

Festival della
MOSTARDA

La Mostarda

un cibo culturale

di **G. Ballarini, G.C. Corada e C. Bertinelli Spotti**



Organizzato da



Con il contributo di



In collaborazione con



Con il Patrocinio e la collaborazione di





*Mostarda di Cremona
opera d'arte gastronomica*

Giovanni Ballarini





Spezie piccanti e paura nella cultura del cibo

La vita si mantiene attraverso la difesa dalle azioni avverse, la nutrizione e la riproduzione e queste tre attività sono possibili attraverso i sensi e i loro organi, abitualmente suddivisi in cinque, e strumenti di un potere proprio, ma anche delle condizioni e stimoli che li attivano.

Piacere e paura sono presenti nella difesa dalle condizioni avverse e comincia a vedersi per l'alimentazione dove le paure solo di recente sono state prese in considerazione approfondita.

Tutti gli organi di senso sono coinvolti nell'alimentazione e le sensazioni del gusto derivano dai chemiorecettori che l'organismo possiede e sono stimolati da particolari molecole. Le stimolazioni che ne derivano sono accompagnate da sensazioni olfattive che originano da ricettori situati nella parte alta delle cavità nasali e sono mediate anche dalla sensibilità tattile, di pressione, termiche (freddo e calore) e di dolore, al quale è connessa la condizione della paura.

La particolare sensazione gustativa del piccante in tutte le culture umane ha sollevato non facili problemi interpretativi e di recente sta avendo una particolare e quasi insospettata soluzione, quella di una stretta relazione con la paura dei cibi.

Questa nuova prospettiva permette anche di comprendere il successo che in alimentazione umana e soprattutto in gastronomia hanno avuto

e continuano ad avere i cibi piccanti, sui quali molto si é scritto da un punto di vista storico, ma che rimanevano un fatto incomprensibile: perché il cibo piccante piace?

Alcune sintetiche considerazioni che permettono di dare una nuova prospettiva alle mostarde nella cultura del cibo e nella gastronomia padana.

Cibo piccante: perché piace?

Quando si nasce, si cerca sicurezza e conforto e per questo i cibi devono essere dolci, caldi, morbidi e bianchi, come il latte materno.

Cibi amari o piccanti, duri e scuri, se non neri, sono un indicatore di pericolo e da evitare.

Man mano che il bambino cresce, inizia l'interesse della ricerca e della scoperta del mondo e con questa anche il piacere del rischio e della paura. Una ricerca che riguarda anche il cibo.

Cibi nuovi e con sapori che se non sono ben dosati possono dare una sensazione sgradevoli e anche di dolore, segnano l'inizio di un'indipendenza e di una maturità nella quale il gusto del piccante dei cibi e dell'amaro nelle bevande divengono anche fonti di piaceri, primo dei quali una raggiunta maturità, ma anche un dominio e superamento di un dolore, peraltro sicuro, limitato e soprattutto transitorio.

É una costatazione comune che, quando si é raggiunta una maturità psicologica gli uomini amano andare sulle montagne russe, praticare sport estremi da brivido come lanciarsi con il paracadute, leggere racconti o romanzi polizieschi e noir, guardare film *horror*.

In modo analogo, quando si é raggiunta una maturità alimentare, gli uomini iniziano a mangiare e ad apprezzare cibi che procurano un limitato e transitorio dolore e un senso di pericolo, e al tempo stesso

In tutti questi casi vi é un piacere, non tanto del rischio, quanto di una paura che é controllata e dominata, ma soprattutto dominata.

Spezie piccanti in natura

Molte sono le spezie piccanti in natura.

Tra le spezie che stimolano le mucose della bocca e a dosi ridotte provocano sensazioni d'irritazione e caldo, e a dosi più elevate dolore, vi sono anche la senape bianca e la senape nera. Queste spezie provocano anche una stimolazione delle mucose dell'occhio con lacrimazione e delle mucose del naso con aumento delle secrezioni (da qui la frase "mosca al naso" errata traduzione dal francese di *moutarde au nez*).

Queste spezie sono definite piccanti perché procurano le sensazioni di un'irritazione o bruciore, quasi di un'ustione delle mucose. Il piccante stimola i ricettori della mucosa orale e attraverso la branca buccale del nervo trigemino manda un segnale d'allarme per avvertire che il palato sta "bruciando". Questo segnale, attraverso il ganglio di Gasser, è inviato anche alle mucose nasali e oculari, che rispondono aumentando la secrezione e la lacrimazione.

Queste stimolazioni sono inviate anche al cervello che le elabora anche in base alle sue memorie antiche e recenti.

Al di fuori dei processi fisiologici degli stimoli e loro trasmissione ed elaborazione nervosa, complessi e in gran parte ancora inesplorati sono i significati delle attività irritanti di molti composti che, oltre la senape, sono presenti nei vegetali. Una presenza che deve essere esaminata e valutata in rapporto alla evoluzione biologica, al mondo dei vegetali e degli animali e, non da ultimo, l'alimentazione umana.

