutai "Antonio Stradivari" Cremona e con il Kiwanis Club Cremona.

Programma di Cremona 20-21 Ottobre 2018
PalaMostarda – Giardini Pubblici di Piazza Roma - Cremona

Sabato 20 ottobre 2018

Ore 10.00 ore 20.00 Apertura Spazi espositivi

Ore 10.30 Incontro “La Mostarda, una tradizione per il futuro”

Modera: **Vittoriano Zanolli**, Direttore del quotidiano “**La Provincia**”

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*

Ore 12.00 Degustazione con mostarda, formaggi DOP e “Fagiolini dell’occhio con le cotiche” di Pizzighettone

Ore 13.30 Mostarda e musica. Viola Fest presso la Pagoda dei Giardini Pubblici

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

Ore 15.30 – ore 17.00 “Mostarda Kids” Laboratorio per bambini

Ore 19.00 – Salame & Mostarda: presentazione della Festa del Salame, dal 26 al 28 ottobre

Intervengono: Fabio Tambani, Presidente del Consorzio del Salame Cremona IGP, Stefano Pellicciardi, SGP Events, organizzatore della Festa del Salame 2018

Ore 19.30 – 24.00 – “Mostardj – in Piazza della Pace”

Aperitivi e proposte a base di mostarda nei locali del centro

Domenica 21 ottobre 2018

Ore 10.00 – ore 19.00 Apertura Spazi espositivi

Ore 10.30 Incontro **Mostard’Arte**: “La Mostarda di Cremona e il 900”

Modera: **Vittoriano Zanolli**, Direttore del quotidiano “**La Provincia**”

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

Ore **12.00** – “**Mostarda&Mostarde**” Contest

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

Ore 15.30 – ore 17.00 “Mostarda Kids” Laboratorio per bambini

Ore 17.00 – Mostarda e musica. Concerto presso la Chiesa di Santa Maria Maddalena

Aperitivi e proposte a base di mostarda nei locali del centro

Con la collaborazione della Strada del Gusto Cremonese e dell’Istituto Einaudi, comparti enogastronomico, turistico e grafico e servizi socio-sanitari.

Altre attività:

- Aperitivi e Cocktail alla mostarda presso i locali delle piazze centrali
- Mostra “Premio Cremona, il Regime dell’arte 1939-41”
- Gemellaggio con la Maratonina

Dal 13 ottobre al 4 novembre piatto con mostarda presso i ristoranti che aderiscono al Festival

Produttori di Mostarda partecipanti al Festival della Mostarda

- **SPERLARI**

Via Milano, 16

26100 Cremona

Tel. 0372.482286 - Fax 0372.24600

e-mail: enrico.manfredini@sperlari.it

- **SECONDO VERGANI S.P.A.**

Via Tacito, 7

26100 Cremona

Tel. 0372.434331 – Fax 0372.434229

e-mail: paolo.lameri@lameri.it /
segreteria@vergani.it

- **FIESCHI dal 1867 – I.T.C. srl**

Via Lanaioli, 24

26100 Cremona

Tel. 0372.32495 - Fax 0372.33644

e-mail: info@fieschi1867.com

- **GASTRONOMIA CONTINI 2.0**

Via Giuseppina, 37

26100 Cremona

Tel. 0372.432319 – Fax 0372.432319

e-mail: info@macelleriacontini.com

- **HOSTERIA 700**

Piazza Gallina, 1

26100 Cremona

Tel. 0372.36175 – Fax 0372.36175

e-mail: info@hosteria700.com

- **LECCORNIE DOC**

Via Vittorio Veneto, 4

26025 Pandino (CR)

Tel. 0373.920104 – Fax 0373.1972300

e-mail: info@ipiaceridi.com

- **MOSTARDA LUCCINI**

Via Oglio, 9

26030 Cicognolo (CR)

Tel. 0372.803624 – Fax 0372.832192

e-mail: mostardaluccini@libero.it

- **RISTORANTE IL POETA CONTADINO**

Via Per Bordolano

26011 Casalbuttano (CR)

Tel. 0374.361335 – Fax 0374.360126

e-mail: info@poetacontadino.it

- **SALGAR S.R.L.**

Via Trescore, 28

26020 Palazzo Pignano (CR)

Tel. 0373.982417 – Fax 0373.982462

e-mail: carminati@dolcicose.it

Ristoranti partecipanti al Festival

- **TACABANDA SNC**

Via Marmolada 2

26100 Cremona

Tel. 0372.433187

e-mail: info@tacabanda.it

Risotto al Provolone piccante, Torrone artigianale delle Sorelle Rivoltini e Mostarda di per e mele bio di Luccini
Fiocco di vitello a lenta cottura con zucca e Mostarda di Cremona
Torta di Rosa con gelato alla crema, zabajone e Mostarda di Cremona

