



Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

La storia della Mostarda “Frutta Ardens”



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, bacche, frutti selvatici e spesso radici.

La scelta poi del passaggio da nomade a stanziale si presume a partire dal neolitico, incontrerà 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 leguminose (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 la 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.

L'origine della mostarda si può far risalire al 1200, la ricetta viene riportata da autore ignoto “Del Liber de Coquinia” presso la corte angioina di Napoli, voluto probabilmente dell'imperatore Federico II di Svevia (1194-1250). Poi la si trova un libro di cucina del secolo XIV scritto da un “anonimo veneziano”.

Così scritto.

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 le tinche marinate. Puoi serbare il mosto per altre pietanze.

Il termine "mostarda" deriva dal latino "mustum ardens" e consiste in una preparazione piccante in cui vengono utilizzati semi di senape pestati con la principale funzione di prolungare il tempo di conservazione di frutta e verdura. Quando si parla di senape in ambito gastronomico, si fa riferimento agli oli essenziali, ricavati dai semi di senape (principalmente del tipo bianco e di quello nero).

Inizialmente, la mostarda nasce come prodotto di lusso: se ne ha testimonianza grazie ad 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.

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; si tratta pertanto di un prodotto tipico, di lunga storia, che tuttavia, negli ultimi tempi, ha rischiato l'estinzione; oggi, fortunatamente, è in atto un processo di riscoperta di alcune lavorazioni antiche e tradizionali e la mostarda sta riscuotendo un rinnovato successo.

Su tutto il territorio italiano vi sono diversi prodotti che fanno uso del nome mostarda tuttavia noi porremo la nostra attenzione su quei prodotti che fanno uso esclusivo, nella propria ricetta, degli oli essenziali del seme di senape:

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

*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.*

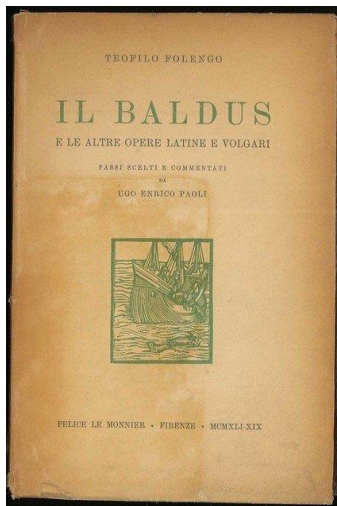
*Postea, habeas .4. uncias canelle, .3. uncias zinziberis.
gariofili, .2. uncias cardamomi et mediam pipiperis longi;
omnia ista tere, bene distemperando cum parum de musto
et misceantur cum mustarda: pro duabus peciis de mustarda,
pone. 1 unciam de speciebus.*

Traduzione;

Alternativa per mostarda:

Per fare mostarda, prendi un poco di mosto pronto di quello detto alto, e filtralo con della stamina. 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 oncie di cannella, tre oncie di zenzero, una oncia di chiodi di garofano, due oncie 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 pubblicato nel 1517



Teofilo Folengo 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 lessò, 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 spaviero e quelli che l'astore sbudella con le sue branche acuminate. E insieme vengono in tavola i sapes 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 agore 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). È 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. È 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.

Del modo di fare la mostarda che si usa in Lombardia. Cap. 41.

Si usa un'altra sorte di mostarda nelle parti di Lombardia, la quale è questa, cioè. Si pigliano uue passe & fichi secchi, & si mettono à bollire dentro l'acqua di mele fin che son benissimo cotte: & poi si macinano con una macina da macinare mostarda, quale è fatta à posta per tale essercitio; & macinate che sono, si macina senapa con coriandoli & ane- si. Lequal cose si mettono in detta mostarda, & si di stemperano con la detta acqua di mele; & questa è la mostarda, che si usa in Lombardia, laquale è assai buona al gusto, & utile allo stomaco, percioche son tutte cose stomacali quelle che ui entrano.

Dal Libro del "Compendio dei secreti rationali". Dell' Eccell. Medico, e Cirurgico M. Leonardo Fioravanti -Venezia anno 1564

La Mostarda a Mantova



Mantova foto dal campo canoe presso la casa di Sparafucile

L'uso più frequente è con sontuosi bolliti o lessi, di carni bovine o suine, con cotechini o spalla cotta nel vino o a fine pasto con formaggi stagionati come Grana Padano o Parmigiano Reggiano. Ben si combina anche con formaggi di montagna ed erborinati di grande caratura.

