



## Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

### Richiesta di Attribuzione e Riconoscimento De.Co.

## Della Mostarda di Sermide

#### **Riferimenti storici di Sermide;**

##### **Storia.**

*E' voce da diversi che Sermide corrisponda al Vico Sennino, ricordato dall'itinerario di Antonino, ma di recente Gaetano Mantovani studioso e dotto cultore di archeologia e di storia antica di Sermide, nega a Sermide tale origine, attribuendo l'origine di Sermide attuale ai Sarmati, essendo in documenti del 753 e 877 detto Sarmata.*

*Sermide documentata fin dal Medioevo, essa fu donata dagli imperatori germanici al Vescovato di Mantova prima del 997: reca infatti questa data il diploma imperiale con il quale Ottone III confermò privilegi anteriormente concessi. Nel 1090 il vescovo Ubaldo I ne investì la potente famiglia dei Visdomini, ma a seguito della loro estinzione essa pervenne ai Bonacolsi intorno al 1322. Con l'avvento al potere dei Gonzaga nel 1328 le ragioni feudali della corte di Sermide furono temporaneamente devolute al Vescovato, primo proprietario, ma il vescovo Giacomo Benfatti, con atto del 15 luglio 1331, ne investì a titolo di feudo onorifico Luigi Gonzaga ed i suoi eredi, investitura in seguito ripetutamente confermata dall'autorità imperiale.*

*Nel 1443 Gianfrancesco Gonzaga vendette la corte di Sermide al nobile Bartolomeo Pendaglia per 1.169 ducati d'oro: all'atto di vendita del notaio Giacomo Andreasi è allegato l'elenco completo degli "utilisti", ovvero di coloro i quali, in cambio dell'uso di beni immobili, erano obbligati a versare contributi alla corte di Sermide.*

*A partire dal 1596 i Gonzaga procedettero a ricomprare la corte per lotti successivi, fino a rientrarne nel pieno possesso nel primo decennio del Seicento.*

*Nel corso del Settecento dichiarato fellone nel 1707 l'ultimo duca di Mantova Ferdinando Carlo, esse furono confiscate e devolute alla Regia Camera austriaca.*

*Durante la Prima Guerra d'Indipendenza (1848-'49) Sermide ebbe la temerarietà di insorgere contro gli occupanti austriaci scrivendo in tale modo il suo nome nel libro della storia d'Italia accanto ai nomi di Milano, Brescia, Venezia e di poche altre città. La reazione dei marescialli Radetzky e von Welden fu dura e spietata: il 29 luglio 1848 le truppe austriache annientarono la resistenza dei Sermidesi, uccisero, saccheggiarono il centro storico e diedero alle fiamme numerose case.*



*Un cinquantennio dopo, nel 1899, Re Umberto I decorava Sermide di medaglia d'oro elevandola inoltre al rango di città. Lo stemma della città raffigura due serpi intrecciate, ritte sull'erba, con il motto latino *Latet hic anguis in herba*, "Qui, nell'erba, si nasconde la serpe".*

## “Origine del prodotto”

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

**S I** 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 & anisi. Lequal cose si mettono in detta mostarda, & si distemperano 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 Del' Eccell. Medico, e Cirugico M. Leonardo Fioravanti  
Bolognese -Venezia anno 1564

La pratica del conservare gli alimenti, probabilmente è da far risalire alle origini dell' uomo, essenzialmente un cacciatore- nomade, il cibo era costituito occasionalmente da selvaggina ma anche bacche, frutti selvatici o ancora radici.

La scelta poi del passaggio a radicarsi sul territorio, 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 e legumi (grano, segale, orzo, enticchie, piselli...) e infine frutta e verdura. Piano piano le buone pratiche agrarie portarono alla produzione di una eccedenza che occorreva "immagazzinare". Si presentarono allora delle difficoltà per proteggere le riserve da umidità, muffe, roditori e piccoli insetti.

Essendo la necessità madre di tutte le invenzioni, si incominciano a sperimentare varie tecniche di conservazione, per spalmare per un periodo più lungo possibile 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 quantum 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 gariofilii, .2. uncias cardamomi et mediam piperis longi; omnia ista tere, bene distemperando cum parum de musto et misceantur cum mustarda : pro duabus peccis 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 Teofilo Folengo** (pubblicata nel 1517 con lo pseudonimo di Merlin Coccaii)



*Post mangiamentum lexi, succedere mandant suscalchi rostum, permas, summata, fasanos, caprettos, lepores et quidquid cazza rapinat, quidquid falconus, quidquid sparaverus adungiat, quidquid sbudellat branchis astorru 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 lesso, 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 brassica nigra**



*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 Confraternita dal turtel sguasarot, in sinergia con l'assessore Daniele Ghiselli dell'Amministrazione Comunale di Sermide in collaborazione con l'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi e la consulenza del Segretario e Gastronomo Cornelio Marini, ha convocato un gruppo di *Signore di Sermide*, 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.*

