



## Programma

Gli appuntamenti potranno essere seguiti sul sito [www.festivaldellamostarda.it](http://www.festivaldellamostarda.it) e sui canali social: [Instagram](#), [Facebook](#) e [YouTube](#)

L'organizzazione si riserva di apportare eventuali modifiche al programma

## Ottobre 2021

**Sabato 16 ottobre, ore 12.00**

**Il programma del Festival della Mostarda 7.0**

Presentazione del Festival della Mostarda 7.0

“La Mostarda, un cibo culturale”

**Sabato 16 ottobre, ore 18.00 – Cuciniamo con lo Chef**

In collaborazione con lo Chef Riccardo Carnevali dell'Unione Cuochi Regione Lombardia e mostarda Luccini

**Domenica 17 ottobre, ore 12.00**

**La ricetta della domenica**

In collaborazione con CAKE.0\_ e mostarda Leccornie DOC

**Domenica 17 ottobre, ore 18.00**

**La Mostarda Cremonese - La Storia**

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

**Lunedì 18 ottobre, ore 12.00**

**La Mostarda nel piatto**

In collaborazione con IDEE PER LA PENTOLA e mostarda Sperlari

**Lunedì 18 ottobre, ore 18.00**

**Mamo – Manifesti di Mostarda**

Presentazione dell'iniziativa a cura dell'Istituto Munari di Crema

**Martedì 19 ottobre, ore 12.00**

**La Mostarda nel piatto**

In collaborazione con TDAYFOOD e mostarda Vergani

**Martedì 19 ottobre, ore 18.00**

**Incontriamo i ristoratori cremonesi – Il Poeta Contadino e la sua mostarda**

**Martedì 19 ottobre, ore 21.00**

**I formaggi e la Mostarda**

A cura di Onaf Cremona

**Mercoledì 20 ottobre, ore 12.00**

**La Mostarda nel piatto**

In collaborazione con ANNALISA ANDREINI e mostarda Fieschi

**Giovedì 21 ottobre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**

In collaborazione con CAKE.0\_ e mostarda Poeta Contadino

**Giovedì 21 ottobre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di Mostarda**

La Mostarda Sperlari

**Venerdì 22 ottobre, ore 12.00**

**La Mostarda nel piatto**

In collaborazione con IDEE PER LA PENTOLA e mostarda Sanavra

**Venerdì 22 ottobre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di Mostarda**

Gastronomia Contini e le mostarde di Alice

**Sabato 23 ottobre, ore 10.00 – Cuciniamo con lo Chef**

In collaborazione con lo Chef Riccardo Carnevali dell'Unione Cuochi Regione Lombardia e mostarda Vergani

**Sabato 23 ottobre, ore 12.00 - La frutta della Mostarda - Partiamo dagli alberi**, in collaborazione con la Fondazione Minoprio

**Sabato 23 ottobre, ore 18.00 - Cremona e la sua Provincia tra arte e turismo - Le Dimore storiche Cremonesi - Le dimore della nobile famiglia Calciati Crotti.** In collaborazione con l'Associazione della Strada del Gusto Cremonese

**Domenica 24 ottobre, ore 12.00 - La ricetta della domenica**

In collaborazione con TDAYFOOD e mostarda Hosteria 700

**Domenica 24 ottobre, ore 18.00 - Parola agli esperti**

Prodotti, tecniche, storie, tradizioni – Intervista a Giovanni Ballarini

**Lunedì 25 ottobre, ore 18.00**

**Mamo – Manifesti di Mostarda**

Presentazione di un'opera a cura dell'Istituto Munari di Crema

**Martedì 26 ottobre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**

In collaborazione con ANNALISA ANDREINI e mostarda Sperlari

**Martedì 26 ottobre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi**

Hosteria del '700 e la sua mostarda

**Mercoledì 27 ottobre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**

In collaborazione con CAKE.0\_ e mostarda Luccini

**Mercoledì 27 ottobre, ore 21.00 - I formaggi e la mostarda**

A cura di Onaf Cremona

**Giovedì 28 ottobre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**

In collaborazione con IDEE PER LA PENTOLA e mostarda Leccornie DOC

**Giovedì 28 ottobre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di**

**Mostarda** La mostarda Sanavra di Salgar

**Venerdì 29 ottobre, ore 12.00 - Incontro con la Scuola Casearia di Pandino**

**Venerdì 29 ottobre, ore 12.00 - La Mostarda nel piatto**  
In collaborazione con TDAYFOOD e mostarda Sperlari

**Venerdì 29 ottobre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di Mostarda** La mostarda Vergani

**Sabato 30 ottobre, ore 10.00 – Cuciniamo con lo Chef**  
In collaborazione con lo Chef Riccardo Carnevali dell'Unione Cuochi Regione Lombardia e mostarda Hosteria 700