La mostarda mantovana è un contorno tipico della cucina mantovana di altissima qualità, dal sapore deciso e piccante, dal colore che quasi sempre ricorda il caramello per le particolari pratiche di addensamento del succo. La mostarda mantovana è anche uno degli ingredienti fondamentale dei tortelli di zucca alla mantovana, inconfondibile simbolo della città di Virgilio. Nella farcitura, va da sé, la zucca è proprio quella mantovana, bella e dalla polpa arancione, cui vengono aggiunti gli amaretti artigianali con mandorla amara sbriciolati, Grana Padano o Parmigiano Reggiano, grattugiato e la mostarda mantovana, appunto. La ragione principale della nascita della mostarda era proprio il bisogno di “dare lunga vita” a quella frutta o verdura che fuori stagione sarebbe stata irreperibile. Le sue origini sono antichissime date dal mosto cotto, utilizzato dagli antichi romani per conservare la frutta. Ancora si produce per la preparazione di dolci della povertà come il “Sugolo” o il guazzetto per i “Turtei Sguasarot”.



Antico negozio di alimentari mantovano di via Orefici ancora oggi con vendita di mostarda sfusa

Ancora oggi la mostarda rimane uno degli alimenti in vaso più sani, capace di sopravvivere senza conservanti né coloranti.

Era il compito dei ragazzini, raccogliere dopo i temporali del periodo di inizio e fine estate, la frutta caduta e per causa di forti temporali, spesso ancora acerba. Sarebbe stato solo cibo troppo duro e poco commestibile se non rivolto ai maiali o alle galline, cosa che apprezzavano infinitamente. Ma l'economia familiare, soprattutto nei momenti più duri, di ogni tempo richiede di spalmare gli alimenti compreso la frutta per tutto l'arco dell'anno. Così le Rasdore mantovane tagliando la frutta a fette sottili, per meglio scegliere le parti più belle e sane e da questa particolare pratica, viene definita, “Mostarda mantovana a foglie”.

Ricetta originale mantovana;

Sbucciare la frutta o verdura ben lavata e successivamente togliete le parti non edibili e tagliatele a fettine. Poi scottando con particolari padelle in ferro, quel poco di fruttosio contenete nei prodotti da mostardare. Dopo la prima fase riporre il tutto in un contenitore e aggiungete lo zucchero semolato nella giusta quantità, mescolate e lasciate riposare per 24 ore. Scolate in una pentola il succo che si è formato, fatelo addensare a fuoco basso per almeno un'ora e poi versatelo caldo. Fate riposare per altre 24 ore e ancora una volta scolate il succo in una pentola, fatelo addensare per un'ora e versatelo di nuovo. Lasciate riposare ancora per 24 ore e fate bollire insieme il succo e le fettine della vostra mostarda per almeno 10 minuti. Fate quindi raffreddare il tutto e aggiungete l'essenza di senape, amalgamate con dolcezza e versate il tutto in vasetti di vetro puliti e sterilizzati, conservate i vasetti in un luogo asciutto e buio.

La realizzazione della mostarda mantovana si completava solo dopo l'aggiunta di senape, rigorosamente nella quantità in base al peso del prodotto finito con la competenza del farmacista e del palato familiare. La mostarda mantovana, quella familiare, ancora oggi prodotta quasi in tutte le famiglie mantovane, principalmente viene realizzata di mele campanine, di pere in tutte le sue cultivar, di cotogna, melone mantovano, fichi o di altra frutta ed esempio unico anche la verdura, prevalentemente acerba.

Una delle specificità di questa mostarda è che la frutta e la verdura vengono sottoposte ad un processo di caramellizzazione; questo procedimento influisce sulla struttura che risulta leggermente più morbida, sulla colorazione che risulta più omogenea, e sulla componente aromatica caratterizzata da note di caramello e, a volte, da leggerissime note di biscotto.

Vi sono presenti nel mantovano da parecchio tempo piccoli e medi laboratori privati, spesso a conduzione familiare che producono la mostarda classica mantovana, ma con un occhio al futuro, per innovare o ampliare la proposta commerciale si realizzano mostarde con frutta proveniente da altre regioni, come arance, bergamotto, limoni e pompelmi.

Va riconosciuto alle donne mantovane la grande capacità di mostardare la frutta ma conoscendo la vera ricetta della mostarda, riescono a mostardare anche con la verdura, come pomodori verdi, peperoni, zucca, anguria bianca, la cipolla di Sermide e Felonica, queste ultimamente hanno ottenuto tramite

L'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi il riconoscimento De. Co. della "Frutta Ardens" di Felonica e della Mostarda di Sermide.

