



Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

Richiesta di Attribuzione e Riconoscimento De.Co.

“Frutta Ardens” di Felonica

Mostarda Senapata di Frutta dell'Oltrepò mantovano



Riferimenti storici di Felonica.

Il Comune e il territorio di Felonica vantano una storia tanto antica quanto illustre, attestata da una vastità di fonti, documenti e monumenti. Tanto per citarne alcuni.

Il Monastero di Santa Maria di Felonica, già ricordato nel 1053 in donazione fattagli dalla contessa Beatrice di Canossa. Il suddetto Monastero dipendeva da quello di S. Benedetto di Polirone, che provvedeva a due sacerdoti per la cura delle anime di Felonica. Risulta che fino dal 1314 l'abate dava investitura di possessi, che aveva in Quadrale, Bondeno, Campitello.

In una lite tra gli uomini di Felonica e alcuni proprietari di Bondeno nell'anno 1384, i primi erano rappresentati dal loro console Bartolomeo del quondam Ser Zanino, e dai Nicolao del q. Gabriele di Felonica e di Giovanni figlio di Leonardo Bonaci di Felonica. (Archivio di Stato in Mantova)

I marchesi di Mantova privarono del possesso di Felonica i Benedettini, formandone un appannaggio per un cadetto di loro famiglia, coll'obbligo del mantenimento di due curati amovibili. E così si mantenne, finché Gregorio XIII, nel 1573, ad istanza del vescovo di Mantova, eresse la parrocchia di Santa Maria Assunta in Felonica.

Si ha memoria del luogo Pio San Lazzaro che fin dal 1575 soccorreva i poveri locali. Nel 1505, il comune di Felonica, per rotta del Po, era ridotto in estrema miseria, e supplicava il marchese di Mantova per esenzione di tasse.

Nel 1617 contava 1087 abitanti ed aveva sempre l'ospedale. Il cardinale Silvio Valenti fece costruire la casa parrocchiale di Felonica nel 1745.

Nel 1797 i francesi confiscarono a favore dei fornitori di carni del loro esercito i possessi dell'abbazia di Felonica. Nel 1866 si costituì il comune di Felonica.

“Origine del prodotto”

La pratica vitale del custodire gli alimenti, ha inizio dalla notte dei tempi e probabilmente è da far risalire alle origini dell' uomo, essenzialmente un cacciatore-raccoglitore nomade, il cibo era costituito occasionalmente da selvaggina ma anche bacche, frutti selvatici o ancora radici.

La scelta poi del passaggio a stanziale si presume a partire dal Neolitico, vivrà i primi grandi cambiamenti alimentari della sua storia.

Lo sviluppo dell'allevamento degli animali gli consentirà di ottenere alimenti come il latte e di continuare a mangiare carne.

Con lo sviluppo dell'agricoltura produrrà cereali (grano, segale, orzo...) e in seguito leguminacee (lenticchie, piselli...), e infine frutta e verdura. Piano piano le abitudini agrarie si perfezionarono e portarono alla produzione di un "surplus" che occorreva "immagazzinare". Si presentarono allora delle difficoltà per proteggere le riserve dai vermi e dai roditori.

Essendo la necessità madre di tutte le invenzioni, si incominciano a sperimentare varie tecniche di conservazione, cioè mantenere spalmato per un lungo periodo I prodotti scelti per la propria alimentazione.

Riferimenti storici della mostarda;

Tratto dal “ Il Liber de Coquina(1285-1309)”, Scritto verso la fine del 1200, presso la corte angioina di Napoli, voluto probabilmente dell'imperatore Federico II di Svevia (1194-1250).

De musto et mustarda: sic para mustum pro mustarda conficienda :accipe mustum nouum, fac eum bullire quod quarta pars solum remaneat uel 3a. Et caue a fumo et spumetur bene.

Deinde, semen senapi cum predicto musto distemperando tere fortissime.

Postea, pone in barillo, et poterit conseruari per 4. menses. Et ualet pro carnibus porcinis uel tincis salsatis. Mustum poteris seruare pro aliis ferculis.

Traduzione;

Del mosto e mostarda: così chi prepara il mosto per confezionare mostarda: prendi del mosto novello, fallo bollire fino a che ne rimanga solo un quarto oppure un terzo.

