

La mostarda mantovana conquista il mondo

Roberta Cutillo, Letizia Airos Soria (July 12, 2019)



Alla ricerca della mostarda mantovana, nata nella corte rinascimentale dei Gonzaga. Un delizioso prodotto antico riscoperto, non solo in Italia ma in tutto il mondo. E dagli Stati Uniti all’Australia dimostra come la forza dell’agroalimentare italiana spesso sia proprio nelle sue eccellenze di nicchia, uniche ed irripetibili.

[IN ENGLISH >>](#) [2]

Siamo sempre al [Fancy Food Show](#) [3], una delle più importanti fiere agroalimentari al mondo che si svolge ogni anno allo Javits Center di New York. Qui ovviamente l’Italia non manca mai, anzi è tra le nazioni più rappresentate. E noi, anche questa volta, non siamo accontentati della conferma dei nostri brand più importanti, siamo andati alla ricerca di novità, eccellenze poco conosciute da

scoprire, di storie da raccontare. E ne abbiamo trovate. Storie che riscoprono e rendono spesso attuale un passato di grande tradizione.

Una di queste è la storia di Paola Calciolari e delle sue mostarde mantovane.

“Facevo la farmacista. Ho preso una laurea in chimica degli alimenti, produzione del Parmigiano Reggiano perché la mia famiglia lo produceva”, ci spiega Paola, fondatrice di [Le Tamerici](#) [4], un’azienda di conserve alimentari di qualità in provincia di Mantova, specializzata nella produzione di mostarde. “E mi sono messa a fare mostarda, è un prodotto tipico del territorio, ma non esistevano a Mantova aziende strutturate che lo producevano.”

Davanti a lei, sul suo banco, sono esposti diversi barattoli pieni delle sue mostarde ai vari gusti. Verrebbe voglia di iniziare a provarle tutte ma, innanzitutto, ci facciamo dire esattamente cos’è la mostarda.

“La mostarda mantovana è frutta candita con essenza di senape.” risponde prontamente Paola. Fettine di frutta vengono messe in una zuppa di acqua e zucchero, dopodiché avviene “un processo osmotico in cui la frutta si arricchisce di zucchero e rilascia l’acqua.” Poi, a fine canditura, viene aggiunta l’essenza di senape naturale che dà il piccante a questo prodotto.

“Di questa mostarda se ne parlava già nei banchetti di corte al tempo dei Gonzaga. Quindi è un prodotto del Rinascimento, della storia, un prodotto che si usava per fare i tortelli.” Ci racconta l’esperta.

A proposito, le domandiamo, come si usa la mostarda?

“Il formaggio è l’abbinamento più semplice, ma in realtà nasce come prodotto che viene usato con il bollito.”

Ora non è più bollito, ci spiega, ma tutto quello che è carne. Paola cita vari esempi, dal petto d’anatra, alla carne alla brace, fino alla salsiccia, quindi anche altre carni ma soprattutto altri tipi di cotture. “Una porchetta con la prugna ci sta benissimo, ad esempio.”

E qui negli Stati Uniti si può usare benissimo insieme al tacchino di Thanksgiving. “Io ci metterei o il pomodoro verde o questa confettura di pere con rosmarino, con le carni bianche è meravigliosa. Poi questa l’ho messa anche su delle pizze gourmet.”

Anche da sola non è niente male.

Per quanto riguarda i dolci, Paola consiglia di abbinarle ai semifreddi “perché il piccante viene smorzato dal freddo, ma rimane ne rimane il gusto. A me piace la mostarda di pera con il gelato al cioccolato.”

Le Tamerici propone diverse linee di prodotti: una di solo mostarde, una di gelatine di vino (lambrusco, prosecco, vino passito di sicilia), una di confetture con aceto balsamico, che possono essere di ciliegia, amarena o fragola. Poi ci sono le varie confetture senza pectina, ad esempio, quella di arance rosse. “È un prodotto che lavoriamo un mese all’anno quando è disponibile questa tipologia di arancia.” ci spiega Paola mentre l’assaggiamo.

“La nostra filosofia è cercare chi è specializzato nel fare specifici prodotti nel territorio.” Ad esempio, per la confettura di mele, vanno da un produttore che fa solo mele campanine, piccole mele selvatiche di Mantova. Per altri prodotti, come la confettura alle cipolle rosse, vanno a cercare un produttore dove c’è la specialità, in questo caso, a Tropea.

L’ex-farmacista si è lanciata in questo campo perché, nonostante si tratti di un prodotto storico, tipico della zona, a Mantova nessuno produceva mostarde, se non in casa. “Mia nonna preparava mostarde. Io ero appassionata di formaggi e ho pensato subito di fare l’abbinamento della mostarda col formaggio, cosa che era una novità.”

Nel 1991 fonda le Tamerici, che nasce come associazione culturale e scuola di cucina e diventa in seguito un laboratorio di produzione in scala artigianale ed in fine un’azienda agricola. Nel 1996, partecipa al suo primo Salone del Gusto di Torino portando cinque prodotti con cinque abbinamenti di formaggio e suscitando l’attenzione di vari giornalisti. “Volevano capire il perché di questa cosa.” Adesso sembra naturale, ma all’epoca questo abbinamento stupiva, spiega.

“Quando sono arrivata negli Stati Uniti 20 anni fa”, ricorda Paola “nessuno qui faceva questo.” Ora gli Stati Uniti sono un mercato importante per l’azienda, così come la Spagna, la Germania ed anche l’Australia. Un esempio di come le eccellenze italiane, anche se di nicchia, o forse proprio grazie alla loro specificità; e particolarità, riescono a farsi strada e a trovare il loro posto sul mercato internazionale.

Source URL: <http://iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/fatti-e-storie/article/la-mostarda-mantovana-conquista-il-mondo>

Links

[1] <http://iitaly.org/files/paolaemostardejpg-1>

[2] <http://www.iitaly.org/node/55371>

[3] <https://www.specialtyfood.com/shows-events/summer-fancy-food-show/>

[4] <https://www.letamericisrl.com/?lang=en>