

Le Mostarde



*Il nome mostarda
deriva dal francese
“moût ardent”,
“mosto ardente”:
la formula originale
prevedeva infatti
l'utilizzo di mosto
d'uva cotto e miscelato
con granelli di senape
per ottenere una salsa
piccante che ben si
sposava con arrosti e
carni.*

Mostarda Cremona

La Mostarda di Cremona consiste in frutta candita immersa in sciroppo di glucosio aromatizzato con senape. I frutti più comunemente utilizzati, interi o a pezzi, sono le ciliegie, le pere, i mandaranci, i fichi, le albicocche, le pesche, i meloni, le prugne, i cedri, la zucca e l'anguria.

La mostarda di Cremona è diventata la mostarda più consumata in Italia. Gli abbinamenti gastronomici più riusciti sono quelli della Mostarda di Cremona con le carni, tra cui il Gran Bollito Cremonese, con i salumi, tra cui cotechino e prosciutto cotto e con i formaggi, sia freschi sia stagionati.

Mostarda Mantovana

La mostarda mantovana è una conserva di frutta in cui l'essenza di senape entra come aroma.

Qui vengono utilizzate esclusivamente mele cotogne ma esistono anche altre versioni, basate sulla stessa idea, frutta candita ed aromatizzata con senape, tipiche di altre zone. La frutta, comunque va sempre messa affettata. Lo scopo delle cotture (prima del succo e poi del tutto) è di far addensare il succo ed arrivare ad ottenere, alla fine, le fettine, relativamente asciutte, in uno sciroppo denso.

Per ottenere un prodotto piccante servono 20 gocce di senape per kg., se la si preferisce dolce si può scendere a 9-10 gocce/kg.

Mostarda di Voghera

La mostarda di Voghera è una specialità di frutta intera candita (pere, fichi, ciliegie, albicocche, zucca bianca, prugne, mandaranci, pesche) immersa in sciroppo aromatizzato alla senape.

Unica per gusto e nobile di origine la Mostarda di Voghera si rifà ad un tradizionale artigiano-conserviero che ha visto l'avvicinarsi di numerosi maestri.