Oggi nel mantovano, il suo consumo è stato recuperato ed esaltato, con la riproposta dei mangiari classici, si intende quelli di grande sostanza, dove i lessi o bolliti sono presenti nei pranzi o cene di grade importanza. Viene proposta in gran parte dei piatti tradizionali ma anche su grandi formaggi di tutto il panorama di alta qualità, dove veramente è parte della storia di una comunità che ne fa largo consumo.

Sempre e non prevalentemente intorno al periodo delle feste natalizie, come elemento occasionale. ma come accompagnamento ad antipasti, o come ingrediente a piatti come i tortelli di zucca alla mantovana.

Spesso in abbinamento a bolliti o carni lesse bovine o suine come, spalla cotta del Po mantovano, cotichino o altri salumi cotti.

Di regola nelle famiglie lombarde e ampiamente usuale prima del dolce come contraltare in un pranzo sontuoso abbinare le mostarde al formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano, o addirittura con il gelato al gusto vaniglia o fiordilatte, abbinamento assolutamente di grande piacevolezza.

Questa tipologia di mostarda è ancora oggi prodotta in quasi tutte le famiglie mantovane e viene realizzata principalmente con mele campanine, pere (tutte le sue cultivar), cotogne, melone mantovano, fichi o altra frutta disponibile e verdure, tutte prevalentemente acerbe.



Dal titolo "Libro per cuoco" citato 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 là 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 scritto da Bartolomeo Sacchi, precettore dei figli di Ludovico III Gonzaga meglio conosciuto come il Platina, 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





Mostarda Mantovana di Mele Campanine

La mostarda di mela campanina, piccolissima mela principalmente selvatica, ora coltivata in orti o giardini per la sua caratteristica di conservazione e il suo gusto dolce acido particolare. Si presenta alla vista di spessore sottile detto a “foglia” interamente pelata e di un colore caramello più o meno intenso, dovuto al tipo di cottura e alla dimensione della fetta, viene realizzata con solo zucchero e la parte umida del frutto e oli essenziali di senape. Al naso, bisogna avvicinarsi con molta cautela, per non essere aggrediti dalla forte intensità della senape stessa che ne caratterizza fortemente la preparazione.

Al gusto si presenta dolce come una confettura con un piacevole gusto di caramello, e dalla struttura leggermente croccante, non adesiva ricordando con particolare precisione il frutto che la caratterizza. Uso gastronomico. La mostarda di mela campanina è usata principalmente nell’arco dell’anno come ingrediente dei Tortelli di zucca alla mantovana, o come baluardo della tradizione delle feste natalizie, come contorno dei sontuosi lessi o bolliti, salumeria cotta, e a fine pasto in abbinamento a Grana Padano DOP o Parmigiano Reggiano DOP di stagionatura oltre i 16 fino 20 mesi.



Mostarda Mantovana di cipolla gialla e rossa

Mostarda di cipolla gialla o rossa mantovana. Il mostardare è un’arte sopraffina, che pochissimi sanno realizzare in particolare quando si tratta di verdura, ma proprio per la cultura del contado mantovano il conservare i prodotti per tutto l’arco dell’anno era nelle famiglie della vita rurale era pratica essenziale. Le cipolle possono essere conservare per un lungo periodo, ma natura in alcuni momenti si risveglia per il naturale ciclo della riproduzione, e quando si presenta il germoglio non è molto consigliato l’uso in cucina, ma può essere lavorata previo cottura per la mostarda. Una volta tagliata a foglia si presta facilmente per la sua realizzazione. Mostarda di cipolla mantovana, si presenta di un colore giallo dorato, ma ne esiste una variante di colore rosso scuro violaceo, tendente al ramato dovuto alla sua caramellizzazione, il profumo è chiaramente di cipolla caramellata che non ha assolutamente come ingrediente nel mantovano il mosto cotto o la Saba, ma solo zucchero semolato o di canna e senape. Al gusto una cipolla dolce, intrigante con una struttura avvolgente e particolarmente adatta ad abbinamenti con formaggi strutturati o con un importante stagionatura, tipo formaggio Grana Padano DOP o Parmigiano Reggiano DOP dai 20 ai 30 mesi.