**Sabato 30 ottobre, ore 12.00 - La frutta della Mostarda - partiamo dagli alberi,** in collaborazione con la Fondazione Minoprio

**Sabato 30 ottobre, ore 18.00 - Cremona e la sua Provincia tra arte e turismo – Le Dimore storiche cremonesi**  
**Le dimore della nobile famiglia Mina**  
In collaborazione con l'Associazione della Strada del Gusto Cremonese

**Domenica 31 ottobre, ore 12.00 - La ricetta della domenica**  
In collaborazione con ANNALISA ANDREINI e mostarda Vergani

**Domenica 31 ottobre, alle ore 17.00 – Salone Enogastronomico il Bontà – Mostarda e musica – con Carla Bertinelli Spotti e Roberto Fiorentini - Diretta streaming**

## **Novembre 2021**

**Lunedì 1 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**  
In collaborazione con CAKE.0\_ e mostarda Fieschi

**Lunedì 1 novembre, ore 18.00**  
**Mamo – Manifesti di Mostarda**  
Presentazione dell'iniziativa a cura dell'Istituto Munari di Crema

**Martedì 2 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**

In collaborazione con IDEE PER LA PENTOLA e mostarda Poeta Contadino

**Martedì 2 novembre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi**

Ca' Barbieri

**Mercoledì 3 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**

In collaborazione con TDAYFOOD Sanavra

**Mercoledì 3 novembre, ore 21.00 - I formaggi e la mostarda**

A cura di Onaf Cremona

**Giovedì 4 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**

In collaborazione con ANNALISA ANDREINI e mostarda Hosteria 700

**Giovedì 4 novembre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di**

**Mostarda** – La mostarda Luccini

**Venerdì 5 novembre, ore 12.00 - Incontro con la Scuola Casearia di Pandino**

**Venerdì 5 novembre, ore 12.00 - La Mostarda nel piatto - In**

collaborazione con CAKE.0\_ e mostarda Contini

**Venerdì 5 novembre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi**

Bon Bistrot

**Sabato 6 novembre, ore 10.00 – Cuciniamo con lo Chef**

In collaborazione lo Chef Carnevali dell'Unione Cuochi Regione Lombardia e mostarda Poeta Contadino

**Sabato 6 novembre, ore 12.00 - La frutta della Mostarda - partiamo dagli alberi,** in collaborazione con la Fondazione Minoprio

**Sabato 6 novembre, ore 18.00 - Cremona e la sua Provincia tra arte e turismo - Le Dimore storiche cremonesi**

**Antiche dimore nobiliari nel cuore di Cremona: Palazzo Vergani, Palazzo Cattaneo, Palazzo Guazzoni Zaccaria**

In collaborazione con l'Associazione della Strada del Gusto Cremonese

**Domenica 7 novembre, ore 12.00 - La ricetta della domenica**  
In collaborazione con IDEE PER LA PENTOLA e mostarda Luccini

**Domenica 7 novembre, ore 18.00 - Parola agli esperti**  
Prodotti, tecniche, storie, tradizioni – Intervista a Patrizia Signorini dell'Enoteca Cremona

**Lunedì 8 novembre, ore 12.00 – la Mostarda nel piatto**  
In collaborazione con TDAYFOOD e mostarda Leccornie DOC

**Lunedì 8 novembre, ore 18.00**  
**Mamo – Manifesti di Mostarda**  
Presentazione dell'iniziativa a cura dell'Istituto Munari di Crema

**Martedì 9 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**  
In collaborazione con ANNALISA ANDREINI e mostarda Contini

**Martedì 9 novembre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi**  
Caffe' la Crepa

**Mercoledì 10 novembre, ore 12.00 - Cuciniamo con lo Chef**  
In collaborazione Chef Riccardo Carnevali dell'Unione Cuochi Regione Lombardia e mostarda Sanavra

**Mercoledì 10 novembre, ore 21.00 - I formaggi e la mostarda**  
A cura di Onaf Cremona

**Giovedì 11 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**  
In collaborazione con CAKE.0\_ e mostarda Vergani

**Giovedì 11 novembre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di Mostarda – La Mostarda Fieschi**

**Venerdì 12 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**  
In collaborazione con IDEE PER LA PENTOLA e mostarda Fieschi

**Venerdì 12 novembre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi – Ad Convivium**

## **Dal 13 al 21 novembre – Festa del Torrone**

Varie dirette dalla Festa del Torrone degli espositori che vendono mostarda

### **Sabato 13 novembre, ore 10.00 – Cuciniamo con lo Chef**

In collaborazione Chef Riccardo Carnevali dell'Unione Cuochi Regione Lombardia e mostarda Leccornie DOC

### **Sabato 13 novembre, ore 12.00 - La frutta della Mostarda - partiamo dagli alberi,** in collaborazione con la Fondazione Minoprio

