

Mostarda

Scritto da Damiano Savin



TRA STORIA E LEGGENDA

Iniziamo dal nome: *mustus ardens* ovvero mosto cotto mescolato a senape. In Francia si dice ancora *moutarde* per indicare la senape. Della nostra Mostarda se ne parla con precisione sin dal 1397 quando Gian Galeazzo Visconti scrive al podestà di Voghera di fargli arrivare un “zebro grande de mostarda de fructa cum la senavra che fa bone le robe de lo disnare et li caponi el la cacciagione et li viteli boliti e allo spiedo”.

PRODUZIONE

Nei colli Berici vi è una località che trae il proprio nome dalla coltivazione della mela cotogna: Cotognara. Qui crescono piante spontanee di cotogne con frutti di piccole dimensioni ma di intenso profumo ed aroma che da sempre arricchiscono mostarde d'indubbio pregio gastronomico. La mela cotogna ha una polpa granulosa e un sapore molto aspro, tanto da non essere gradevole da mangiare. Matura alla fine di settembre e può raggiungere anche il peso di un chilo e mezzo. È un frutto tipico del Veneto perché importato dalla Repubblica di Venezia dal Medio Oriente già in epoca medievale

Mostarda

Scritto da Damiano Savin



Fonte: [http://www.italianfood.com/it/ingredienti/mostarda.html](#)