Mostarda di Cotogna

Il cotogno (*Cydonia oblonga*) non fa parte né dei meli che dei peri, ma è una specie a sé stante. In realtà si tratta di specie molto affini: tutte appartengono alla famiglia delle Rosacee e rientrano nella sottofamiglia delle Pomoidee e il cui frutto (pomo) prende origine dal ricettacolo (la parte terminale ingrossata del peduncolo florale). Si tratta quindi di un “falso frutto”, una struttura, cioè che non deriva dal pistillo (parte femminile del fiore). All'interno della polpa sono presenti 5 logge cartilaginee contenenti i semi. La forma dei frutti delle diverse varietà di cotogno ingenera spesso confusione, poiché può somigliare a quella del melo o del pero. Il cotogno può entrare sicuramente di diritto nella categoria dei “frutti dimenticati”. Coltivato fin dall'antichità, non a caso il nome botanico del genere deriva da quello di una città della Grecia antica, non ha avuto una diffusione paragonabile ad altre specie da frutto. Ai giorni nostri è infatti poco conosciuto, tanto che spesso viene confuso per una varietà di melo o pero mentre, in realtà, appartiene ad una specie distinta ed è classificato in un diverso genere. Questa si può considerare la madre di tutte le mostarde, da sempre praticata nelle famiglie mantovane. Si presenta con una struttura piuttosto croccante e di un forte sapore intenso, va servita aprendo la confezione una decina di minuti prima di portarla in tavola, perché ha la capacità di assorbire molto gli oli essenziali di senape con la quale è caratterizzata è consigliato l'abbinamento con formaggi dalle stagionature importanti dalla prolungata persistenza a pasta dura come il Grana Padano o Parmigiano Reggiano DOP nelle stagionature di 30/36 mesi. (*Cucchiaio d'argento il 17.12.2014*)



MOSTARDA DI MELONE MANTOVANO

La mostarda di Melone è una delle prime lavorazioni che vengono realizzate nell'arco dell'anno, ci si organizza durante il periodo estivo e questo nel mantovano è una pratica antichissima che ancora oggi molto in uso

Nasce dall'istintivo desiderio di disporre della frutta, in questo caso senapata il più tempo possibile, offrendo un'originale versione di questi preziosi e dolcissimi frutti prodotti nelle afose estati mantovane. Questa mostarda non è di facile realizzazione, solo mani capaci e molta esperienza, possono ottenere un prodotto eccellente. Bisogna saper attendere che ogni fase della lavorazione si concluda naturalmente, che lo zucchero mescolato alla frutta si scioglia lentamente e avvolga ogni pezzetto per molte ore fino a farla cambiare di aspetto. Si presenta a secondo della cultivar usata, a listarelle croccanti e in parte cremose all'interno o come un paté denso dal colore arancio intenso di un melone maturo. Delicata ma avvolgente, una volta portata in abbinamento, si armonizza con estrema facilità ai formaggi come il Grana Padano DOP o Parmigiano Reggiano DOP di stagionatura dai 14 ai 20 mesi, per eleganza e persistenza, non essendo mai stucchevole ma di assoluta piacevolezza gusto olfattiva.



Mostarda di Pera mantovana

La coltivazione della pera soprattutto nella zona del viadanese e dell'Oltrepò mantovano, vanta una tradizione straordinariamente antica. Nel 1475 era la coltura diffusissima ed importante sebbene fosse realizzata nei giardini dei monasteri e nei broli delle corti signorili dove venivano anche effettuati incroci di varietà diverse per ottenere frutti dalle caratteristiche sempre più pregiate.

Nei tempi le prime testimonianze riguardanti la Pera Mantovana risalgono niente meno che a Plinio il Vecchio (il più accreditato naturalista fino al Cinquecento) e Columella (agronomo di età romana). All'epoca, però, ed anche nel corso del Medioevo, era usanza diffusa consumare le pere dopo la cottura e aggiungere la senape o l'agresto piccante prima servire in tavola. Dopo l'Unità d'Italia e nel primo dopoguerra, con il conseguente riassetto produttivo volto a valorizzare le attività esistenti, la coltivazione del pero conosce un periodo di particolare sviluppo, anche grazie alle innovazioni tecnologiche nel settore della conservazione e dei trasporti. Oggi la produzione di Mostarda di pera mantovana, è praticata da alcuni laboratori che ne preservano gelosamente le ricette antiche. Le pere coltivate sia per uso alimentare che per mostarda sono Abate Fetel, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, William, Carmen e Santa Maria, e la rarissima Passacrassana ereditata dalla signoria dei Gonzaga. La Mostarda di Pera a secondo della cultivar usata si presenta dal color caramello chiaro o quasi ambrato, leggermente croccante e profumato al naso di pera cotta e croccante di mandorla, non di grande intensità e persistenza perciò facilmente abbinabile con il formaggio Grana Padano DOP o Parmigiano Reggiano DOP di stagionatura che va dai 10 ai 14 mesi.



