

# MOSTARDA CARPICIANA

**U**n tempo regina delle tavole modenesi, in seguito caduta in un oblio che sembrava senza possibilità di riscatto, la mostarda fina di Carpi è ritornata da vera protagonista. A lei, il Comune di Carpi e l'Accademia italiana della Cucina hanno dedicato un percorso di riscoperta e valorizzazione che, nello scorso mese di marzo, è culminato nel convegno "Le mostarde a corte", tenutosi presso il Teatro comunale. L'iniziativa ha permesso di mettere a confronto le specialità di tre città, Carpi, Mantova e Cremona, che in fatto di mostarda vantano una tradizione plurisecolare risalente al Rinascimento, se non addirittura al Medioevo.

L'attenzione del pubblico presente - inutile negarlo - è stata rivolta soprattutto alla mostarda fina di Carpi di cui, per la prima volta dopo tanti anni e proprio in questa occasione, si è ricominciato a parlare.

Eppure la fama di questo prodotto andava un tempo ben



oltre i confini della provincia, tanto da annoverare estimatori anche fra i letterati (a cominciare dal Tassoni) e addirittura fra i Papi e i Cardinali del Vaticano. Era così rinomata da essere spesso utilizzata dalle famiglie nobiliari come dono da inviare ai duchi e ai giudici di cui si voleva conquistare la benevolenza. Negli archivi privati carpigiani sono rimaste tracce importanti che testimoniano quanto questa tradizione fosse radicata. La mostarda veniva preparata nel periodo autunnale, quando maturavano i "pomi gagliardi in i"

(una varietà di mele oggi non più esistente) per essere servita a tavola nel periodo delle feste natalizie in abbinamento con i bolliti e con la carne di bue. Alla mostarda era poi legata la maschera di Mostardino, macchietta irriverente del garzone nella bottega di spezieria che, con il suo sproloquio dal balcone del Municipio, apriva ogni anno il carnevale in città.

Nel Novecento la tradizione legata alla mostarda di Carpi ha rischiato invece di andare irrimediabilmente perduta, complice l'alone di segretezza e di mistero che ha sempre avvolto il procedimento di lavorazione. Se così non è stato, gran parte del merito va riconosciuto al team di esperti e studiosi locali che ha lavorato alla riscoperta della ricetta originaria, permettendo la produzione di un quantitativo limitato di vasetti. La mostarda fina presentata al convegno è stata fattivamente realizzata nelle cucine dell'Istituto alberghiero "Nazareno". Contiene tutti gli ingredienti della tradizione: mele campanine (o "decime", perché maturano a ottobre, decimo mese dell'anno), miele, scorza d'arancia, senape, cannella e macis, ovvero il fiore della noce moscata. Per renderla più conforme al gusto contemporaneo si è inoltre cercato di limitare l'uso delle spezie di cui una volta si faceva un uso maggiore.

ROSSANA  
CAPRARI

**D**a una antica tradizione, ritorna la ricetta della mostarda carpigiana, la compagna dei bolliti

