

17 Ottobre 2013

Come ti cucino la Mostarda Mantovana

Innumerevoli varianti e un'unica magica tradizione. Ne parliamo con Massimo Truzzi di Slow Food



Lombardia

Se provate a contare le varianti della Mostarda Mantovana, ce ne sarà sempre una nuova da aggiungere. E se provate a scoprire cosa cambia, la risposta di ogni chef sarà sempre la stessa: “Il mio tocco”. Perché nel mantovano famiglie, professionisti o produttori amano cucinarla a loro modo - che finisce per diventare un piccolo segreto.

A raccontarcelo è **Massimo Truzzi, fiduciario della Condotta Slow Food Basso Mantovano** e tra i custodi della ricetta ufficiale secondo tradizione. “Tutte queste varianti esistono da sempre e lo consideriamo positivo: l'importante è che alla base ci sia la cultura giusta in modo da poter scegliere con consapevolezza” ha spiegato. E allora quali sono le caratteristiche irrinunciabili della Mostarda Mantovana? “**A distinguerla da altre tradizionali mostarde italiane sono le fette di frutta sottili, integre e croccanti**. E poi direi che oggi è fondamentale utilizzare ingredienti di qualità provenienti da filiere sane”.

La Mostarda è un prodotto del territorio mantovano, dunque, ma con variazioni locali anche da famiglia a famiglia. Così la frutta impiegata può essere differente. “Generalmente viene utilizzata leggermente acerba” spiega Massimo chiarendo che “per lo più è costituita da mele Campanine o Renette, Cotogne e Pere”. Dopo essere state caramellate, le fette di frutta si conservano grazie all'aggiunta di essenza di senape. E se volete cimentarvi in cucina senza tradire troppo le usanze mantovane, eccovi la **ricetta ufficiale approvata e condivisa dalla Comunità del cibo della Mostarda Mantovana** [1] ottima per accompagnare carni bollite e formaggi.

Ingredienti: 1 kg di frutta pelata e detorsolata. 300/500 gr di zucchero semolato. 10/15 gocce di essenza di senape (disponibile in farmacia). 1 limone tagliato a fette.

Preparazione: Mescolare la frutta sbucciata a fette con zucchero e limone. Lasciar riposare il tutto per 24 ore. Scolare il succo, farlo addensare sul fuoco per una decina di minuti e aggiungerlo alla frutta. Dopo altre 24 ore ripetere l'operazione. Dopo altre 24 ore, infine, eseguire una bollitura finale di circa 10-15 minuti

della frutta unitamente al suo scioppo. Fare intiepidire la mostarda, aggiungere le gocce di essenza di senape e mescolare delicatamente. La mostarda fredda va chiusa in vasi di vetro di piccole o medie dimensioni. Conservare in un luogo fresco e buio.

foto: Silvio [2]

Potrebbe interessarti anche

[Il meraviglioso mondo della mostarda Mantovana \[3\]](#)

Links

[1] <http://www.slowfoodbassomantovano.it/comunita-della-mostarda/>

[2] <http://www.flickr.com/photos/25713407@N00/2461045657/in/photolist-4Ktv8F-2SvuYT-sQnQt-AwPyW-49KeD9-6k2xZa-5TXSxo-7CNWoY-oBjgL-gqs8Bx-6NNe7c-HZF9X-fLkccn-puy3h-byYQpS-Atpiu-b5j9ZR-6k6JZo-6k6K25-6k6JUL-6k2yEZ-6k6Knm-6k2yC4-6k2y3c-6k6K7L-6k2yxp-6k6JQf-6k2ycR-6k2yq6-6k2yig-6k2yuR-6k6JKE-8iP8as-8m4wUT-6uzWJp-8m7FFo-9aWWGR-64kFno-67eWyK-cvc5V3-eCQV4Y-5kdArc-6J7cPp-fuqCqV-c3RK6h-4XuyYS-y7pr3-7i3oho-5Xdaxa-bZWrgQ-7LK1k1>

[3] <https://territori.coop.it/territori/il-meraviglioso-mondo-della-mostarda-mantovana>