Ed attento a che non bruci quindi schiumalo bene. Successivamente, trita molto finemente dei semi di senape stemperando con il mosto precedente.

Poi, mettilo in una botticella, e potrai conservarla per 4 mesi, ed è ottimo con la carne di maiale oppure con la tinche marinate.

Puoi serbare il mosto per altre pietanze.

L'autore,ignoto ci offre una delle primissime versioni della nostra mostarda, ancora preparata con il mosto, da consumare con carne e con pesce.

Aliter de mustaddo : ad mustardam faciendam, recipe mustum paratum ut dictum est superius et colatur per stamina. Deinde, habeas de semine cenapi quantu uolueris et pone parum de musto ad mollificandum. Deinde, predictum semen fortiter tere, distemperando cum predicto musto. Postea, habeas .4. uncias canelle, .3. uncias zinziberis, .1. unciam gariofili, .2. uncias cardamomi et mediam piperis longi; omnia ista tere, bene distemperando cum parum de musto et misceantur cum mustarda :pro duabus peciis de mustarda, pone.1 unciam de speciebus.

Traduzione;

Alternativa per mostarda: per fare mostarda, prendi un poco di mosto pronto di quello detto alto, e filtralo con della stammina.

Successivamente, procurati dei semi di canapa per quanto ne vuoi e mettili in un poco di mosto ad ammolarsi. Successivamente, trita finemente questi semi, stemperandoli con il mosto indicato in precedenza, poi prendi 4 once di cannella, tre once di zenzero, una oncia di chiodi di garofano, due once di cardamomo e mezza di pepe lungo; trita tutto questo, stemperando con un poco di mosto e stempera con della mostarda: per due pezzi di mostarda, metti una oncia di spezie.

Dal BALDUS Liber Primus Teofilo Folengo (pubblicata nel 1517 con lo pseudonimo di Merlin Cocaii)



*Post mangiamentum lexi, succedere mandant suscalchi rostum,
pernas, summata, fasanos, caprettos, lepores et quidquid cazza
rapinat, quidquid falconus, quidquid sparaverus adungiat, quidquid
sbudellat branchis astorris aguzzis.*

*His mandolarum niveos iunxere sapes, nec dapibus viridi
mancavit salsa colore, nec sugus cedri, nec acerbi musta naranci,
nec quae per nasum mittit mostarda senapram.*

Traduzione;

Dopo la buona mangiata di lessa, i maggiordomi fanno portare l'arrosto, cosce di porco, la sommata, fagiani, capretti, lepri e ogni sorta di cacciagione: gli uccelli che il falcone riesce ad adunghiare e quelli che sono rapina dello sparviero e quelli che l'astore sbudella con le sue branche acuminate. E insieme vengono in tavola i sapori di mandorla, bianchi niventi, e non può mancare la salsa verde né il sugo di cedro né il mosto dell'arancio un poco acerbo e la mostarda che a mangiarla manda su per il naso un forte agrore di senape che fa starnutire.

La Mostarda Dal latino *mustum ardens*, deriva il termine "mostarda" preparazione piccante in cui vengono utilizzati semi di senape pestati.

La senape è una crocifera, pianta perenne appartenente alla famiglia delle brassicacee, e ne esistono diverse specie. Le più conosciute ed utilizzate sono;

La senape nera (*brassica nigra*), i cui semi sono molto scuri, quasi neri. Il sapore è particolarmente piccante .

La senape bianca o gialla (*sinapsis alba*)-con i caratteristici semi di colore bianco/giallo. I semi della senape bianca favoriscono la conservazione degli alimenti nel tempo.

La senape bruna o scura (*brassica juncea*). dai semi verdi e molto apprezzata in Oriente.



La senape selvatica (*Sinapis arvensis*)

Quando si parla di senape in ambito gastronomico si intende oli essenziali ricavati dai semi di senape (principalmente del tipo bianco e di quello nero).

*E' importante sottolineare che l'origine della **mostarda** ha poco da spartire con la "**moutarde**", ovvero la senape francese.*

***La moutarde** è infatti una salsa a base di aceto, sale e grani di senape, mentre la nostra mostarda è come abbiamo visto, a base di frutta con l'aggiunta di zucchero ed olio essenziale di senape.*

E' sicuramente uno dei prodotti maggiormente legati alla storia del nostro paese!