### *Della Mostarda di Sermide*

#### **Ricetta De.Co.**

*Kg 1 di Cipolla di Sermide oppure Melone di Sermide, Mele locali, Zucca mantovana-Mela Cotogna-Passacrassana, Pera Abate, altra frutta mondata e verdura tagliata a foglia (fettine sottili)*

*Kg 0,300/ 0,500 di Zucchero*

*Limone buccia a fettine fini o Cedro come variante.*

*Senape 6/25 gocce per 1 kg*

*Chiodi di garofano a piacere*

*Cannella e altre spezie a piacere*

*Preparazione dello sciroppo; Miscelatura a freddo, poi due rimontaggi a caldo il terzo con la frutta o verdura, invasata in contenitori di vetro con aggiunta a caldo la senape, tappo a chiusura ermetica.*

#### **Lavorazione;**

##### **Ingredienti**

*Frutta e verdura di stagione piuttosto acerba da 300/500 g di zucchero per ogni kg di frutta essenza o olio essenziale di senape per mostarda dai 5 a 25 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 versare lo sciroppo ancora bollente sulla frutta e lasciar riposare 24 ore.*

*7 – Ripetere le ultime due operazioni per altre 2 volte.*

*8 – Alla fine del lungo procedimento, far bollire insieme sciroppo e frutta per qualche minuto, fino a che la frutta non assumerà un colore caramellato.*

*9 – Lasciar raffreddare e pesare.*

*10-Aggiungere dalle 5 alle 25 gocce di essenza o olio di senape liquida per ogni kg di frutta cotta, a seconda della piccantezza che si intende ottenere .*

*11 – Mescolare ed invasettare in contenitori di vetro a chiusura ermetica se si utilizza l'olio essenziale di senape per mostarda, la quantità da considerarsi è circa il doppio.*



#### **1) 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 e Casalinghe;**

**1) Sig.ra Campagnoli Ione**, nata a Carbonarola il 18-11-1915, Ricetta tramandata dalla figlia **Sig.ra Silvia Agosti** in Mantovani Nata a Moglia di Sermide il 1° maggio 1942 Residente a Sermide in via Amendola.

*Ricetta*

#### **Mostarda di pere Abate**

*Ingredienti: pere abate, cedro, zucchero, senape.*

*Procedimento: si sbucciano e si tagliano le pere in quattro e si elimina il torsolo, si aggiunge il cedro, non trattato, a fettine, e lo zucchero.*

*1- kg di frutta pulita, mezzo cedro*

*3/4 etti di zucchero a seconda della maturazione della frutta*

*(non deve essere mai troppo matura).*

*7/8 gocce di senape per kilo.*

#### **Procedimento**

*Si lascia riposare per 24 ore poi si scola il sugo ottenuto si scalda sul fuoco*

*e si riversa sulle mele, dopo altre 24 ore si ripete lo stesso procedimento*

*E dopo altre 24 ore si mette tutto sul fuoco e si "frigge" fino ad addensare*

*Il sugo si fa raffreddare e prima di invasare si aggiunge la senape in quantità pari a 7/8 gocce per kilo.*

**2) Sig. Bettoni Tarcisio** nato il 23/06/1947 a Sermide e residente in via Gardinala, 2. Moglia di Sermide

*Ricetta*

#### **Mostarda di Cipolla di Sermide di Corte Gardinala.**

*Ingredienti:*

*- 5 Arance*

*- 800 g Cipolle dorate di Sermide*

*- 450 g di zucchero*

*- Mezzo bicchiere di aceto bianco.*

*- Peperoncino quanto basta o senape in alternativa*

*- 1 cucchiaino di sale*

*- 2 pizzichi di cannella*

*Procedimento*

*Pelare le cipolle grossolanamente, tagliare a pezzi la polpa delle arance,*

*mettere sul fuoco cipolle con arance più peperoncino (se piace), per 45 minuti finchè ha raggiunto un aspetto denso, a questo punto aggiungere un cucchiaino di sale, cannella, lo zucchero e l'aceto, far cuocere per un ora circa poi invasare.*

3) **Sig.ra Itala Bassi.** Nata il 17/08/1935 e residente a Sermide

*Mostarda di Mele cotogne (Cydonia oblonga), Mele Campanine, Passacrassana.*

**Ricetta**

*Frutta tagliata a foglia*

*Zucchero 400 g per kg*

*1 Limone*

*Cannella q.b*

*Chiodi di garofano qb*

*Senape 6/ 10 gocce per 1 kg*

**Preparazione.**

*La frutta deve essere non troppo matura, tagliata a fettine sottili ( a foglia), si unisce allo zucchero e al limone, e si lascia riposare per 24 ore, si scola e il sugo ottenuto si fa bollire per addensarlo, si versa sulla frutta bollente e si lascia riposare per ulteriori 24 ore.*

