

# La mostarda: dolcezza e piccantezza per un'eccellenza antica

scritto da Elisabetta Lecchini | 18/01/2016



**La mostarda, 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/evoluzione 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 poiché 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!**