- **BISTEK**

Via A.De Gasperi

26017 Trescore Cremasco

Tel. 0373.273046

e-mail: ristorante@bistek.it

Fondente di formaggio Salva Cremasco
DOP in crosta di pasta brisè con Mostarda cremonese di frutta candita

- **CAFFE' LA CREPA**

Piazza Matteotti 13

26031 Isola Dovarese

Tel. 0375.396161

e-mail: info@caffelacrepa.it

Bollito alla cremonese servito con salsa verde e Mostarda

- **TAVERNA LA BOTTE**

Via Porta Marzia 5/A

26100 Cremona

Tel. 0372.29640

e-mail: tavernalabotte@alice.it

Bollito cremonese manzo, gallina nostrana e cotechino con Mostarda
Assortimento di formaggi con salse e Mostarda

- **OSTERIA IL FOPPONE**

Via Foppone n.1

26100 Cremona

Tel. 0372.412088

e-mail: foppone@gmail.com

Tortelli di zucca con fonduta di Provolone e Mostarda

- **CHOCABECK**

Piazza Stradivari 21

26100 Cremona

Tel. 0372.34988

e-mail: pubblicesercizi@gmail.com

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con Mostarda di mele, rucola e fondente di topinambur

- **IL POETA CONTADINO**

Strada Provinciale 6

26011 Casalbuttano

Tel. 0374.361335

e-mail: info@ilpoetacontadino.it

Scaloppa di fegato grasso d'oca al vino
Passito di Sicilia con Mostarda del Poeta Contadino e pane tostato
Anitra con farsa con Mostarda cipolle di Giarratana
Piatto di degustazioni formaggi selezione speciale il Poeta Contadino accompagnati da Mostarda del Poeta Contadino

- **TRATTORIA LA RESCA**

Via Padana Inferiore 7

26039 Vescovato

Tel. 0372.8330627

e-mail: info@trattorialaresca.it

Gran Bollito alla cremonese con poker di salse e Mostarda di Cremona

- **TRATTORIA LA SPERANZA**

Via Benvenuti 6

26010 Montodine

Tel. 0373.66147

e-mail: trattoria.speranza@virgilio.it

Tortelli Cremaschi con Mostarda

Altre imprese partecipanti al Festival

- **IL GATTO E LA VOLPE**
Via Mercatello 15
26100 Cremona
Attività: Negroni e Americano
"mostardato"
- **RIO BAR**
Piazza della Pace, 2
26100 Cremona
Tel. 0372.24263
Attività: Aperitivi a tema con
mostarda
- **IN TISANERIA**
Piazza della Pace, 24
26100 Cremona
Attività: Aperitivi a tema con
mostarda
- **AL BISTROT**
Piazza della Pace, 14
26100 Cremona
Attività: Aperitivi a tema con
mostarda
- **PASTICCERIA LANFRANCHI**
Via Solferino ,30
26100 Cremona
Tel. 0372 28743
Attività: Mostarda a marchio
Pasticceria Lanfranchi
- **DOLCI COSE SAS**
Corso Garibaldi 76
26100 Cremona
Tel. 0372 460828
Attività: Esposizione in vetrina e vendita
Mostarde artigianali
e-mail: carminati@dolcicose.it
- **GELATERIA XXV APRILE**
Galleria XXV Aprile
Cremona
Attività: Gelato alla mostarda
- **LA HACIENDA**
Piazza della Pace 13
26100 Cremona
Tel. 0372 24841
Attività: Aperitivi a tema con
mostarda
- **TOAST & Co.**
C.so Vittorio Emanuele 2
26100 Cremona
Tel. 329 797 9673
Attività: Toast con mostarda
- **L'OSTERIA DEL BORGO**
Piazza della Pace, 18
26100 Cremona
Attività: Aperitivi a tema con
mostarda
- **PIZZA.NET**
Piazza della Pace, 19
26100 Cremona
Tel. 0372 24155
Attività: Pizza a tema con mostarda
- **NEGOZIO SPERLARI DAL 1836**
Via Solferino 25
26100 Cremona
Tel. 0372 22346
Attività: Negozio Storico con vasto
assortimento di mostarda
e-mail: info@sperlari1836.com
- **TRAMEZZO 1925**
P.zza Stradivari 2
26100 Cremona
Tel. 0372 1980518
Attività: Panino n.100
Pane artigianale con Salame Cremona
Provolone Auricchio e Mostarda
- **ENOTECA CREMONA**
Via Giovanni Maria Platina, 18
26100 Cremona
Tel. 0372 451771
Attività: Vasto assortimento di
mostarde
- **THE WALL -**
IDEE PER VESTIRE LA PARETE
Via Capitano del Popolo 14
26100 Cremona