### **Sabato 13 novembre, ore 18.00 - Cremona e la sua Provincia tra arte e turismo - Le Dimore Storiche cremonesi**

**Le ville di delizia in provincia di Cremona: Villa Sommi Picenardi, Villa Manna Roncadelli Vaghi** - In collaborazione con l'Associazione della Strada del Gusto Cremonese

### **Domenica 14 novembre, ore 12.00 - La ricetta della domenica**

In collaborazione con TDAYFOOD e mostarda Poeta Contadino

### **Domenica 14 novembre, ore 18.00 - Parola agli esperti**

Prodotti, tecniche, storie, tradizioni – Intervista a Roberto Fiorentini

### **Lunedì 15 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**

In collaborazione con ANNALISA ANDREINI e mostarda Sanavra

### **Lunedì 15 novembre, ore 18.00**

#### **Mamo – Manifesti di Mostarda**

Presentazione di un'opera a cura dell'Istituto Munari di Crema

### **Martedì 16 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**

In collaborazione con CAKE.0\_ e mostarda Hosteria 700

### **Martedì 16 novembre, ore 18.00 – Storie di Mostarda**

A cura dell'Istituto Einaudi

### **Mercoledì 17 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**

In collaborazione con IDEE PER LA PENTOLA e mostarda Contini

**Mercoledì 17 novembre, ore 21.00 - I formaggi e la Mostarda**

A cura di Onaf Cremona

**Giovedì 18 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**

In collaborazione con TDAYFOOD e mostarda Luccini

**Giovedì 18 novembre, ore 18.00 - Conosciamo i produttori di Mostarda – La Mostarda Leccornie Doc**

**Venerdì 19 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**

In collaborazione con ANNALISA ANDREINI e mostarda Leccornie DOC

**Sabato 20 novembre, ore 10.00 – Cuciniamo con lo Chef**

In collaborazione con lo Chef Riccardo Carnevali dell'Unione Cuochi Regione Lombardia e mostarda Contini

**Sabato 20 novembre, ore 12.00 - La frutta della Mostarda - partiamo dagli alberi,** in collaborazione con la Fondazione Minoprio

**Sabato 20 novembre, ore 18.00 - Cremona e la sua Provincia tra arte e turismo - Le Dimore storiche cremonesi**

**Antiche dimore di fascino in provincia di Cremona: Villa Bottini, Cascina Farisengo** - In collaborazione con l'Associazione della Strada del Gusto Cremonese

**Domenica 21 novembre, ore 12.00 La ricetta della domenica**

In collaborazione con CAKE.0\_ e mostarda Sperlari

**Lunedì 22 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**

In collaborazione con IDEE PER LA PENTOLA e mostarda Vergani

**Lunedì 22 novembre, ore 18.00**

**Mamo – Manifesti di Mostarda**

Presentazione di un'opera a cura dell'Istituto Munari di Crema

**Martedì 23 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**

In collaborazione con TDAYFOOD e mostarda Fieschi

**Martedì 23 novembre, ore 18.00 - Incontriamo i ristoratori cremonesi - Tacabanda**



**Mercoledì 24 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**  
In collaborazione con ANNALISA ANDREINI e mostarda Luccini

**Mercoledì 24 novembre, ore 21.00 - I formaggi italiani e la mostarda**  
A cura di Onaf Cremona

**Giovedì 25 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**  
In collaborazione con ANNALISA ANDREINI e mostarda Poeta Contadino

**Venerdì 26 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**  
In collaborazione con CAKE.0\_ e mostarda Sanavra

**Sabato 27 novembre, ore 10.00 – Cuciniamo con lo Chef**  
In collaborazione con lo Chef Riccardo Carnevali dell'Unione Cuochi Regione Lombardia e mostarda Sperlari

**Sabato 27 novembre, ore 12.00 - La frutta della Mostarda - partiamo dagli alberi,** in collaborazione con la Fondazione Minoprio

**Sabato 27 novembre, ore 18.00 – Cremona e la sua provincia tra arte e turismo -** I Fontanili del territorio di Crema tra storia, turismo e tradizione con Valerio Ferrari

**Domenica 28 novembre, ore 12.00 La ricetta della domenica**  
In collaborazione con IDEE PER LA PENTOLA e mostarda Hosteria 700

**Domenica 28 novembre, ore 18.00 - Parola agli esperti**  
Prodotti, tecniche, storie, tradizioni

**Lunedì 29 novembre, ore 12.00 - la Mostarda nel piatto**  
In collaborazione con TDAYFOOD e mostarda Contini

**Martedì 30 novembre, ore 10.00 – Cuciniamo con lo Chef** In collaborazione Chef Riccardo Carnevali dell'Unione Cuochi Regione Lombardia e mostarda Fieschi

**Martedì 30 novembre, ore 18.00 - La Mostarda Cremonese**  
Il gran finale