Nel mondo delle piante, molecole come la sinigrina e sinalbina della senape sono molto diffuse, almeno due motivi.

Oltre che tenere lontani dalle piante taluni parassiti animali, queste molecole servono per selezionare gli animali che diffondono i semi dei vegetali. Nel caso della senape, come del pepe e peperoncino, i semi non sono sparsi dai mammiferi che evitano di mangiare i frutti piccanti, ma dagli uccelli che sono insensibili alla loro azione pungente e che portano i semi a distanze molto grandi, con indubbio vantaggio per la specie vegetale.

Cibi di allarmi che preoccupano

Molte persone al mondo provano gusto, se non piacere a mangiare cibi piccanti.

Oltre quanto studiato e sostenuto da diversi psicologi, tra questi anche l'americano Paul Rozin, bisogna precisare che agli uomini adulti piace godere di situazioni nelle quali il loro corpo manda segnali d'allarme, mentre sanno che in realtà non vi è alcun pericolo.

Infatti, gli otovolanti, i paracadute devono essere sicuri, come i sistemi di protezione degli sport estremi. Allo stesso modo racconti, i romanzi e gli spettacoli di terrore si godono quando si è in condizioni prive di pericoli.

Per piacere, anche i cibi che danno segnali di pericolo devono essere sicuri.

Molto complesso è quindi il rapporto tra uomo e cibo piccante e va studiato nella prospettiva della storia evolutiva dell'uomo, la cosiddetta *alimentazione darwiniana*.

Diversamente da moltissime altre specie animali, la nostra specie, dopo il breve periodo infantile durante il quale è monofaga e si alimenta solo di latte, progressivamente dopo diventa onnivora e mangia di tutto.

Questa caratteristica permette di non fare affidamento su un unico o solo pochi tipi di cibo, come invece avviene per gli animali monofagi.

La polifagia, infatti, ha consentito alla specie umana di trovare fonti di sostentamento nutrizionale nel corso delle sue lunghissime migrazioni e in ogni ambiente che ha conquistato, dai poli all'equatore, dalle pianure alle montagne, dai climi aridi a quelli acquatici, da una vita contadina a quella urbana.

Gli esseri onnivori hanno grandi vantaggi, ma comporta una serie di difficoltà, perché in natura non tutto quello che è masticabile e sembra mangiabile è anche commestibile e perché può essere anche tossico.

Per questo, le specie animali onnivore, e tra queste la nostra in alto grado, hanno sviluppato un'alimentazione che si basa su una ricerca

che si svolge attraverso complessi sistemi di sperimentazione, controllo dei risultati e loro comunicazione nella propria comunità o società. Ciò che è “buono da mangiare” passa dal biologico al sociale.

Da qualche tempo è noto che nelle comunità di topi, specie onnivora, di fronte a un materiale che sembra un cibo nuovo e sconosciuto vi è qualche individuo più ardimentoso che l’assaggia. Se in seguito si sente male o ha qualche disturbo, lancia specifici gridi d’allarme e il presunto cibo è evitato da tutta la colonia. Di conseguenza, ogni colonia di topi sa sviluppare una propria cultura alimentare, che trasmette di generazione in generazione. Per questo, come veleni per topi, si usano esche avvelenate con il dicumarolo, che agisce dopo tre o più giorni dall’ingestione e che per questo i topi non possono collegare il cibo avvelenato al malessere che li porta a morte.

Tra i segnali avversi presenti nei cibi vi è il loro sapore amaro, che ha una certa correlazione con la tossicità.

Un’altra sensazione allarmante è quella del piccante che in diverso grado si trova nel pepe, peperoncino, senape, rafano, zenzero e altri vegetali.

Come fanno i topi e altre specie onnivore, anche gli esseri umani e con il passare dei millenni, ingerendo piccole quantità di cibo per volta, hanno imparato a nutrirsi di cibi dal sapore amaro o piccante, ma in quantità e con modi che non sono velenosi, e ogni società umana ha creato le proprie regole di scelta e di utilizzo di questi cibi.

Questo spiega perché ogni cucina umana ha il suo gusto amaro o piccante. Per il gusto amaro, nelle antiche culture dell’Africa vi è il caffè, in quella dell’Asia il té, e in quella dell’America la cioccolata. Per le spezie piccanti del passato in Asia vi è il pepe, in Asia e Africa la senape, in America il peperoncino, in Europa il rafano, e di recente peperoncino e senape hanno invaso il mondo.

Piacere della paura di cibo

Le conoscenze antropologiche spiegano come la nostra specie ha iniziato a mangiare cibi dal sapore non gradevole, ma non ci dice come mai ci piacciono cibi che sono, in sostanza, dolorosi (spezie) o sgradevoli (amari) da mangiare.

Paul Rozin è uno scienziato che ha studiato le nostre abitudini alimentari con una serie di studi sul campo per capire cosa vi è dietro il gusto apparentemente paradossale per il cibo piccante. (Rozin, P. - Why We Eat What We Eat, and Why We Worry about It - *Bulletin of the American Academy of Arts and Sciences*, 50 (5) 1997.

