



Cremona

COMUNE DI CREMONA

Assessorato alle
Politiche Commerciali



Disciplinare di produzione
**della Mostarda tradizionale
di Cremona
a denominazione comunale**



Premessa

La Mostarda tradizionale di Cremona è un piatto a base di frutta candita, con l'aggiunta di senape, che viene servito con le carni ed i formaggi, per dare ad essi un gusto dolcemente speziato.

Il primo documento che associa la mostarda a Cremona è una ricetta “*Pour faire moutarde de Cremonne*”, non troppo dissimile dall'odierna quanto agli ingredienti, contenuta in un libro “*Ouverture de cousine par maistre Lancelot de Casteau*”, stampato a Liegi nel 1604. Altre ricette storiche sono state scritte nel 1666 e nel 1866.

Si parla ampiamente della mostarda cremonese con la frutta e la senape anche in documenti del Settecento e dell'Ottocento.

Agostino Cavalcabò ci informa che nel 1774 erano attive a Cremona 20 fabbriche di torrone e mostarda, che occupavano complessivamente 40 addetti.

Si trattava probabilmente di attività artigianali, a conduzione familiare, che hanno saputo però imporsi per la qualità del prodotto, tanto è vero che Francesco Cherubini nel suo vocabolario Milanese-Italiano (1839-1843), a proposito di mostarda, afferma che “la confezione che si fabbrica a Cremona, secondo il metodo dei Cremonesi... noi abbiamo per la più squisita”.

Le relazioni della Camera di Commercio in diversi anni, a partire dal 1854, riportano l'importanza, nell'economia cremonese, della produzione di mostarda e questo è confermato dagli storici quali Angelo Grandi (1856) e Francesco Robolotti (1859).

Nel “Manuale del cuoco” di Giuseppe Gorrini (1884) si riporta la ricetta della Mostarda di Cremona confezionata con “pomi, pere, zucche, fichi maturi, pesche secche, cedrate in pezzi, ... miele, zucchero e senape”.

Il prodotto è noto anche fuori della Lombardia ed è associato al nome di Cremona.

In una dettagliata relazione della Camera di Commercio, nei cenni statistici sulle industrie cremonesi del 1907, si legge che la mostarda è una specialità locale, lavorata da numerose ditte operanti nel territorio cittadino, che le qualità sono due: una più economica che impiega come dolcificante il miele ed una più costosa con lo zucchero, e che oltre alla vendita in Italia ed in Europa “havvi poi un attivo commercio di esportazione nelle Americhe (centri principali New York e Buenos Aires)”.

Attualmente, la produzione è prevalentemente industriale o semi-industriale.

L'attribuzione della De.Co. vuole favorire la ripresa e lo sviluppo della produzione della mostarda tradizionale di Cremona, a livello artigianale, quale strumento capace di generare significativi vantaggi per l'economia della città.

Articolo 1

Denominazione

La denominazione di *Mostarda di Cremona a Denominazione Comunale* è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

Articolo 2

Identificazione

Il prodotto oggetto del presente disciplinare può essere elaborato dai laboratori artigiani e dagli esercizi commerciali abilitati siti nel territorio del Comune di Cremona durante tutto il corso dell'anno, compatibilmente con la presenza di materie prime come nel successivo articolo 3, adeguandosi al presente Disciplinare ed alla Delibera di istituzione della Denominazione Comunale.

La *Mostarda a Denominazione Comunale di Cremona* viene identificata dal logo De.Co., che è assegnato ad artigiani, commercianti ed altri operatori professionali abilitati alla produzione, che ne facciano apposita richiesta dietro presentazione di autocertificazione, dichiarando di essere in regola con il presente disciplinare.

Il logo può essere concesso anche ad imprese industriali, che rispettino i principi stabiliti dal presente disciplinare.

Il logo De.Co. può anche essere esposto al di fuori dei locali che hanno ottenuto l'identificazione e che dichiarino di aderire al presente disciplinare.

La denominazione e il logo che identificano il prodotto sono di proprietà del Comune di Cremona.