***I semi di senape** sono conosciuti e amati da sempre e in tutto il mondo: già i Romani ne apprezzavano le proprietà medicamentose (oltre che quelle gastronomiche) e per gli indiani sono addirittura un simbolo benaugurante, tanto che le soglie delle case vengono cosparse di olio di semi di senape durante festeggiamenti e occasioni speciali.*

Anche per la cultura cattolica i semi di senape hanno un significato simbolico: rappresentano la Chiesa che partendo da umili origini (come quelle di questi semi) si è diffusa in tutto il mondo.

La Mostarda a Mantova

L'origine della mostarda si può far risalire al 1300, come precedentemente riportata la ricetta tratta da autore ignoto " Del Liber de Coquinia" presso la corte angioina di Napoli, poi la si trova un libro di cucina del secolo XIV scritto da un "anonimo veneziano" in dal titolo "Libro per cuoco" citata spesso nei testi dei più grandi scalchi come Maestro Martino da Como, cuoco e gastronomo Italiano del secolo XV: nel "Libro de Arte Coquinaria", considerato un caposaldo della letteratura gastronomica italiana la si trova in alcune varianti.

*Anche nel' "**Opera di Bartolomeo Scappi, mastro dell'arte del cucinare, divisa in sei libri**" (nato Dumenza (Provincia di Varese) cuoco segreto (cioè personale) di Pio V, cita nel cap. CC: la ricetta "**Per fare mostarda amabile**").*

Altro documento storico di Bartolomeo Sacchi precettore dei figli di Ludovico III

Gonzaga meglio conosciuto come il Patina , fece sue tutte le ricette del Maestro Martino da Como , definendo come persona colta e principe dei cuochi e in seguito scrisse lui stesso il libro "**De Honesta Voluptate et Valetudine**".

Inizialmente, nasce come prodotto di lusso: ce ne riportano notizia alcuni documenti gonzagheschi che testimoniano la presenza di questo alimento sulla mensa dei signori di Mantova, in banchetti o cene come quella realizzata dal Duca di Mantova alla presenza del Duca Alfonso di Ferrara e 18 Nobili Cavalieri in Mantova il 21 Novembre 1532.

Il suo uso popolare, grazie alla maggiore fruibilità di zucchero e senape, si diffonde soprattutto a partire dal 1600 presso le famiglie lombarde dell'Italia settentrionale un prodotto tipico che però, negli ultimi tempi, ha rischiato l'estinzione.

Tuttavia, oggi il suo consumo è stato recuperato ed esaltato, viene proposta in gran parte dei piatti tradizionali dove veramente e parte della storia di una comunità che ne fanno largo consumo sempre e non prevalentemente intorno al periodo delle feste natalizie, come elemento occasionale. ma come accompagnamento ad antipasti, a piatti come i tortelli di zucca alla mantovana a secondi o come contraltare al formaggio Grana o Parmigiano.

La Sindaca Annalisa Bazzi, in collaborazione con l'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi, con la consulenza del Segretario e Gastronomo Cornelio Marini, ha convocato un gruppo di Signore di Felonica, che stimolate dalla passione per questa nobile e genuina tradizione, forti degli insegnamenti a sua volta ricevuti, sono fermamente decise e motivate a dare risalto al loro prodotto di cultura familiare, collaborando con le loro testimonianze, a documentarne l' originalità.

Disciplinare di produzione della De.Co.

“Frutta Ardens” di Felonica

Mostarda Senapata di Frutta e verdura dell'Oltrepò mantovano

Ricetta

Kg 1 di Mele locali, Anguria bianca-Mela Cotogna-Passa Crassana-Fichi-Zucca mantovana e cipolla di Felonica- o altra frutta mondata e tagliata a foglia (fettine sottili)

Kg 0,500/ 0,700 di Zucchero

Limone buccia a fettine fini

Senape 5/12 gocce per 1 kg

Preparazione dello sciroppo;

Miscelatura a freddo, poi due rimontaggi a caldo il terzo con la frutta., invasata in contenitori di vetro con aggiunta a caldo la senape, tappo a chiusura ermetica. Consumo come ingrediente dei Tortelli di zucca alla mantovana o in abbinamento a carni lesse e formaggi, cotechini e salumi cotti .