Viaggiando in Messico, dove i residenti hanno una dieta molto piccante, Rozin ha messo a confronto la loro tolleranza ai cibi piccanti con quella dei nordamericani che hanno abitudini alimentari meno estreme. Il risultato è che i messicani hanno una tolleranza al piccante superiore, anche se di pochissimo, ma il livello di piccantezza che entrambi i gruppi apprezzano di più è quello appena sotto la soglia del dolore intollerabile.

Rozin conclude che nella ricerca e apprezzamento del piccante, il dolore è parte essenziale del fenomeno ed entra nella misura nella quale le persone si spingono a un limite, ma senza superarlo. Questa "ricerca del limite" è spiegata dal fatto che nel cervello umano le aree del piacere e del dolore sono molto vicine e una volta entrate in funzione attivano altre parti molto vicine del cervello dove ha sede la coscienza superiore. Infine, l'amore per il cibo piccante è la conseguenza di un'interazione tra le aree vicine del cervello che controllano il dolore, il piacere e la coscienza, ma soprattutto una conseguenza di un rapporto tra questi tre elementi. In questa interazione, la sensazione di dolore e pericolo, confusa con il piacere, si accompagna alla consapevolezza che in realtà il palato non sta andando a fuoco e che il tutto è sotto controllo, anzi è un segno del proprio potere di controllo.

A tutto questo si aggiunge al fatto che la sensazione dolorosa sparisce rapidamente, dando origine al piacere di una "guarigione", di una libe-

razione, di un sollievo. Una condizione che ricorda tra l'altro il piacere che si ha dopo una fatica.

Da un processo quasi masochista e autolesionista, nel quale il cervello in qualche misura é ingannato, una rapida realtà dolorosa, ma innocua, scatena un piacere.

Non è questa l'unica attività umana in cui si verifica questo fenomeno perché, come citato prima, molte persone amano la paura e l'eccitazione prodotte da situazioni di pericolo simulato, ma controllato e quindi ritenuto sicuro!

Il piacere della Mostarda di Cremona

Anche per i cibi piccanti esistono dei limiti, diversi per ogni persona e a loro volta influenzati dalle abitudini alimentari, e il piacere che provocano giustifica la loro presenza e persistenza e per questo i cibi piccanti sono importanti cibi culturali.

Il controllo dei limiti dei cibi piccanti (come anche per quelli amari) in ogni cultura é ottenuto attraverso tradizioni, spesso trasferite nelle ricette delle diverse preparazioni piccanti, loro associazioni con altri cibi e rituali d'uso, nei quali sono regolati dolore e piacere, paura felicità e allegria.

Molti sono gli esempi e tra questo quanto si é verificato per le mostarde e per ciascuna di esse, perché ogni mostarda, sia pure limitatamente, é diversa da ogni altra.

La mostarda è un prodotto culinario diffuso nell'Italia settentrionale, realizzato con diversi ingredienti secondo la zona e la cultura che l'ha prodotta e della quale é espressione.

Nella sua ricetta più essenziale, la mostarda consiste di frutta, zucchero ed essenza di senape, solitamente molto piccante. Alcune varietà, come la mostarda cremonese, spesso sono scambiate per canditi di grosse dimensioni, ma in realtà sono un alimento di gusto molto deciso da abbinarsi con piatti salati.

Il termine mostarda a volte è fonte di equivoci, perché esso definisce sia la preparazione propriamente detta, sia, per rimando al francese *moutarde*, al condimento più noto in italiano come senape, che condivide la stessa base, essendo entrambi gli alimenti preparati con i semi della stessa pianta.

Anche se l'etimologia è contestata, mostarda deriverebbe da *mustum ardens*, che compare per la prima volta in un testo francese del 1288, intendendo il mosto di vino reso ardente, cioè piccante, dall'aggiunta di farina di grani di senape. In tal modo è possibile conservare un prodotto facilmente deperibile come la frutta.

A conferma dell'antichità della tradizione della mostarda si cita la *Secchia rapita* del Tassoni (1621), che, nel descrivere i doni a un legato pontificio, menziona (XII, 38) *due cupelle di mostarda di Carpi isquisite*. Peraltro già un secolo prima, nel 1522, il Berni alludeva alla mostarda nelle sue lettere facete.

La diffusione nell'Italia settentrionale avviene verso il Seicento, e il suo uso è associato alle festività natalizie, con diffusione nelle diverse città della pianura Padana: Vicenza, Mantova e soprattutto Cremona, radicandosi in ricette tradizionali. La quantità di gocce di tintura senape usualmente varia da dieci a venti per chilogrammo di composto, secondo la piccantezza desiderata.

Mostarda di Cremona e gusto d'oggi

Perché piacciono i cibi piccanti? Perché è stata inventata la mostarda?

Perché vi è la Mostarda di Cremona? Il gusto del piccante è la caratteristica di una raggiunta maturità fisiologica, psicologica e culturale e si rapporta ad altre manifestazioni nelle quali si cerca il "limite". Agli uomini adulti piace godere di situazioni nelle quali il loro corpo manda segnali d'allarme, mentre sanno che in realtà non vi è alcun pericolo.

