



La mostarda: dolcezza e piccantezza per un'eccellenza antica

La mostrada, di cosa si tratta? La risposta per qualcuno sarà ovvia per altri molto meno. C'è chi penserà alla salsa con cui inaffia l'hot dog ma non è solo questo.

La mostarda è un **prodotto tipico italiano** a base di frutta, zucchero e senape. La ricetta base prevede che la frutta venga candita nello sciroppo a cui si aggiunge polvere di senape, solitamente piuttosto piccante, ma ne esistono diverse varianti a seconda della zona di provenienza. Celebre quella di Cremona ma anche di Voghera, Mantova, quella veneta o siciliana.

La mostarda e i suoi utilizzi in cucina

Come si utilizza la mostarda in cucina? Fino a non molti anni fa la mostarda veniva abbinata alla

carne ed in particolare a bolliti importanti per i giorni di festa. Oggi, come per la maggior parte degli alimenti, c'è stata un'evoluzione/rivoluzione rispetto al suo utilizzo.

La mostarda viene impiegata per preparare torte salate, creme spalmabili e mousse per farcire. Un ampio uso è fatto per riempire la pasta fresca, i tortellini, i ravioli, i cannelloni, le lasagne e i celebri tortelli di zucca. Talvolta compare anche nei dolci dove la maestria consiste nel saper stemperare il piccantino e dosarlo con lo zucchero.



La storia della mostarda

La storia della mostarda ha origini antiche e l'arte di conservare la frutta utilizzando il mosto, risale ai Romani. Apicio, cuoco, agronomo e scrittore di duemila anni addietro rivela come conservare le more con la sapa (mosto cotto): nel Medioevo nasce il *mustum ardens* cioè una miscela di mosto e senape.

Il *mustum ardens* nasce all'interno della bottega dello speziale, il cui compito era quello di raccogliere, catalogare e conservare le erbe e saperle utilizzare per creare medicine e decotti. In seguito furono farmacisti e droghieri che proseguirono il lavoro degli speziali e, verso la fine del 1700, a Cremona esistevano una ventina di fabbriche di mostarda, piccole realtà artigianali probabilmente a conduzione familiare.

Esistono dei documenti storici della Camera di Commercio di Cremona datati 1800 in cui si afferma l'importanza del prodotto dal punto di vista della sua qualità e dell'enorme valore

economico poichè era ampia la diffusione anche fuori dai confini cittadini.

Se siete curiosi potete approfondire in biblioteca, consultando numerosi testi che spiegano l'origine e le tecniche di preparazione della mostarda nelle diverse zone d'Italia. Se nel nord Italia, infatti, si è sempre preferito l'utilizzo della senape, al sud e in Sicilia, veniva preparata con il mosto.

Interessante anche l'analisi del termine *Moutarde* dal francese. I cugini d'Oltralpe si riferiscono alla pianta o alle salse a base di senape mentre in Italia ci riferiamo a prodotti a base di frutta trattata e conservata con miele o zucchero, mosto o senape.

La MOSTARDA
Elenco aziende produzione e Vendita :
Contattaci se vuoi essere presente qui!

Data di creazione

18/01/2016

Autore

elisabetta-lecchini