

MOSTARDA VICENTINA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Mostarda vicentina.



La storia

La mostarda è una confettura di frutta candita e speziata. È un alimento nato dalla necessità di conservare la frutta fuori stagione, attraverso la canditura e l'uso di senape, spezie o mosto che sono conservanti con proprietà antibatteriche. Il nome deriva dal latino "*mustum ardens*" che significa mosto piccante e cioè il mosto ottenuto dalla pigiatura dell'uva e reso piccante dall'aggiunta di farina di senape e utilizzato per la conservazione di preparati a base di frutta. Nel vicentino, la tradi-

zione culinaria connessa alla mostarda è antica e la particolarità di questo prodotto è legata all'uso di mele cotogne, frutto tipico del Veneto, importato dalla Repubblica di Venezia dal Medio Oriente. La ricetta vicentina sembra essere stata elaborata per la prima volta dalla famiglia Breganze, in un ricettario familiare del 1879. Dal 1920 esiste, a Montebelluna Maggiore, un'azienda artigianale che produce mostarda.

Descrizione del prodotto

La mostarda vicentina si presenta come una confettura opaca, di color giallo paglierino e la pasta è abbastanza densa, con la presenza interna di pezzi di frutta, in percentuale non molto elevata. Il sapore e l'odore sono molto forti, piccanti e acri ma è, parallelamente, dolce e gradevole. Per la produzione si utilizzano mele cotogne, senape bianca, zucchero e frutta candita.

Viene commercializzata in vasetti di vetro di varie pezzature.

Processo di produzione

La polpa di mela cotogna viene fatta cuocere, sottovuoto, in recipiente di acciaio per alimenti a doppio fondo a 60 °C per circa 45 minuti, con un 40% di zucchero. Successivamente si lascia raffreddare e si mescola minutamente; infatti le mele cotogne contengono pectine addensanti e gelificanti. Quindi si aggiunge la senape in giusta quantità (essa varia a seconda del fatto che si utilizzi la senape pura o quella supportata per esempio da alcool buongusto) e la frutta candita, di qualsiasi genere, in piccola quantità.

Si confeziona in contenitori per alimenti di tutte le dimensioni non necessariamente sottovuoto; la mostarda è di per sé un conservante e non ha bisogno di protezioni antimicrobiche.

Usi

Tradizionalmente viene mangiata a Natale per accompagnare il mascarpone (dato che i due sapori sono contrastanti) oppure sulla carne per insaporirla e per conservarla meglio.

Reperibilità

Prodotta in autunno e da consumarsi entro 6-8 mesi, la mostarda è reperibile facilmente presso i rivenditori di alimentari della provincia di Vicenza.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.