L'uomo mangia cibi piccanti per la stessa ragione che ama andare sulle montagne russe, pratica sport estremi da brivido come lanciarsi con

il paracadute, legge racconti o romanzi polizieschi e noir, guarda film horror. Nella ricerca e apprezzamento del piccante, il dolore è parte essenziale del fenomeno ed entra nella misura nella quale le persone si spingono a un limite, ma senza superarlo. La "ricerca del limite" è spiegata dal fatto che nel cervello umano le aree del dolore e del piacere sono molto vicine e una volta entrate in funzione attivano le parti vicine del cervello dove ha sede la coscienza superiore.

Piccante è un gusto cerebrale. L'amore per il cibo piccante è la conseguenza di un'interazione tra le aree del cervello che controllano il dolore, il piacere e la coscienza, e per questo le spezie piccanti sono sempre esistite. Per questo in Asia vi era il pepe, in Asia e Africa la senape, in America il peperoncino, in Europa il rafano, e oggi il peperoncino e la senape, come le mostarde, hanno invaso il mondo. Per i cibi piccanti esistono dei limiti, diversi per ogni persona e a loro volta influenzati dalle abitudini alimentari. Il piacere che provocano giustifica la loro presenza e persistenza dipende anche dal controllo di tali limiti. In ogni cultura, il controllo dei limiti nei cibi piccanti è ottenuto attraverso tradizioni, trasferite nelle ricette delle diverse preparazioni, loro associazioni con altri cibi e rituali d'uso, nei quali sono regolati il limite del dolore, la paura, la felicità e l'allegria della tavola.

Mostarda il piacere della paura? I cibi piccanti, come la Mostarda di Cremona, sono opere d'arte, importanti Cibi Culturali.

*Mostarda cibo filosofico
che rende vivace lo spirito*

di **Gian Carlo Corada**



C'è un rapporto fra mostarda e filosofia? Al solo porre la domanda si rischia di essere presi per matti! Eppure Francesca Rigotti, per citare solo la più conosciuta, forse, fra i pensatori contemporanei che si sono occupati del tema cibo-filosofia, scrive, ne 'La filosofia in cucina'(edizioni 'Il Mulino', libro che caldamente vi consiglio) che vi è «analogia tra cucina e filosofia», soprattutto se affrontiamo il tema del «gusto», che «cucinare un piatto è come scrivere un saggio e viceversa scrivere un saggio è come preparare un piatto», che, si segua una ricetta o ci si affidi all'ispirazione, vi è «affinità tra l'elaborazione del cibo esercitata dalla culinaria e l'elaborazione del pensiero praticata dalla filosofia».

Mostarda Il cibo filosofico che esalta il piacere lecito

Grazie alla senape che pizzica, in dialetto la senàavra, fa parte di quei prodotti come il vino e il caffè che rendono vivaci e intelligenti, combattendo la noia.

D'altronde, in cucina come in filosofia il tutto è superiore alla somma delle parti. Usando, quindi, la Rigotti come scudo da ogni paludata censura accademica, affrontiamo il nostro tema, a metà fra il divertimento e la seria analisi filosofica.

I filosofi, a proposito del cibo, si dividono grosso modo in due correnti: quelli che esaltano lo spirito contro la materia e quelli che credono nella corporeità.

I primi, la maggioranza, disprezzano il cibo, lo considerano solo indispensabile per vivere. Platone mangiava fichi secchi e olive; Pitagora era vegetariano (con la misteriosa esclusione delle fave); Diogene pane e lenticchie; Carneade addirittura si faceva imboccare da una schiava perché, preso dalle sue meditazioni, si dimenticava di portare il cucchiaino alla bocca.

Sull'altro versante troviamo i 'gaudenti', da Epicuro (che poi, in realtà, si accontentava «di un pentolino di formaggio»!) a Montesquieu (che il vino se lo produceva), da Kant (cuoco dilettante, che oltre a caffè e baccalà era ghiotto di senape - e qui già tocchiamo il tema - e la metteva su tutti i cibi, oltre a portarne sempre con se una bottiglietta), a Feuerbach («L'uomo è ciò che mangia»: affermazione più complessa di quel che sembra, ma qui non abbiamo la possibilità di approfondire), a Michel Onfray ai tempi nostri.

Questi ultimi, i 'gaudenti', a loro volta si possono dividere in chi segue la Natura e chi preferisce la Cultura: chi, cioè, ama cibi semplici e poco elaborati (Rousseau, che in linea con il proprio pensiero, mangiava solo frutta, verdura, latte e latticini) e chi li ama elaborati (Sartre amava la frutta solo come ingrediente per le torte).