Tel. 0372 080649

Attività: Maglietta stampata a mano
con scritta MOSTARDA DENTRO

Illustrazioni a tema mostarda e lessi

e-mail: info@thewallartshop.com

- **GLOBO EXPRESS CREMONA**

Largo Paolo Sarpi 13

26100 Cremona

Tel. 0372 1984948

Attività: sconto speciale per le
spedizioni di mostarda

e-mail: cremona@globoexpress.it

Negozi con vetrine a tema mostarda

- **NEGOZIO THUN**

Via Mercatello

26100 Cremona

Attività: Allestimento della vetrina a tema mostarda

- **ANGELA TAMAGNI**

Via Mercatello

26100 Cremona

Attività: Allestimento della vetrina a tema mostarda

- **FRATELLO SOLE SORELLA LUNA**

Via Mercatello, 9

26100 Cremona

Tel. 0372 458049

Attività: Allestimento della vetrina a tema mostarda

- **GARO'S**

Via Mercatello 17

26100 Cremona

Attività: Allestimento della vetrina a tema mostarda

- **77 LE CALZE**

Via Mercatello,12

26100 Cremona

Tel. 0372 458769

Attività: Allestimento della vetrina a tema mostarda

- **LA BOTTEGA DI STRADIVARI**

Largo Boccaccino 10

26100 Cremona

Attività: Allestimento della vetrina a tema mostarda

Non solo mostarda...

Il suono di Stradivari – audizioni con strumenti storici

Il suono di Stradivari – Audizioni con il violino Stradivari Vesuvio 1727c

Perché i musicisti più famosi scelgono gli strumenti di Stradivari, Guarneri, Amati? Per il loro suono eccellente. Al Museo del Violino (MdV) è possibile ascoltare – dal vivo – la voce di questi capolavori affidati ad abili solisti per offrire ai visitatori attimi di intensa e indimenticabile poesia.

Solo al MdV è possibile ascoltare i magnifici strumenti di Stradivari, Amati e Guarneri affidati ad abili solisti per attimi di indimenticabile poesia. Palcoscenico naturale per questi capolavori è l'Auditorium Giovanni Arvedi, un luogo unico dove l'architettura prova a "catturare" il suono per tradurlo in immagine; la musica, effimera per sua natura, diviene forma, sostanza: permanente ed effimero in un dialogo senza tempo nel luogo della celebrazione della grande tradizione.

S 20 ore 12 (SALA 10) – Auditorium Giovanni Arvedi

D 21 ore 16 – Auditorium Giovanni Arvedi

Biglietto Audizioni: Euro 7 – prenotazioni 0372 080809

Il viaggio a Reims

o sia L'albergo del Giglio d'Oro

dramma giocoso in un atto di Luigi Balocchi

musica di Gioachino Rossini

Interpreti:

Maria Laura Iacobellis (Corinna), Irene Molinari (La Marchesa Melibea), Francesca Benitez,

Paola Leoci (La Contessa di Folleville), Marigona Qerkezi (Madama Cortese),

Matteo Roma (Il Cavaliere Belfiore), Ruzil Gatin (Il Conte di Libenshof),

Andrea Patucelli (Lord Sidney), Vincenzo Nizzardo (Don Profondo),

Giuseppe Esposito (Il Barone di Trombonok), Guido Dazzini (Don Alvaro),

Massimiliano Mandozzi (Don Prudenzi), Nico Franchini (Don Luigino),

Francesca Benitez, Paola Leoci (Delia), Francesca Di Sauro (Maddalena)

Michele Spotti, direttore

Michal Znaniecki, regia e luci

Orchestra I Pomeriggi Musicali di Milano

Coro OperaLombardia

Nuovo Allestimento

L'Opera giocosa di Gioachino Rossini *Il viaggio a Reims* è un dramma in unico atto basato sul libretto di Luigi Balocchi ispirato da *Corinne ou l'Italie* di Madame de Stael. *Il Viaggio a Reims*, opera composta come omaggio celebrativo per l'incoronazione di Carlo X, fu per la prima volta rappresentato a Parigi nel 1825. In sostanza però l'opera non è un inno al Re, ma piuttosto un malinconico addio all'opera italiana. Capofila del capolavoro rossiniano sarà il Teatro Sociale di Como, nuova produzione anch'essa affidata al regista polacco Michał Znaniecki e sotto la direzione musicale del giovanissimo Michele Spotti. Gli impegnativi ruoli de *Il Viaggio a Reims* saranno affidati ai vincitori del Concorso As. Li. Co. Edizione 2018.

Location: Teatro Ponchielli

Date evento:

• venerdì 19 ottobre 2018 ore 20:30

• domenica 21 ottobre 2018 ore 15:30

Biglietti	Interi	Ridotti*
Platea e Palchi	€ 58,00	€ 55,00
Galleria	€ 37,00	€ 35,00
Loggione	€ 22,00	

Biglietto studenti - Posto unico numerato: € 12,00

Riduzione per giovani fino a 25 anni, per possessori di Welcome Card emessa dall'InfoPoint del Comune di Cremona, per soci dell'Accademia Italiana degli archi e per i soci del Touring Club Italiano, del FAI, per gruppi organizzati, per possessori di Selecard, per Titolari Carta Più e MultiPiù La Feltrinelli