Lavorazione;

Ingredienti

Frutta e verdura di stagione piuttosto acerba da 500/700 g di zucchero per ogni kg di frutta essenza o olio naturale di senape dai 5 a 12 gocce per Kg-

Procedimento:

- 1 – Sbucciare la frutta o la verdura*
- 2- Tagliare la frutta a fette sottili*
- 3 – cospargerla con lo zucchero e lasciar riposare per 24 ore.*
- 4 –Dopo 24 ore lo zucchero avrà agito facendo fuoriuscire dalla frutta lo sciroppo*
- 5 – Scolare la frutta raccogliendo tutto lo sciroppo in una casseruola*
- 6 – Far bollire lo sciroppo per una decina di minuti, in modo da addensarlo per bene*
- 7 – versare lo sciroppo ancora bollente sulla frutta e lasciar riposare 24*
- 8 – Ripetere le ultime due operazioni per altre 2 volte.*
- 9 – Alla fine del lungo procedimento, far bollire insieme sciroppo e frutta per qualche minuto, fino a che la frutta non assumerà un colore caramellato.*
- 10 – Lasciar raffreddare e pesare.*
- 11 – Aggiungere dalle 5 alle 10 gocce di essenza o olio di senape liquida per ogni kg di frutta cotta, a seconda della piccantezza che si intende ottenere .*
- 12 – Mescolare ed invasettare in contenitori di vetro a chiusura ermetica*

Se si utilizza l'olio naturale di senape, la quantità da considerarsi è circa il doppio.



Il consumo consigliato;

Fin dal tempo della Signoria dei Gonzaga la mostarda è ingrediente tradizionale , in alcuni comuni e famiglie del mantovano per Tortelli di Zucca alla mantovana e Turtel Sguasarot, o in abbinamento a bolliti o carni lesse bovine o suine come, spalla cotta del Po mantovano , cotechino cotto o altri salumi cotti, assolutamente di grande piacevolezza su formaggi saporiti e stagionati., da sempre consumato nei pranzi importanti delle Domeniche o per le festività natalizie o patronali.

Caratteristica finale;

Si presenta in fettine sottili di frutta o verdura, immerse in uno sciroppo denso di colore ambrato, dolce, aromatizzata dalla frutta di composizione, con aggiunta di senape che gli conferisce la conservazione naturale e il sapore piccante.

Questo ancora oggi nel mantovano viene considerato un modo efficace per conservare la frutta e la verdura per il periodo invernale.

Informatori Casalinghe;

- 1) *Sig.ra. Claudina Orsatti, nata e residente a Felonica, il 01/Ottobre/1935, pensionata. Ha imparato dalla mamma alla età di 10 anni e la realizza di sole Mele Campanine.*

Ricetta

Mele campanine tagliate a foglia

Zucchero

Limone buccia a fettine fini

Senape 5 gocce per 1 kg

Preparazione dello sciroppo, miscelatura a freddo, poi due rimontaggi a caldo il terzo con la frutta., invasata in contenitori di vetro a caldo con tappo a chiusura ermetica.

Consumo familiare per i Turtei Sguasarot, e in abbinamento a carni lesse e formaggi.

- 2) *Sig.ra. Elsa Campioni, nata e residente a Felonica, il 17/ Aprile/1928, pensionata. Ha imparato dalla mamma alla età di 10 /11 anni e la realizza di Mele Campanine, Anguria Bianca, Mela Cotogna (Cydonia Vulgaria), Passa Crassana*

Ricetta

Mele o altra frutta tagliata a foglia

Zucchero 500 g per kg

Limone e arance buccia a fettine fini

Senape 10 gocce per 1 kg

Preparazione dello sciroppo, miscelatura a freddo, poi due rimontaggi poi concentrata in padella, invasata in contenitori di vetro a caldo con tappo a chiusura ermetica, una volta fredda aggiunge la senape.

Consumo familiare e in abbinamento a carni lesse e formaggi.

- 3) *Sig.ra. Rosa Bettoni, nata Sermide e residente a Felonica, il 15/ Luglio/1933, pensionata.*

Ha imparato dalla mamma alla età di 10 /12 anni e la realizza di sole Mele Campanine.

Ricetta

Mele Campanine tagliate a foglia

Zucchero 500 g per kg

Limone buccia a fettine fini

Senape 5 gocce per 1 kg

Preparazione dello sciroppo, miscelatura a freddo, poi due rimontaggi a caldo il terzo con la frutta., invasata in contenitori di vetro a caldo con tappo a chiusura ermetica.