Altra divisione classica fra i filosofi, fin dai tempi di Parmenide ed Eraclito, è tra chi preferisce il Molteplice (macedonia, insalata mista) e chi l'Uno (la trippa). Come che sia, nella storia della filosofia o meglio nella storia del gusto dei filosofi, non sembra di primo acchito che abbia un posto particolare la mostarda (non intesa come senape, di cui abbiamo visto essere ghiotto Kant; al quale, per inciso, i suoi commensali scherzosamente proposero un giorno di scrivere, dopo le fondamentali 'Critica della ragion pura' e 'Critica della ragion pratica', anche una 'Critica della ragion culinaria!'). Vi è un filosofo che parla della mostarda: Michel de Montaigne (1533-1592), nel diario del suo viaggio in Italia. L'assaggia a Fornovo ed a Fidenza e non a Cremona, ma fa lo stesso.

Solo alla fine del '500 comincia a tipicizzarsi un prodotto particolare, la mostarda di Cremona. L'apprezza... E' buonissima, dice. Montaigne non è un viaggiatore qualsiasi. E' un grande intellettuale, propugnatore di uno scetticismo 'ragionevole' e di un 'relativismo' ricco di conseguenze: un po' il padre di quel 'libertinismo erudito' che metterà in discussione tutte le verità acquisite, non solo nel campo della storia antica e moderna, ma in quelli ben più pericolosi della politica e della religione.

L'Illuminismo, una parte dell'Illuminismo almeno, trova in questi pensatori ispirazione e contributi. La mostarda dunque, possiamo dire fin qui, sta dalla parte dei filosofi che esaltano la corporeità, che sottopon-

gono ogni cosa al vaglio critico, che non credono ad un gusto universale.

L'agrodolce, di per sé, è mescolanza atipica ed innovativa di sapori opposti, quasi una dimostrazione dialettica di conciliazione fra tesi ed antitesi (Hegel, nell'Ottocento). Ma non basta. Proseguiamo su un terreno in cui, ad analogie e metafore si accompagnano fatti storici assai concreti.

La mostarda nasce dalla necessità di conservare la frutta. Si può quindi parlare di intelligenza umana, di capacità di adattarsi alle condizioni. E questa è una delle caratteristiche prime della filosofia. Nasce nelle botteghe degli speziali, dove si sperimentava e si elaborava. Dall'alchimia nascerà la chimica, ma anche prima, già dal medioevo (pensate agli inglesi, da Roberto Grossatesta a Ruggero Bacone, all'altro più grande Bacone, Francesco) si vedeva nella lavorazione e mescolanza delle materie prime una caratteristica delle scienze e della filosofia (allora una cosa sola).

Possiamo concludere, quindi, un po' scherzosamente e un po' no, che la mostarda è cibo filosofico e che, grazie alla senape che pizzica (la senàavra, in dialetto cremonese), fa parte di quei prodotti, come il caffè (la gran bevanda degli Illuministi!) e il vino, che presi moderatamente muovono le cellule grige (come si esprimeva Poirot, il celebre investigatore creato da Agatha Christie), rendono vivaci ed addirittura intelligenti. Mostarda, dunque, contro la noia e per il piacere del gusto e la vivacità dello spirito.

Vorrei concludere citando Edith Templeton, una signora inglese che visitò Cremona negli anni '50 e scrisse un libro intitolato 'The surprise of Cremona' (spiritosamente richiamando un fatto d'armi avvenuto il 1° febbraio del 1702, la conquista imprevista di Cremona da parte delle truppe del Principe Eugenio di Savoia, nel corso della guerra per la successione spagnola).

La Templeton era un capitano dell'esercito inglese e negli ultimi anni della guerra esercitò in Italia un ruolo ancora da chiarire. Ma questa è un'altra storia. La Templeton — dicevo — descrisse la mostarda come una vivissima «natura morta», la mangiò ed esclamò «life is beautiful», la vita è bella. Un'esaltazione del piacere legato al cibo, in questo caso

la mostarda. Una visione epicurea, platiniana, della lecita 'voluptas' del piacere lecito. Mi piacerebbe concludere così, con una affermazione positiva, ottimistica, vitalistica. Purtroppo non posso. Devo mettere un punto di domanda.

E' questa la felicità concessa? Quella dei sensi, del piacere del gusto? Forse sì, ma questo sarà magari l'argomento di una prossima conversazione.

*La Mostarda di Cremona
si fa strada nel mondo*

di **Carla Bertinelli Spotti**



La mostarda di Cremona si fa strada nel mondo proprio in virtù di chi l'apprezza e ne scrive.

La mostarda piccante di frutta era sicuramente nota e diffusa nel nord Italia e in Lombardia, e in assenza di riferimenti certi non è possibile stabilirne le origini che si perdono nella notte dei tempi.

Ai cremonesi probabilmente fu fatta conoscere da Bianca Maria Visconti, signora di Cremona dal 1441, il cui nonno Gian Galeazzo, nel Natale del 1397, si era fatto mandare da uno speziale di Voghera "uno zebro grande de mostarda de frutta cum la senavra cum lu sa fare, che la piace alla illustrissima Madonna nostra consorte e a tucti li familiari et che la sia cume semper stata bona che bone fa le robbe de lo disnare et li caponi et la cacciagione et li viteli bolliti et allo spiedo(...)"