Cappello del Prete



Delica

Mostarda di Zucca mantovana

La zucca è uno dei simboli di Mantova, considerata il maiale dell'orto perché non si butta via niente, viene coltivata in grandi quantità. Le cultivar principalmente coltivate sono la Violina, la marina di Chioggia o l'americana nella versione nostrana dedicate al commercio fuori provincia. Le più usate oggi nel mantovano è la versione antica detta "Cappello del prete" o quella nuova, della cultivar "Delica" per l'uso in cucina di vellutate, altrimenti fritta o come ingrediente dei famosi "Tortelli di zucca alla mantovana" nonché per la

lavorazione della mostarda di zucca senapata. La zucca è una verdura e le donne mantovane, da sempre esperte nell'arte di mostardare sanno farla con grande abilità ed eccellenza, esempio unico che da decenni si realizza nel mondo della mostarda solo a Mantova. Si presenta di colore fortemente aranciato, a fette sottili o a dadini, leggermente croccante dal cuore tenero, la si usa anche in alcuni casi assemblata con quella di mele, ma nella stragrande delle disponibilità è in purezza. Si abbina con grande facilità con il Grana Padano DOP o Parmigiano Reggiano DOP di stagionatura intermedia che varia dai 14 ai 20 mesi esaltando la sapidità del formaggio per poi equilibrando con la dolcezza la palatabilità complessiva.

Mostarda di pomodori verdi



Questa mostarda è l'esempio della cultura gastronomica più schietta e sincera delle "Rasdore" mantovane, che non si buttava via niente dei frutti dell'orto e che tutto creava economia familiare, da usufruire nella stagione del freddo e gelido inverno, quando l'orto non dava possibilità di raccogliere verdure da cucinare. L'arte del sapere mostrare, non è peculiarità dell'industria, ma conoscenza tramandata delle donne di famiglia che possono dedicare tempo cura per la realizzazione di queste eccellenze. Gli ultimi pomodori che nel mese di novembre che si trovavano ancora sulle piante, ancora verdi, vengono raccolti prima che il gelo li possa rovinare, questi tagliati a fettine sottili, caramellando quel poco di fruttosio che in essi contenuto, dava inizio alla pratica della cottura. La Mostarda di pomodori verdi si presenta di un colore un po' ossidato dal profumo vegetale, la senape è preponderante, al gusto è decisamente particolare, non per tutti i palati, ma per chi nel connubio dolce acido ne trova piacevolezza. Facilmente abbinabile alle stagionature del Grana Padano DOP o Parmigiano Reggiano DOP di oltre 20 mesi questa mostarda ne esalta la sapidità, per poi essere armonizzata dalla dolcezza della mostardatura.

La mostarda di Cremona

La mostarda classica cremonese è un prodotto della tradizione che rispetta al 100%. La frutta mista tagliata in pezzi e l'aroma naturale di senape sono il connubio perfetto di questa specialità che è un trionfo di sapori. Il primo documento che associa la mostarda a Cremona è una ricetta "Pour faire moutarde de Cremona", non troppo dissimile dall'odierna quanto agli ingredienti, contenuta in un libro "Ouverture de cousine par maistre Lancelot de Casteau", stampato a Liegi nel 1604. Altre ricette storiche sono state scritte nel 1666 e nel 1866. Agostino Cavalcabò ci informa che nel 1774 erano attive a Cremona 20 fabbriche di torrone e mostarda, che occupavano complessivamente 40 addetti.

Si trattava probabilmente di attività artigianali, a conduzione familiare, che hanno saputo però imporsi per la qualità del prodotto, tanto è vero che Francesco Cherubini nel suo vocabolario Milanese-Italiano (1839-1843), a proposito di mostarda, afferma che "la confezione che si fabbrica a Cremona, secondo il metodo dei Cremonesi... noi abbiamo per la più squisita". Le relazioni della Camera di Commercio in diversi anni, a partire dal 1854, riportano l'importanza, nell'economia cremonese, della produzione di mostarda e questo è confermato dagli storici quali Angelo Grandi (1856) e Francesco Robolotti (1859).

Nel "Manuale del cuoco" di Giuseppe Gorrini (1884) si riporta la ricetta della Mostarda di Cremona confezionata con "pomi, pere, zucche, fichi maturi, pesche secche, cedrate in pezzi, ... miele, zucchero e senape".