Consumo familiare e in abbinamento a carni lesse e formaggi.

4) *Sig.ra. Danila Polacchini, nata Bondeno di Ferrara e residente a Felonica ,
il 25 / Febbraio/1948, pensionata.*

*Ha imparato dalla mamma e dalla nonna , alla età di 10 /12 anni e la realizza con Mele
Campanine, Fichi acerbi piccoli, Mela Cotogna, Anguria Bianca.*

Ricetta

Mele campanine o altra frutta a tagliata a foglia.

Zucchero 500 g per kg

Limone buccia a fettine fini

Senape 7/8 gocce per 1 kg

*Preparazione dello sciroppo, miscelatura a freddo, poi due rimontaggi a caldo il terzo con
la frutta., invasata in contenitori di vetro a caldo con tappo a chiusura ermetica.*

Consumo familiare e in abbinamento a carni lesse e formaggi.

5) *Sig.ra. Diana Magri, nata e residente a Felonica , il 18 / Agosto /1950, pensionata.*

*Ha imparato dalla mamma e dalla nonna , alla età di 10 /12 anni e la realizza con Mele
Campanine, Fichi acerbi piccoli, Mela Cotogna, Anguria Bianca, Passa Crassana, Zucca
mantovana.*

Ricetta.

Mele Campanine o altra frutta tagliata a foglia

Zucchero 40 %

Limone buccia a fettine fini

Senape 5 gocce per 1 kg Senapata

*Preparazione dello sciroppo, miscelatura a freddo, poi due rimontaggi a caldo il terzo con
la frutta., invasata in contenitori di vetro a caldo con tappo a chiusura ermetica.*

Consumo familiare e in abbinamento a carni lesse , cotechino e formaggi misti.

6) Informatori Professionisti e reperimento del prodotto;

*Agriturismo Corte Nigella, Agriturismo con Maneggio e Scuola di Equitazione , Via
Argine Valle, 75 - Felonica (MN) inizio attività 2005.*

*Referente del prodotto la Sig.ra Germana Mazzi nata a Milano il 29/03/1957 residente a
Felonica coadiuvante nelle attività dell'Agriturismo, autodidatta .*

Ricetta.

Per 1 Kg di Senapata

Mele Campanine, More, Pere e Zucca mantovana tagliata a foglia.

Zucchero 700 g

Limone buccia a fettine fini o grattugiata a secondo la tipologia della senapata.

Senape 12 gocce di olio essenziale per 1 kg.

Altri ingredienti-Fiori di Lavanda- Tartufo mantovano di golena.

*Preparazione dello sciroppo, miscelatura a freddo, poi due rimontaggi a caldo, il terzo
con la frutta., invasata in contenitori di vetro a freddo con tappo a chiusura ermetica.*

Consumo e vendita in abbinamento a carni lesse, Cappone mantovano.

Salumi- *Cotechino, Salumi cotti vari, Spalla cotta del Po, Salamina da sugo per la
vicinanza con la Provincia di Ferrara*

Formaggi- *Parmigiano Reggiano e Grana padano, Formaggi stagionati, Erborinati,
Formaggi caprini, Primo sale, Ricotta, Mascarpone .*

Con eterna passione e osservanza delle tradizioni mantovane

Informatori Casalinghe;

Sig.ra. Claudina Orsatti

Sig.ra. Elsa Campioni

Sig.ra. Rosa Bettoni

Sig.ra. Danila Polacchini

Sig.ra. Diana Magri

Informatori Professionisti e reperimento del prodotto; ;

Agriturismo Corte Nigella;

Sig.ra Germana Mazzi

*Documentazione Storica -
Documentazione Tecnica -*

*Cornelio Marini
Cornelio Marini*

*Il Segretario
Cornelio Marini*



ACCADEMIA GONZAGHESCA DEGLI SCALCHI
Via S. Antonio, 2 46040 Rivalta sul Mincio (MN)
Cod. Fisc.: 93061580202

*Il Presidente
Dott. Gastone Savio*



ACCADEMIA GONZAGHESCA DEGLI SCALCHI
Via S. Antonio, 2 46040 Rivalta sul Mincio (MN)
Cod. Fisc.: 93061580202