E' comunque certo che a partire dalla fine del Cinquecento cominciò a consolidarsi un prodotto tipicizzato, la mostarda di Cremona, le cui tecniche di produzione, pur con modifiche e affinamenti, la collegano a quella odierna ufficialmente compresa dalla Regione Lombardia fra le specialità agroalimentari cremonesi. E nel Cinquecento appunto la mostarda è tra le specialità gastronomiche che venivano periodicamente donate dai rappresentanti cittadini alle autorità spagnole e al Senato di Milano in occasione delle festività natalizie, in questo modo si favorivano le relazioni diplomatiche e insieme si facevano conoscere ed apprezzare i prodotti locali.

E così non ci deve stupire il fatto di trovarne la prima ricetta su testo a stampa, scritta in lingua francese, in un ricettario pubblicato a Liegi nel 1604 "Overture de cuisine". Ne è autore Lancelot de Casteau, un cuoco a servizio del Principe Vescovo di Liegi, marchese di Berghes che ne consiglia l'abbinamento agli arrostiti, al tonno al burro e al pescecane bollito.

A questa prima ricetta ne seguirono altre, sempre nel Seicento, scritte dallo speziale Domenico Auda e poi da Francois Massialot "officier de bouche" (chef potremmo dire oggi) di Filippo I Duca di Orleans e fratello di Luigi XIV, che la definiva "vivanda italiana di ottimo ed ultimo gusto".

Simili ricette si stamparono nel Settecento e nell'Ottocento, ma è l'Ottocento il secolo che la valorizza. Nel Dizionario milanese-italiano del milanese Cherubini, autore sicuramente non di parte, troviamo infatti l'affermazione che "la mostarda fabbricata secondo il metodo dei cremonesi è la più squisita".

Illustri estimatori della mostarda di Cremona sono anche Verdi e Garibaldi.

Giuseppe Verdi, in occasione delle feste di Natale, regolarmente inviava ai suoi amici sparsi per il mondo torrone e mostarda e veniva apposta in carrozza da Busseto per acquistarla dal droghiere Curtarelli, di cui era cliente fedele, in via Beccherie Vecchie, oggi via Solferino.

Egli stesso era poi goloso consumatore di mostarda. Arrigo Boito lo testimonia così: "... quando è all'hotel è finissimo assaporitore. Ma a casa vuole le grandi fette di bue condite con la mostarda di Cremona, i funghi in aceto, la salsa verde".

Anche Giuseppe Garibaldi apprezzava molto la mostarda cremonese che riceveva per le feste dal confetturiere Andrea Ratti, suo devoto ammiratore che orgogliosamente esponeva in negozio, all'interno di una cornice, i biglietti di ringraziamento che accompagnavano il miele inviato direttamente da Caprera come ricambio di cortesia.

Più vicino ai giorni nostri, Gianni Brera, negli Atti del primo campionato gastronomico lombardo (Pavia 1969), ricordando che la mostarda dei cremonesi è da secoli ottima frutta candita nella senape, scrive "[...]".

L'industria della frutta candita non è civiltà minore dei liuti e dei violini. Monteverdi nasce al genio fra i prodigiosi liutai di Cremona ma è quasi ovvio dire che una civiltà si completa anche nelle consuetudini del vivere di ogni giorno".

Concetto ripreso da Giovanni Ballarini (nella presentazione alla seconda edizione del volume sulla mostarda) il quale scrive che spezie nobili e piccanti sono nelle cucine del mondo ma "solo a Cremona si raggiunge il non facile delicato e armonioso equilibrio artistico tra i tre ordini di stimolazioni gustative, olfattive e visive. Un equilibrio artistico che sembra potersi avvicinare a quello armonico di altre attività artistiche sviluppate nella stessa città, patria di una eccelsa liuteria... La mostarda di Cremona è un'opera d'arte a tutto tondo".

Massimo Alberini (1909-2000) scrittore, giornalista, esperto di enogastronomia e studioso di antichi testi di cucina, uno dei fondatori dell'Accademia Italiana della Cucina, d'accordo con Corrado Barberis fa derivare la mostarda dalla grande frequentazione del Po dei cremonesi, navigatori non solo fluviali, e dalla consuetudine di inoltrare merci e prodotti verso le Fiandre e l'Europa centrale. Da qui la fortuna di Cremona, grande città commerciale...e la mostarda cremonese (l'unica dove la frutta, in pezzi interi, rimane riconoscibile per forma, consisten-

za, immagine, gusto) viene esportata in paesi dove questi frutti non sarebbero mai giunti freschi e al giusto grado di maturazione. La malizia, anzi l'invenzione dei cremonesi era di immergere la frutta che giungeva ancora un po' acerba nel miele di trifoglio che, per la sua delicatezza e il suo carattere neutro, non si sovrapponeva ai profumi, stabilizzando il tutto, temperando ulteriormente il miele e la senape per mantenere alla frutta la fragranza e un gusto specifico.