La mostarda di Cremona



La mostarda di Voghera;

Si rifà ad un tradizionale artigianato conserviero che ha visto l'avvicinarsi di numerosi maestri artigiani miscela di frutta candita intera e sciroppo; ricetta già diffusa tra i monaci prima del 1397 per conservare la frutta, anno in cui Gian Galeazzo Visconti scrisse una lettera al Podestà di Voghera per lodare la bontà di quella preparazione, in essa il duca richiedeva uno "zebro" (mastello) di frutta candita senapata da accompagnare ad arrostiti e carni della sua tavola.

La zona di Voghera che da sempre è vocata alla coltivazione degli alberi da frutto.

Presso l'Abbazia di Sant'Alberto di Butrio veniva conservata la frutta in preparazione con l'aggiunta di senape e mosto.



La mostarda Veneta o Vicentina.

Mostarda principalmente di cotogne prodotta secondo l'antica ricetta della tradizione Veneta e Vicentina. La prima citazione scritta relativa alla mostarda vicentina risale a metà dell'800, scovata in un ricettario a Braganze. Questa mostarda veneta è una ricetta di antica tradizione, che prevede l'uso delle Cotogne, purea di mela, frutta candita in proporzione variabile (arancia e limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, anidride solforosa), come aroma naturale la senape. Al naso si presenta con un profumo fruttato di mela cotta al forno e una nota importante di agrumato, la sua struttura si presenta come una purea dolce al palato e una piacevole piccantezza, che la pone straordinariamente equilibrata. La frutta deriva dalla filiera agricola italiana.



Mostarda Fine di Carpi,

contiene mosto nella versione antica tradizionale questa mostarda di frutta, con prevalenza di mele campanine, è una ricetta che è sempre stata un segreto, gelosamente custodito e tramandato di padre in figlio sin dai tempi della famiglia dei Sebellini i quali, secondo la tradizione, ne sarebbero stati i creatori, ma purtroppo con loro è sparita.

Utilizzando le fonti storiche e letterarie disponibili, è stata ridata vita a questa antica e praticamente scomparsa ricetta carpigiana, detta la "Dolce" che prevedeva solo su richiesta l'aggiunta di senape all'ultimo minuto.



Mostarda Nobile di Parma, è una mostarda delicata fatta con una antica pera coltivata già dal 700 nell'area del Ducato di Parma e Piacenza: la Pera Nobile. Chiamata così perché considerata molto pregiata e destinata al consumo dei Nobili.



Soprattutto nell'800 la Pera Nobile conobbe larga diffusione, durante il regno della Duchessa Maria Luisa D'Asburgo-Lorena. Maria Luigia, così chiamata a Parma, fu una grande estimatrice di questo frutto: nata a Vienna, abituata agli abbinamenti salato-dolce tipici della cucina Austro-Ungarica, volle introdurlo come ripieno per i tortelli. Nel sapore c'è tutta la tradizione della cucina del territorio, un equilibrio agrodolce che richiama al palato i gusti antichi che la contaminazione austriaca portò nella tradizione culinaria Parmigiana. Nobile di Parma è ideale da degustare ad occhi chiusi ascoltando "Zaira" del maestro Vincenzo Bellini, Opera con cui la Duchessa Maria Luigia volle inaugurare nel 1829 il Teatro Reale di Parma, oggi Teatro Regio.

Vera Mostarda Bolognese.

Il suo sapore unico, la consistenza corposa, sono il risultato di rigoroso rispetto della ricetta originale del 1898, di una selezione accurata degli ingredienti e di un particolare processo di produzione mantenuto immutato nel tempo.

Solo pere e mele cotogne raccolte in piena maturazione e cotte per oltre 12 ore insieme a zucchero, polpa e scorza d'arance. La farcitura ideale per crostate, ciambelle e dolci tipici.



Le mostarde di Cremona, Voghera, Mantova e del Veneto, sono spesso senapate e piccanti (a seconda della quantità di senape) ma prive quasi sempre di mosto, mentre quelle del Piemonte, e del sud Italia contengono mosto ma non senape. Gli abbinamenti sopraindicati sono quelli della tradizione lombarda e mantovana, oggi con la diffusione e la facile reperibilità sono, le mostarde senapate ben si abbinano con tutti i formaggi del panorama caseario italiano.



*Ricerca
di Cornelio Marini*

Cornelio Marini

Alcuni testi e foto sono stati ricavati dai siti originali dei vari produttori di mostarda