*Poi si mette tutto sul fuoco per ritirare il composto compresa la frutta, si lascia raffreddare si aggiungono le spezie, poi per ultima la senape invasata in contenitori di vetro a caldo con tappo a chiusura ermetica. Consumo familiare e in abbinamento a carni lesse e formaggi locali.*

4) **Sig. Maurizio Santini Chef.** Nato il 06/07/1947 a Sermide

*(Un cuoco di affezione, una persona attenta, un gastronomo convinto, un interlocutore mite ma tenace nelle sue convinzioni che originavano dalla sua perfetta conoscenza del territorio e delle sue espressioni gastronomiche).*

**Ricetta,** dal suo libro "Belmangiare" *li riceti persi e catadi- 1998 Ediz.Sermidiana.*

*Le mele o le pere (si può usare anche la cocomera bianca), non devono essere acerbe ma nemmeno mature. Sbucciale, toglì il torsolo e i semi, taglia la frutta a fettine sottili che metterai in una pentola con mezzo chilo di zucchero, per ogni chilo di fettine. Lascia riposare per 24 ore, scolale e raccogliendo il sugo che farai bollire sino ad addensarlo per poi versarlo ancora sulle fettine. Lascia riposare ancora 24 ore, e quindi fa bollire il tutto per due ore circa. Quando il tutto sarà raffreddato aggiungi senape pura sulla base di cinque gocce per chilo. Naturalmente puoi, a seconda del gusto, aggiungere altra senape. Metti nei vasetti e mantieni in luogo fresco e asciutto.*

5) **Mostarda della Confraternita dal turtel sguasarot,** costituita a Sermide il 12/06/2008

*In questa nostra ricetta, si possono utilizzare insieme o singolarmente i seguenti tipi di frutta, Pom Campanin, Mela o Pera cotogna, Passacrassana, Anguria Bianca e altra frutta tendente all'acerbo.*

**Preparazione.**

*1 kg di frutta, mondata e tagliata a fettine vanno aggiunti poi ,*

*200 g di limone non trattato, tagliato anch'esso a piccole fettine comprensivo della buccia.*

*300 g di zucchero semolato.*

*3 g di Cannella a pezzi*

*3 g di Chiodi di Garofano, il tutto mescolato si lascia riposare per 24 ore.*

*Passato il giusto tempo si passa alla frittura, sciroppo e frutta vanno passati in padella, per la cottura, affinché il tutto sia dorato e abbia una consistenza melliflua. Si lascia raffreddare, si aggiungono 20/25 gocce di essenza di Senape, e si invasa. Per il consumo attendere almeno un mese.*

*N.B. Quando per la mostarda si usa solo Mela o Pera cotogna, bisogna aggiungere un po di liquido di cottura dei torsoli e bucce del frutto stesso, filtrato e raffreddato mescolato alla frutta prima della "frittura".*

*Tale liquido (Pectina naturale) è ottenuto con pari peso di frutto e acqua, ridotto alla metà del volume iniziale.*

6) **Sig.ra Mantovani Lisa** nata a Ostiglia il 30/03/1973 residente a Sermide.

**Mostarda di Melone di Sermide**

**Ingredienti.**

-melone -zucchero-limone buccia e succo-gocce di senape

Tagliare melone e scorza del limone e spremere il succo del limone aggiungere zucchero.

Lasciare riposare per una notte poi far bollire per un' ora il succo che si è formato il giorno seguente far bollire tutto sia melone che succo.

Lasciare raffreddare e poi si aggiunge le gocce di senape a piacimento per avere una mostarda non troppo forte consiglio 8/9 gocce per kg.

La mostarda mi è stata insegnata da mia mamma , che a sua volta tramandata dalla sua mamma cioè mia bisnonna.

Mia mamma si chiama Silvia Agosti nata a Sermide il 01/05/1942

Mia bisnonna Ione Campagnoli nata a Carbonarola (mn) il 18/11/1915.

Consumo familiare e in abbinamento a carni lesse e formaggi, tipo Parmigiano Reggiano DOP e Grana Padano DOP, formaggi stagionati, erborinati, formaggi caprini, primo sale, ricotta e mascarpone.

Con eterna passione e osservanza delle tradizioni mantovane

**Informatori Casalinghe;**

Sig.ra Campagnoli Ione

Sig.ra Silvia Agosti

Sig.ra Itala Bassi.

Sig.ra Mantovani Lisa

Sig. Bettoni Tarcisio

Sig. Maurizio Santini Chef

**Informatori della Confraternita dal turtel sguasarot**

Sig. Paolo Pinotti

Sig.ra Franca Bergomi

**Informatori Professionisti e reperimento del prodotto; ; Corte Gardinala. Sig. Bettoni Tarcisio**

Documentazione Storica -

Cornelio Marini

Documentazione Tecnica -

Cornelio Marini

Il Segretario

Il Presidente



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



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

Cornelio Marini

Dott. Gastone Savio