Corrado Barberis (1929-2019) padre della sociologia rurale, autore di saggi di storia dell'alimentazione e di preziosi Atlanti dei prodotti tipici italiani, racconta che i cremonesi vedevano sbarcare nel loro porto fluviale le belle casse di frutta destinate ai duchi di Milano e alla loro corte. Pensarono di utilizzarne un po' anche in conto proprio. Con l'aiuto della senape, che sostituiva la vecchia sapa di catoniana memoria... misero a punto un giulebbe del tutto mordente nel quale maceravano, conservandosi, ottime pesche, vellutate albicocche, fichi intriganti, pere callipigie, argute ciliegie, esotici ananas. Una magnificenza visiva ed esplosiva da far restare letteralmente a bocca aperta: tanto da suggerire oggi versioni sempre più dolci per palati sempre meno forti. Inventato il contorno, occorre trovare il piatto principale di riferimento. E furono i lessi, usciti da una secolare tradizione zootecnica.

Lo straordinario accostamento tra mostarda e bolliti accomuna Ugo Tognazzi e Livio Cerini di Castegnate.

Ugo Tognazzi (1918-1990) la presenta in tavola come "magnifica sinfonia di colori" accanto ai bolliti ("...il bollito è un culto, un rito o è solo vile carne lessata") sostenendo che "... è dovere assoluto accompagnare il gran lessato con i contorni...", i quali comprendono la mostarda di Cremona accanto alla salsa verde e a quella di cren.

Livio Cerini di Castegnate (1918-2012) è perentorio: la mostarda di Cremona è davvero insuperabile e così giustifica il suo giudizio.

"Il pensiero e la parola lessato fa spalancare un sipario gastronomico particolare: i contorni. Tra questi, oltre alle verdure lesse calde, alle salse e ai sottaceti, abbiamo una cosa straordinaria: la mostarda che, si badi bene, nulla ha a che fare con le moutardes francesi. Sono le sacrosante specialità cremonesi, costituite da tocchi di verdure o frutta conservate in uno sciroppo zuccherino saporitissimo e piccante. La presenza delle varietà colorate di frutta o legumi conservate da quello sciroppo straordinario, insaporito da essenze e da droghe piccanti è un miracolo ed è quanto esista di più eccitante per godere gli allesti: un dono che

supera tre volte tanto qualunque contorno per lombardi e perché no, per gli italiani tutti. Cittadini del terzo millennio non dimenticatela! La si trova facilmente in tutta Italia. Un boccone di lesso bollente accompagnato da un morso di frutto in mostarda, riempie la bocca entusiasmando lingua e palato di un gusto speciale, tutto lombardo. Nulla di francese o di inglese può arrivare a suscitare un simile complesso di piacere gustativo. Il lesso diviene un piatto senza pari per l'umanità sapiente e golosa."

L'invito accorato di Livio Cerini di Castegnate "Cittadini del terzo millennio non dimenticatela!" trova una valida conferma nella descrizione estasiata che ci ha lasciato Edith Templeton, una turista-scrittrice inglese che ha incontrato la mostarda di Cremona come saporito contorno di un piatto di bolliti misti in un locale del centro cittadino.

Così leggiamo (The surprise of Cremona, London 1954):

E' un piatto a base di frutta candita nello sciroppo, cui è stato aggiunto un pizzico di senape in polvere. Viene servito con le carni per dare ad esse un gusto dolcemente speziato e per suscitarvi un fuoco, fresco e garbato però come l'incendio della luce lunare sulle acque.

I frutti hanno la fulgida limpidezza delle pietre dure, ci sono alcune ciliegie tonde ed irregolarmente scabre come antichi coralli; una piccola pera verde, delle dimensioni di una noce, con semi scuri brillanti come onice; una pera più grande simile nel colore al quarzo rosa; un fico verde screziato che sembra uno smeraldo screpolato, una fetta ricurva di zucca, bruno-rossastra e venata come crisoprasio, e mezza albicocca che pare scolpita nel topazio.

Sono fin troppo belli per essere mangiati.

Prima di cominciare rifletto su quelle variegata e sfavillanti tonalità, ed arrivo alla conclusione che i colori della mostarda di Cremona sono pari a quelli dei dipinti del Veronese.

E' un piatto estremamente raffinato, un piatto barocco, dolce, di pieno corpo, ardente e piccante.

Tanto grande è il suo entusiasmo da concludere questa pittorica e al contempo precisa descrizione (una vivissima "natura morta") con l'esclamazione "Life is Beautiful!" (la vita è bella!).

