

COMUNITÀ DEL CIBO DELLA MOSTARDA MANTOVANA

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA COMUNITÀ DEL CIBO DELLA MOSTARDA MANTOVANA

ART. 1

IL MANIFESTO della Comunità del cibo della Mostarda Mantovana

In data 19 luglio 2006 presso il Loghino "Passera" str. Recorlandi del comune di Motteggiana (Mantova) si è costituita la COMUNITÀ DELLA MOSTARDA MANTOVANA, comunità spontanea di tipo B (trasformatori di prodotto) che aderisce alla rete mondiale delle Comunità del Cibo, promossa e coordinata dal movimento internazionale Slow Food.

- La Comunità esprime valori, interessi e destini comuni e si occupa, della salvaguardia dei prodotti e della ricetta tradizionale della mostarda mantovana, dalla coltivazione alla trasformazione, dalla promozione all'educazione al gusto, affinché il prodotto, su piccola scala, arrivi fino a chi lo mangerà. Sono considerati produttori della mostarda anche soggetti della filiera: coltivatori della frutta e trasformatori intesi come nuclei famigliari, cuochi, agriturismi, artigiani e associazioni.
- Tutti i produttori accettano e fanno propri i principi ispiratori di Terra Madre sintetizzati nello slogan "buono, pulito, giusto". «La qualità "buono, pulito e giusto" è un impegno per un futuro migliore, un atto di civiltà e uno strumento per migliorare l'attuale sistema alimentare.» (Carlo Petrini)
- I produttori sono impegnati nella salvaguardia dell'antica preparazione culinaria come specchio sia della tradizione popolare, sia come testimonianza di biodiversità ed uso razionale delle risorse della propria terra.
- Tutti i produttori si sentono soggetti attivi della Comunità e si impegnano a seguire la ricetta tradizionale condivisa e ad utilizzare tendenzialmente materie prime da filiera sostenibile, nonché a promuovere, sostenere e diffondere i programmi e gli interventi promossi dalla Comunità.
- La Comunità si riunisce almeno una volta all'anno.

ART. 2

LA MOSTARDA MANTOVANA Cenni storici

La storia della mostarda trova le sue radici nell'usanza degli antichi romani di produrre il *mustum ardens* o mosto ardente, un condimento piccante a base di aceto, miele e farina di semi di senape che consentiva di conservare a lungo frutta e verdura, date le proprietà antibatteriche della senape stessa.

Nel tempo la mostarda segue l'evoluzione del gusto e nel Rinascimento mantovano la ricetta cambia radicalmente, nel momento in cui il mosto viene sostituito con il caramello di zucchero, allo scopo di "confettare la frutta" (mele, pere, cotogne e anguria bianca) ottenendo così un prodotto ottimo come ricostituente, a quanto si legge nei testi della Marchesa di Mantova Isabella d'Este.

La mostarda è un prodotto tipico di tutto il territorio mantovano ed è realizzata seguendo l'antica ricetta tradizionale, pur presentando lievi variazioni locali e famigliari a seconda del tipo di frutta impiegato.

Generalmente per la sua realizzazione la frutta viene utilizzata leggermente acerba ed è costituita per lo più da mele (campanine, renette), cotogne e pere, anche se si possono usare vari tipi di frutta – come la tradizionale e caratteristica anguria bianca – o verdura, che, dopo essere state caramellate, si conservano grazie all'aggiunta di essenza di senape.

Nonostante il processo di canditura, la mostarda rimane un prodotto dalle ottime proprietà organolettiche in quanto mantiene l'alto contenuto di fibre e vitamine della frutta.

ART. 3

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

La denominazione di Comunità del Cibo della Mostarda Mantovana è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

ART. 4

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

La mostarda oggetto del presente disciplinare può essere elaborata dai laboratori artigiani, dalle famiglie e dalle aziende agricole autorizzate situate nel territorio della Provincia di Mantova e nelle zone limitrofe durante tutto il corso dell'anno, compatibilmente con la presenza di materie prime come specificato nel successivo Articolo (INGREDIENTI E PREPARAZIONE), che scelgano di aderire al presente Disciplinare.

La *Mostarda della Comunità del Cibo* viene identificata dall' **Etichetta Narrante** e dal relativo **Bollino** che vengono rilasciati alle aziende e ai laboratori che ne facciano apposita richiesta, dichiarando di aderire al presente disciplinare e che rispettino gli standard di produzione e qualità in esso contenuti.

L' **Etichetta Narrante** e il **Bollino** si riferiscono alle sole varietà di mostarda di mele, pere e anguria bianca (si veda l'articolo successivo) che le aziende adempienti alle norme esposte in tale disciplinare potranno apporre sui propri prodotti per la commercializzazione. L' **Etichetta Narrante** si applica al solo prodotto monofrutto (monofrutto pera, monofrutto mela, monofrutto anguria bianca). Qualora le aziende producano altri tipi di mostarda, con frutta diversa dalle precedenti tipologie o mescolando tipologie diverse, esse potranno avvalersi del solo **Bollino** di produttore della Comunità. Il **Bollino** attesta l'appartenenza alla Comunità e ai suoi valori e standard qualitativi.

ART. 5

INGREDIENTI E PREPARAZIONE

Per la preparazione della *Mostarda Mantovana della Comunità del Cibo* si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti:

- frutta
- zucchero (saccarosio)
- succo di limone o buccia di limone non trattato
- senape.

