

# Auguri alla mostarda

L'inizio lo ha dato il papà, quando negli anni Sessanta alla periferia di Cizzolo, frazione del comune di Viadana e in provincia di Mantova, ha cominciato a mandare avanti la sua 'agenzia' agricola, una specie di consorzio privato dove vendeva diserbanti, mangimi, concimi, attrezzi per l'agricoltura e la campagna in genere. Ma Giorgio Valli, avendo anche un ettaro di terreno, cominciò a coltivare, con l'aiuto della moglie Antonietta, in particolare, frutta, pere, cotogne, prugne, mele, pesche...

Così nacque la Vally — una tipologia di taglio anglosassone a ricordare il loro cognome dandogli, però, un tocco di internazionalità — anzi, esattamente la Vally Gam, dove la seconda parola indica non tanto una misteriosa sigla automobilistica o computeristica, bensì l'unione delle tre anime dell'azienda: papà Giorgio, mamma Antonietta e il figlio Mario (Vally Gam, via Montesauro 36, Cizzolo di Viadana, Mn, tel. 0375.841036 www.non-s-o-l-i-n-o-s-t-a-r-d-i.it ; vally@non-solomostarda.it).

Già, perché all'entusiasmo e al lavoro indefesso del papà fondatore si è unito anche quello altrettanto trascendente e appassionato del figlio che oggi ha 28 anni. Un terzetto a cui si unisce anche la fidanzata del ragazzo, la mamma di lei e un paio di dipendenti. Un ragno di persone per una ghiottoneria, o meglio, un capolavoro della gola che nasce, inaspettato, a una ventina di chilometri a nord est del comune capoluogo, Viadana, in direzione di Mantova. È una tappa della Strada dei vini e saperi mantovani (www.mantovastradavinesapori.it) dove vi dovete fermare se avete intenzione di assaggiare una specialità caratteristica, oltre tutto, di questo momento dell'anno. Perché è ora, in particolare, che sulle tavole soprattutto del nord Italia arriva la mostarda, tipica della provincia di Cremona ma apprezzata anche dalle tradizioni di Mantova. A Cremona la frutta si la-

vora intera, nel Mantovano a pezzi e qui, in un anonimo capannone sovradimensionato per una piccola azienda artigianale come questa, eppure nel negozio a pochi passi, in via Fienilrami, trovate mostarda che nasce per l'80 per cento da frutta di terreni di proprietà. La rimanenza, comunque, arriva da clienti dell'agenzia agricola, persone che si conoscono da anni e che danno garanzia ulteriore di qualità.

La frutta (ma anche la verdura!) arriva fresca a poche decine di minuti dalla raccolta e viene lavorata dal minuscolo gruppo di addetti. Pulita e spezzettata, inizia la lavorazione con lo zucchero e poi la canditura e l'insaporimento con quelle pochissime gocce di senape che daranno il tocco caratteristico, trasformando la frutta in mostarda, accompagnamento ideale delle tradizioni delle feste, in particolare del bollito.

Ma voglio darvi un suggerimento, dopo l'innata prova diretta. Provate ad assaggiare la mostarda anche da sola oppure, soprattutto se prefe-

rite smorzare i tocchi piccanti (che del resto rappresentano la sua particolarità) cospargetela di mascarpone (sì, avete letto bene, mascarpone) ne avrete dei bocconcini irresistibili.

Chiudete un occhio sul pezzo che volete pubblicitarvi e sulle

definizioni in date ad alcuni dei 20 prodotti della famiglia Valli (come si può mai definire una mostarda 'atmenrice', 'instancabile' o 'allegra?') ma vi assicuro che anguria, cipolla, mele,

zucca, pere, pesche e menta, zucchine (sì, avete letto bene, zucchine) sono assolutamente meravigliose. Assieme alle mostarde dei Lacinini di Cipogno (CR) sono

le più buone d'Italia, anzi, forse, sono addirittura

riturrissataperio-Conservare la mostarda senapata in un vaso chiuso e in un luogo fresco. Considerate che per una valutazione obiettiva bisogna attendere almeno 5-10 giorni, comunque il sapore tende ad attenuarsi col tempo. Tradizionalmente la si cospargeva ai bolliti ed è essenziale nella preparazione del ripieno dei tortelli di zucca.

