



FESTA DEL SALAME 2023

Organizzato da: Camera di Commercio Cremona

Con il contributo di: Regione Lombardia

In collaborazione con: Comune di Cremona

Con il Patrocinio e la collaborazione di: Comune di Cremona

Festival della MOSTARDA 9.0

dal 6 ottobre al 19 novembre 2023

EVENTO DIFFUSO E DIGITALE

Festival della Mostarda 2023: a Cremona, dal 6 ottobre al 19 novembre, la nona edizione della tradizionale kermesse gastronomica che coinvolge ogni anno migliaia di appassionati e curiosi.

Cremona, 04 settembre 2023 – Torna in autunno, dal **6 ottobre al 19 novembre** la celebre manifestazione culinaria cremonese con un ventaglio di appuntamenti tra tradizione gastronomica e innovazione.

Al centro dell'evento ci sarà **"Il Villaggio della mostarda"** lo spazio espositivo presso i Giardini di Piazza Roma che ospiterà dal 6 all'8 ottobre, in collaborazione con la Festa del Salame, i produttori di mostarda che esporranno e presenteranno i propri prodotti. L'obiettivo è quello di rafforzare e diffondere la conoscenza della mostarda, e della sua versatilità in cucina attraverso degustazioni e approfondimenti sulla storia e la tradizione di questa specialità gastronomica.

Come avvenuto nelle scorse edizioni, anche quest'anno sarà possibile approfondire la storia di questo alimento, le sue origini e l'importanza che ha avuto nel passato.

Nello specifico, nella mattinata di **venerdì 6 ottobre**, dalle 10.00 alle 12.00, si terrà presso la tensostruttura al centro del villaggio **"Salame e Mostarda: due prodotti tipici legati alla storia e alle tradizioni di Cremona e del suo territorio"**. Nell'incontro a cura di Carla Bertinelli Spotti si evidenzieranno le caratteristiche del salame Cremona IGP che lo rendono unico, con alcuni accenni anche agli altri insaccati, peculiarità gastronomiche già note nel Cinquecento.

Nel pomeriggio di **venerdì 6 ottobre**, dalle 18.00 alle 19.00, in collaborazione col Consorzio di tutela del Salame Cremona IGP, sarà invece possibile partecipare alla prima **degustazione di mostarde**, abbinando queste due eccellenze del territorio cremonese. Un mix esplosivo, in grado di travolgere ogni tipo di palato

Sponsor:



Con il patrocinio di:



Promosso da:



Con il contributo di:



Organizzatori:



In collaborazione con:



Sponsor tecnici:



Media partner:



ERA TUTTA CAMPAGNA



FESTA DEL SALAME 2023

e lasciare senza parole chi lo assaggerà sotto la guida esperta dei Maestri Assaggiatori ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi), per comprenderne al meglio le caratteristiche e le peculiarità di questi due fantastici prodotti.

Sempre presso "Il Villaggio della mostarda" nella mattinata di **sabato 7 ottobre**, dalle 10.00 alle 11.00, si terrà "**Mostarda e cotognata in un ricettario del 1800**": in seguito al ritrovamento, da un fondo librario lasciato alla Biblioteca Statale di Cremona, di quaderni e ricettari del 1800, Carla Spotti presenterà la parte dedicata alle ricette di mostarda e cotognata da cui è stata tratta una pubblicazione che verrà distribuita in occasione dell'evento. In essa sono riportati, insieme al "Metodo di fabbricare la mostarda sopraffina di tutto zucchero che si lavora dalli confettieri in Cremona", diversi metodi di canditura adatti ad ogni tipo di frutta e infine alcune ricette per preparare la cotognata sia con lo zucchero sia con il miele.

Sarà nella mattinata di domenica 8 ottobre con l'evento "**Quale mostarda per quale salume**" dalle 10.00 alle 11.00 che i partecipanti alla kermesse avranno modo di degustare le mostarde dei produttori presenti nel Villaggio della Mostarda di Piazza Roma. Ogni produttore potrà presentare una mostarda in abbinamento a un salume e gli abbinamenti saranno oggetto di valutazione da parte dei partecipanti, che potranno votare quello di loro gradimento. Per l'occasione sarà possibile **scaricare con un QR-code** il ricettario delle ricette a base di mostarda realizzate in occasione delle ultime otto edizioni del festival della Mostarda.

Le imprese che hanno confermato, ad oggi, la loro presenza al Villaggio della Mostarda sono:

- Sperlari
- Fieschi dal 1867
- Hosteria 700
- Mostarda Luccini
- Leccornie DOC
- Il Poeta contadino
- Mostarda Sanavra di Salgar
- Vergani
- Bottega del Gusto Cremona

Il Festival proporrà inoltre un ampio calendario di appuntamenti e iniziative sul territorio per degustare il prodotto nelle sue declinazioni più ricercate grazie alla partecipazione di realtà eno-gastronomiche, ristoranti e la collaborazione e la contaminazione con altre importanti manifestazioni enogastronomiche locali, come la Festa del Salame e la Festa del Torrone in programma dall'11 al 19 novembre.

Inoltre, a chi vorrà gustare appieno le specialità della cucina cremonese con protagonista la mostarda, durante il Festival, i ristoranti aderenti proporranno menu speciali ideati per l'evento.

Sponsor:



Con il patrocinio di:



Promosso da:



Con il contributo di:



Organizzatori:



In collaborazione con:



Sponsor tecnici:



Media partner



ERA TUTTA CAMPAGNA



FESTA DEL SALAME 2023

Il Festival è organizzato dalla Camera di Commercio di Cremona, in collaborazione con la Strada del Gusto Cremonese, il Comune di Cremona, la delegazione di Cremona dell'Accademia Italiana della Cucina, del Touring Club sezione di Cremona e dell'ONAF, dell'Unione Cuochi di Regione Lombardia, degli Istituti Superiori Einaudi di Cremona e Munari di Crema e della Scuola Casearia di Pandino.

Anche l'edizione 2023 sarà fruibile in versione digitale e diffusa, sul sito ufficiale dell'evento e sugli account social della manifestazione con un ricco palinsesto di eventi e iniziative.

Tra queste, la collaborazione social con importanti chef del territorio e non, per scoprire ricette e nuovi modi di interpretare questa prelibatezza gastronomica.

Maggiori dettagli sull'iniziativa e sul suo programma verranno resi disponibili prossimamente.

Per ulteriori informazioni

Ufficio stampa Festival della Mostarda

SOUND PR

Erika Dalla Longa / Giulia Serazzi

c.dallalonga@soundpr.it / g.serazzi@soundpr.it

0220569525 / 0220569523

www.soundpr.it

Sponsor:



Con il patrocinio di:



Promosso da:



Con il contributo di



Organizzatori:



In collaborazione con:



Sponsor tecnici:



Media partner