È ammesso il solo utilizzo di frutta fresca proveniente dalle aziende stesse o, qualora la produzione propria fosse esaurita, da altre aziende agricole che rispettino i criteri di produzione del BUONO, PULITO, E GIUSTO nei quali la Comunità si riconosce (si veda articolo conclusivo) che producono cioè materie prime di qualità e che adottano metodi produttivi che non alterano la naturalità del prodotto e che preservano gli ecosistemi e la biodiversità tutelando la salute del consumatore e del produttore.

Con zucchero si intende saccarosio, non sono ammessi altri dolcificanti (miele, sciroppo di glucosio, fruttosio).

Riguardo la senape, sono ammessi sia l'olio essenziale di senape (senape naturale) che l'essenza di senape (senape di sintesi). Pertanto la scelta di adottare l'uno o l'altro dei prodotti è lasciata alle aziende.

Per quanto riguarda il metodo produttivo esso deve rispettare la preparazione artigianale e tradizionale che prevede una canditura naturale della frutta senza passaggio in autoclave. La canditura naturale prevede di mescolare la frutta sbucciata a fette con lo zucchero e il limone e di lasciar riposare il tutto per 24 ore. Trascorso questo tempo si scola il succo, lo si fa addensare sul fuoco per una decina di minuti e lo si versa ancora bollente sulla frutta.

Dopo altre 24 ore si ripete l'operazione una seconda volta e infine dopo altre 24 ore si esegue una bollitura finale di circa 10-15 minuti della frutta unitamente al suo sciroppo. È ammessa anche la cosiddetta tecnica della "spadellatura" che consiste non nel bollire insieme frutta e sciroppo, ma nel ripassare la frutta nella padella aggiungendo lo sciroppo a piccole dosi.

A termine di questa operazione la frutta avrà assunto un colore ambrato. La si lascia quindi raffreddare e si aggiungono le gocce di senape. La quantità di senape (solitamente dalle 10 alle 15 gocce) varia in base all'azienda produttrice ed all'effetto piccante che si vuole ottenere.

ART. 6

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

La *Mostarda Mantovana della Comunità del Cibo* si presenta sotto forma di fette e/o tocchetti di dimensioni variabili a seconda dell'azienda produttrice e delle rispettive tradizioni famigliari.

Ha come caratteristica il colore ambrato della frutta, dato dalla naturale ossidazione per esposizione all'aria e dalla canditura in fase di cottura.

Anche il liquido di governo possiede colore ambrato con le distintive presenze della frutta riconoscibili al suo interno.

La mostarda ha profumo pungente che deriva dalla presenza della senape; ha sapore dolce che sfuma nel piccante, con la nota aromatica del limone, aspetto che caratterizza il prodotto fresco e ben conservato.

ART. 7

COMMERCIALIZZAZIONE E VENDITA

La *Mostarda Mantovana della Comunità del Cibo* è un prodotto rinvenibile nei negozi, negli spacci e nei punti vendita delle aziende.

La conservabilità del prodotto, le modalità d'incarto e la pubblicità delle notizie su ingredienti e prodotti utilizzati sono materia delle leggi nazionali e regionali e ad esse il produttore si deve adeguare.

Le caratteristiche peculiari della *Mostarda Mantovana della Comunità del Cibo* che la contraddistinguono da altri tipi di mostarda sono esemplificate nell'*Etichetta Narrante*¹ e/o nel *Bollino* su di essi esposti.

Il produttore che aderisce e rispetta tale disciplinare può richiedere alla comunità un logo che attesti la sua appartenenza alla *Comunità del Cibo della Mostarda Mantovana*.

ART. 8

**MODALITÀ DI ADESIONE
alla Comunità del Cibo della Mostarda Mantovana**

Le aziende che intendano far parte della *Comunità del Cibo della Mostarda Mantovana* devono **per prima cosa aderire a Slow Food e in seguito presentare richiesta di adesione alla Comunità** stessa compilando l'apposito modulo (vedi allegato). **La Comunità si impegna a prendere in carico la richiesta, verificando che l'azienda rientri nei criteri del BUONO, PULITO E GIUSTO.** Appurato ciò, l'adesione si conclude con la presa visione e la firma del disciplinare da parte del produttore e la consegna del materiale attestante l'appartenenza da parte della Comunità (Etichetta Narrante, Bollino, Logo/Vetrofania).

ART. 9

AUTOCONTROLLO

Coloro che intendono utilizzare l'Etichetta Narrante e il relativo Bollino per la produzione della *Mostarda Mantovana della Comunità del Cibo* devono rispettare le norme definite dal presente disciplinare di produzione e si impegnano a seguirlo nella sua interezza, nonché a rispettare le norme legislative vigenti.

* * *

ALLEGATI: Modulo di adesione alla Comunità del Cibo della Mostarda Mantovana

1. L'etichetta narrante è un progetto promosso da Slow Food che consiste in una contro-etichetta, accanto alle indicazioni previste dalla legge, che fornisce informazioni precise sui produttori, sulle loro aziende, e sui loro prodotti, indicandone l'origine, la storia, e le tecniche di produzione e che va così nella direzione di consentire al consumatore di capire se un cibo è prodotto nel rispetto dell'ambiente e della giustizia sociale.