raspelli@tin.it

## CUCINATI DA RASPELLI

La più buona d'Italia? Nel mantovano Da gustare da sola o da sposare con il bollito e i piatti tradizionali. E, se volete osare, provatela con il mascarpone

di EDUARDO RASPELLI



## La mostarda di pere del Pescatore di Canneto sull'Oglio

Ecco la ricetta della mostarda di pere di Bruna Samini-regina dei fornelli, assieme alla nuora Nadia, del celeberrimo ristorante Pescatore di Canneto sull'Oglio (Mantova)

**Ingredienti**  
Pere (medio acerbe) 1,5 Kg.  
Zucchero 600 g.  
Essenza di senape liquida: alcune gocce da 4 a 6 (reperibile in farmacia)

### Come si fa

Scegliere frutta tendenzialmente acerba e ben sana. Lavarla, sbucciarla e dopo averla tagliata a fette longitudinali metterla in un recipiente. Coprirla con 400 g di zucchero ogni chilogrammo di frutta. Lasciare riposare per 8 ore; in questo tempo lo zucchero si unirà con l'acqua della frutta formando uno sciroppo che ritroverete alla base del recipiente. Prendere questo liquido, metterlo in una cassetta portarlo ad ebollizione e versarlo sulla frutta. Attendere ancora 8 ore e ripetere l'operazione allo stesso modo, questo per tre volte.

Dopo 24 ore circa si noterà che il liquido sarà sufficiente a ricoprire tutta la frutta. In una padella mettere un po' di sciroppo, a fuoco moderato, e poco alla volta aggiungere la frutta e il restante liquido. Facendola così caramellare, la frutta raggiungerà un colore dorato.

Mettere quindi la frutta e lo sciroppo in un contenitore di vetro e lasciarla raffreddare il tutto. Aggiungere a questo punto della lavorazione da 4 a 6 gocce di senape (la variazione esatta determinerà maggiore o minore potenza al gusto) per ogni kg. di prodotto finito.

Conservare la mostarda senapata in un vaso chiuso e in un luogo fresco.

Considerate che per una valutazione obiettiva bisogna attendere almeno 5-10 giorni, comunque il sapore tende ad attenuarsi col tempo. Tradizionalmente la si cospargeva ai bolliti ed è essenziale nella preparazione del ripieno dei tortelli di zucca.

## Il design e nuovi colori bollono in pentola

Nuovi colori per le Pentole in ghisa smaltata Sensations dell'azienda francese Le Creuset (info tel. n. verde 800.506678, sito web www.lecreuset.com). Le casseruole, già sul mercato in varie misure, anche nelle tinte pistacchio e cioccolato, ora sono disponibili nei colori burgundy, un rosso scuro ideale per l'atmosfera natalizia, e nero classico e raffinato. Il design è elegante, la qualità è fornita dalla ghisa smaltata, materiale pregiato che si può usare per tutte le preparazioni dei cibi (al forno, alla griglia, bolliti, saltati...), che garantisce una ripartizione omogenea del calore, per una cottura graduale e regolare, preservando il valore nutrizionale. Prezzi da 65 euro per la casseruola rotonda 15 cm fino a 150 euro per quella di 26 cm.



## Il set di posate ai quattro formaggi

Foppapedretti (www.foppapedretti.it) si fa in quattro. Questa volta grazie al set di posate 'Quattroformaggi', ottimo da regalare e, perché no, da regalarsi in occasioni delle prossime feste.

Le posate sono in legno di faggio e lame in acciaio inox 18/10 per affrontare qualsiasi formaggio, dal più tenero al più stagionato.

A completamento del 'gioiello' da tavola, la base di faggio con supporti in acciaio lucidato a specchio.