La Poesia della mostarda

*da La mostarda di Cremona,
Wingsbert House, 2015*

Carla Bertinelli Spotti e Ambrogio Saronni



La mustaàrda

Alma Brambati

Per Nadàal chéi de Cremùna
che i rispéta le véce tradisiòon,
i màangia miia sultàant patùna,
marübiiin, lentécia, cudeghiin,
turòon, chisóole e mandariin,
ma i se impièena bèen el gòos
cun pulàaster, càarne a lès
e inséma ... ubligatòori
de mustaàrda en bèl vazèt.
Dèent le sereziine rùse, el péer verdiin
el fiich cun tòti i so graniin;
de culùur en müstüròt...
e insìma 'l saùur de'l bòon sciròp.
Ve dirò che mé, vécia e ingùurda
la mustaàrda la màgni tòt el sàanto àn;
me piàas el so saùur
e pò , sòo miia cùma la sia,
el vazèt cu i so culùur
el me mèena n'alegria!

Per Natale i bravi Cremonesi,
che rispettano le vecchie tradizioni,
non mangiano soltanto castagnaccio,
marubini, lenticchia, cotechino,
torrone, schiacciate di pane condito con burro o frutta e mandarini,
ma si riempiono bene il gozzo
con pollastri, carne a lesso
e l'indispensabile contorno d'un bel vasetto di mostarda.
Dentro (di esso) le ciliegine rosse, la pera aspra
il fico con tutti i suoi piccoli grani;
una (vivace) mescolanza di colori ...
avvolta dal sapore del buon sciroppo.
Vi dirò che io, vecchia e ingorda
la mostarda la mangio (per) tutto il santo anno;
mi piace il suo sapore,
e poi, non so come sia,
il vasetto con i suoi colori
mi regala l'alegria!

Trascrizione in italiano di Agostino Melega

Chél bunboon de na mustàarda

Gianamleto Feraboli

Me sùnti insugnàat de mangiàa de la mustàarda,
en tuchél per vòolta,
da ‘n vasét pièen fina al’òorlo.
Tòt el destéen de ‘n òm,
cun i sóo guài,
in chéla “cremuneesa” che la pía
e vécia cùma ‘l mòont.
Nel sógn, sùnti me che la màangia
cun chésta bùuca
che la rít, puariína, disperàada
a fàase tòo in gíir
da ‘l scüüri del sógn...
la gh’à de sgagnàa in tàant che la ghigna
chéll bumbòon de na mustàarda...

Mi sono sognato di mangiare della mostarda,
un pezzo alla volta,
da un vasetto pieno fino all’orlo.
Tutto il destino di un uomo,
con i suoi guai,
in quella “cremonese” che pizzica
e vecchia come il mondo.
Nel sogno, sono io che la mangio,
con questa bocca
che ride, poverina, disperata, perché ingannata
dal buio sogno,
deve masticare ridendo
quella delizia d’una mostarda...

La mustàarda cremunéeza

Gigi Manfredini

El nùm i ghe 'l à dàt i nòost' "cuzéen"
che in Frància i l'à ciamàada "müst fughèent"
cun el giuntàa senàavra a'l müst da véen
per dàaghe a'l so dulsöm àan' el murdèent.

Le brögne e le seréze e i mandaréen,
negàat in ste siròp bèl trasparèent,
melàat e ciàar e dùuls e senavréen,
i te cunsùla làber, liingua e dèent.

Cuzé 'me de i furmàc 'l è tàant amiich,
ste müstüròt tót culuràat e aléegher
de péer e de mügnàaghe, séeder, fìch,

da i dé de 'l sumenàat a chéi de'l véegher,
el se cumbina bèen, da i tèemp antiich,
a i lès binàat a 'l biànch opüür a'l néegher.

'L è gnàan' dòn' da peléegher
se dizum che, a Cremùna, ste "dessèert"
'l è tàame 'viighe 'l stómech sèen' davèert;

se dizum che, a Cremùna, ste cuntùurno
l'è tàame 'viighe fóoch d'inaviàa 'l fùurno;

se dizum che, a Cremùna, ste mustàarda
l'è tàame 'viighe a'l càr la so gimbàarda;

se dizum che nisöön póos fàala bùna,
jöö – fiidech, 'ma la fùm, càt, a Cremùna!

Il nome glielo hanno dato i nostri "cugini"
che in Francia l'hanno chiamata "mosto incandescente"
con l'aggiungere senape al mosto da vino
per donare al suo dolce anche il mordente.
Le prugne e le ciliegie e i mandarini,
annegati in questo sciroppo trasparente,
color del miele e chiaro e dolce e pizzicante,
ti rincuorano labbra, lingua e denti.

Così come dei formaggi è molto amico,
questo miscuglio tutto colorato e allegro
di pere e albicocche, cedri, fichi,

da i giorni della semina a quelli del riposo dei campi,
si combina bene, da i tempi antichi,
ai lessi abbinati al (vino) bianco oppure al nero.

Non è dunque da stravaganti
se diciamo che, a Cremona, (con) questo “dessert”
è come avere lo stomaco sempre aperto;

se diciamo che, a Cremona, (con) questo contorno
è come avere il fuoco per accendere il forno;

se diciamo che, a Cremona, (con) questa mostarda
è come avere a portata del carro l'amaca porta fieno;

se diciamo che nessuno può farla buona (come noi),
perbacco – caspita, ma la facciamo, sì, a Cremona!

Trascrizione in italiano di Agostino Melega

