



FESTIVAL DELLA MOSTARDA

Programma evento online

Gli appuntamenti potranno essere seguiti sui canali social del Festival della Mostarda: [Instagram](#), [Facebook](#) e [YouTube](#)

Ottobre 2020

Sabato 17 ottobre, ore 12.00 - Il programma del Festival della Mostarda 6.0

Presentazione del Festival della Mostarda 6.0

Domenica 18 ottobre, ore 18.00 - La Mostarda Cremonese - suggerimenti di degustazione

Presentazione a cura di Formaggi d'Italia

Lunedì 19 ottobre, ore 18.00 • La Mostarda di Cremona

Intervista integrale a **Carla Bertinelli Spotti**, esperta di storia della cucina e autrice del libro "La Mostarda di Cremona" edito da Wingsberthouse

Martedì 20 ottobre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi

Presentazione del Ristorante Tacabanda

Mercoledì 21 ottobre, ore 18.00 - La Mostarda Cremonese - suggerimenti di degustazione

Presentazione a cura della Macelleria Compiani

Giovedì 22 ottobre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di Mostarda

Presentazione della Mostarda Sperlari

Venerdì 23 ottobre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi
Presentazione del Ristorante Bistek

Sabato 24 ottobre, ore 18.00 - Cremona e la sua Provincia tra arte e turismo
In collaborazione con l'Associazione della Strada del Gusto Cremonese

Domenica 25 ottobre, ore 18.00 - La Mostarda Cremonese - suggerimenti di degustazione
Presentazione a cura di Dolci Cose

Lunedì 26 ottobre, ore 18.00 - I piatti tipici Cremonesi
Intervista integrale a **Patrizia Signorini**,
esperta di prodotti tipici cremonesi, titolare dell'Enoteca Cremona

Martedì 27 ottobre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi
Presentazione della Taverna La Botte

Mercoledì 28 ottobre, ore 18.00 - La ricetta della settimana
In collaborazione con TDAY FOOD

Giovedì 29 ottobre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di Mostarda
Presentazione della Mostarda Vergani

Venerdì 30 ottobre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi
Presentazione del Ristorante Ad Convivium

Sabato 31 ottobre, ore 18.00 - Cremona e la sua Provincia tra arte e turismo
In collaborazione con l'Associazione della Strada del Gusto Cremonese

Novembre 2020

Domenica 1 novembre, ore 18.00 - La ricetta della domenica
In collaborazione con TDAY FOOD

Lunedì 2 novembre, ore 18.00 - Il Gran Bollito Misto
Intervista integrale a Giancarlo Ruggeri, Presidente del gruppo dei macellai cremonesi di Ascom e titolare della macelleria Ruggeri

Martedì 3 novembre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi
Presentazione dell'Hosteria del '700 e la mostarda di produzione propria

Mercoledì 4 novembre ore 18.00 - La ricetta della settimana
In collaborazione con TDAY FOOD

Giovedì 5 novembre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di Mostarda
Presentazione della Mostarda Leccornie

Venerdì 6 novembre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi
Presentazione del Ristorante Antica Rocca

Sabato 7 novembre, ore 18.00 - Cremona e la sua Provincia tra arte e turismo In collaborazione con l'Associazione della Strada del Gusto Cremonese

Domenica 8 novembre, ore 18.00 - La ricetta della domenica
In collaborazione con TDAY FOOD

Lunedì 9 novembre, ore 18.00 - La produzione della Mostarda
Intervista integrale a Corrado Sala, produttore di mostarda e Presidente della Salgar Srl di Trescore Cremasco

Martedì 10 novembre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi
Presentazione del Ristorante Il Poeta Contadino e la mostarda di produzione propria

Mercoledì 11 novembre - ore 18.00 - La ricetta della settimana
In collaborazione con TDAY FOOD

Giovedì 12 novembre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di Mostarda
Presentazione della Mostarda Sanavra della Salgar

Venerdì 13 novembre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi
Presentazione del ristorante di Ca' Barbieri

Sabato 14 novembre, ore 18.00 - Cremona e la sua Provincia tra arte e turismo
In collaborazione con l'Associazione della Strada del Gusto Cremonese

Domenica 15 novembre, ore 18.00 La ricetta della domenica

In collaborazione con TDAY FOOD

Lunedì 16 novembre, ore 18.00 – Il Gusto del piccante

Giovanni Ballarini, antropologo e Presidente onorario dell'Accademia della Cucina Italiana

Martedì 17 novembre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi

Presentazione dell'Osteria de L'Umbreeler

Mercoledì 18 novembre - ore 18.00 - La ricetta della settimana

In collaborazione con TDAY FOOD

Giovedì 19 novembre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di Mostarda

Presentazione della Mostarda Luccini

Venerdì 20 novembre, ore 18.00 – La Mostarda Cremonese - suggerimenti di degustazione

Presentazione a cura della Macelleria Salumeria Ghiggi Anselmo

Sabato 21 novembre, ore 18.00 - Cremona e la sua Provincia tra arte e turismo

In collaborazione con l'Associazione della Strada del Gusto Cremonese

Domenica 22 novembre, ore 18.00 La ricetta della domenica

In collaborazione con TDAY FOOD

Lunedì 23 novembre, ore 18.00 - Conosciamo i Produttori di Mostarda

Presentazione della mostarda del Poeta Contadino

Martedì 24 novembre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi

Presentazione della Trattoria La Resca

Mercoledì 25 novembre ore 18.00 - La ricetta della settimana

In collaborazione con TDAY FOOD

Giovedì 26 novembre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di Mostarda

Presentazione della Mostarda Contini 2.0

Venerdì 27 novembre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di Mostarda

Presentazione della Mostarda dell'Hosteria del 700

Sabato 28 novembre, ore 18.00 - Cremona e la sua Provincia tra arte e turismo

In collaborazione con l'Associazione della Strada del Gusto Cremonese

Domenica 29 novembre, ore 18.00 - La ricetta della domenica

A cura dell'Associazione della Strada del Gusto Cremonese

Lunedì 30 novembre, ore 18.00 - La Mostarda Cremonese

Le proposte per il Natale 2020