È vietato qualunque uso generico del logo che possa far supporre che altri prodotti qui non riconosciuti siano oggetto della relativa tutela.

È consentito l'uso del logo De.Co. per la *mostarda di Cremona* sulla carta intestata e da corrispondenza della ditta che ha ottenuto la relativa concessione

Articolo 3

Ingredienti e preparazione

Per la preparazione della *Mostarda di Cremona a Denominazione Comunale (De.Co.)* di cui all'articolo 1 si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti:

- frutta (albicocche, ciliegie, fichi, mandaranci, prugne, melone, anguria bianca, pere, pesche, mele, cachi, ananas, mandorle candite, bucce di cedro) e verdura (zucca)
- acqua;
- zucchero;
- senape.

Per facilitare il processo produttivo è ammesso l'utilizzo di frutta parzialmente già candita, specie prevedendo periodi differenti di maturazione della frutta utilizzata.

Il completamento della canditura avviene immergendo la frutta in apposite vasche riscaldate intorno a 40 °C, contenenti uno sciroppo costituito da acqua e zucchero. L'intensità del dosaggio di zucchero, e di conseguenza la densità dello sciroppo, è a discrezione del produttore.

L'esperienza del produttore permette di constatare l'adeguatezza del risultato, verificando l'opportuna consistenza e solidità della frutta.

Il processo di canditura deve durare almeno tre giorni e comunque essere variabile in base alla tipologia di frutta utilizzata.

I frutti non devono perdere il loro originario colore, consentendo così di evitare coloranti non naturali.

È fatta eccezione per la ciliegia, che perde naturalmente colore e deve essere colorata con essenze di origine non artificiale.

La canditura deve offrire alla frutta anche il caratteristico aspetto brillante.

Al termine del processo di canditura viene effettuata l'aggiunta di senape, che varia in base alla Casa produttrice ed all'effetto piccante che la contraddistingue (da 10 a 6 gocce).

Articolo 4

Caratteristiche del prodotto finito

La *Mostarda di Cremona* si presenta sotto forma di frutta intera o al limite spezzettata in dimensioni grandi, variabili e dipendenti dalla Casa produttrice.

Ha come caratteristica la particolare lucentezza della frutta.

Il liquido di governo possiede inoltre colore paglia ed è trasparente con le distintive presenze della frutta riconoscibile al suo interno.

Ha profumo pungente che deriva dalla presenza di senape; ha sapore dolce che sfuma nel piccante, aspetto che caratterizza il prodotto fresco e ben conservato.

La percentuale di utilizzo delle materie prime e la successione delle aggiunte dei vari ingredienti, dipendono dalla scelta del produttore.

Tale discrezionalità, che è basata sulla esperienza e sulla tradizione (vedi "Il Manuale del cuoco" di Giuseppe Gorrini) contribuisce a creare quella unicità di gusto, aroma ed aspetto esteriore che costituiscono la peculiarità aziendali della *Mostarda di Cremona a Denominazione Comunale*, variabili da produttore a produttore.

Articolo 5

Commercializzazione e vendita

La *Mostarda di Cremona De.Co.* è un prodotto rinvenibile nei negozi, negli spacci e nei punti vendita che commercialmente ciascun produttore indicherà.

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.

Tuttavia, laddove le necessità comunicative di etichettatura siano migliorative per il consumatore nel rispetto del presente disciplinare, il produttore di *Mostarda di Cremona a Denominazione Comunale* seguirà le indicazioni qui previste.

Il Comune di Cremona fornirà comunque a tutti coloro in regola con il presente disciplinare targhe per la riconoscibilità del produttore da parte del consumatore.

Articolo 6

Autocontrollo

Coloro che intendono utilizzare il logo De.Co. per la produzione della *Mostarda di Cremona a Denominazione Comunale* devono rispettare le norme tecniche definite dal presente Disciplinare di produzione e si impegnano a seguirlo nella sua interezza e a rispettare le norme sanitarie vigenti.