



COMUNE DI CARPI

VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI

RICONOSCIMENTO MARCHIO PER LA DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE D.E.C.O.

(DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE N. 66 DEL 17 GIUGNO 2022)

SCHEMA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO



DENOMINAZIONE

L'ANTICA MOSTARDA DEI PIO-MOSTARDA FINA DI CARPI
(MARCHIO REGISTRATO)

L'Antica Mostarda dei Pio è opera del paziente lavoro di ricerca sia documentale, sulla composizione originale, che pratico sul campo con la messa in opera della ricetta, quanto più fedele possibile in base agli elementi raccolti, della famosa cinquecentesca **Mostarda Fina di Carpi**. Luciana Toni, Gianfranco Zinani e lo Chef Carlo Gozzi, sono gli artefici di questa appassionata riscoperta e al contempo conducono in società il **Ristorante L'Incontro a Carpi** in cui oggi viene prodotta, utilizzata ad esaltazione dei piatti più rappresentativi, e commercializzata.

Le origini della Mostarda Fina di Carpi

Nelle ricerche storiche specifiche sulla **Mostarda Fina di Carpi** scopriamo che, specie alla cinquecentesca corte dei Pio, a differenza dell'utilizzo popolare riscontrato nel resto del paese per ciò che concerne le **mostarde** comuni, destinate come conservanti a prolungare la vita della frutta matura; questa nostra Mostarda Fina godeva invece già di una grande fama tra le famiglie nobili, tale da essere oggetto di segreto e diversificato ricettario di produzione, spesso gelosamente conservato e tramandato, cosa che di fatto ha reso e rende difficoltosa una ricostruzione univoca della sua composizione.

A livello documentale, la **Mostarda Fina di Carpi**, tra le mostarde, trova riscontro in numerose citazioni tra cui, forse la più famosa, si trova nel poema eroicomico del Tassoni "La Secchia Rapita", pubblicato nel 1622 a Parigi, che la enumera tra i numerosi doni offerti al legato pontificio avente funzioni di paciere nella disputa tra Modena e Bologna, e nel quale si parla di "**due coppelle di mostarda di Carpi isquisitissime.**"

Nella seconda metà del settecento grazie alle ricerche del frate Luca Tornini nella sua "Storia di Carpi" apprendiamo che il suo affermarsi nel millecinquecento, in piena epoca della Signoria dei Pio, è dovuto all'opera ingegnosa di una famiglia che da lì in avanti acquisterà già nel cognome, "Sebellini" (da "semini di senape?"), un chiaro riferimento all'ingrediente più noto della mostarda.

Cenni storici sulla Mostarda

È solo nominata da Alessandro Tassoni nell'eroicomico suo poema La Secchia Rapita come dono offerto al legato pontificio che veniva a fare da paciere nella contesa tra Modenesi e Bolognesi a cui, per Carpi, partecipava il condottiero Zaccaria Tosabecchi con duecento eletti, parte dei quali montavano asini e parte cavalli: Gli donò la città trenta rotelle/ E una cassa di maschere bellissime/ E due some di pere garavelle/ E cinquanta spongate perfettissime/ E cento salsicciotti e due coppelle/ Di mostarda di Carpi isquisitissime/ E due ciarabottane d'arcipresso/ E trenta libbre di tartufi appresso//.

Il carattere eroicomico del poema, valse a Carpi la citazione: Carpi dalla mostarda fina/ degli asini è regina// la qual cosa non è mai stata "digerita", tant'è che da Carpi la risposta in forma dialettale al motto era: Se i Carpsan i fusèr di magna esen daboun/ di Mudnes a n'gh'in srev più gnanch oun// (Se a Carpi fossero dei mangia asini davvero/ dei Modenesi non ce ne sarebbe più nemmeno uno).

Detta citazione torna comunque utile a stabilire che la mostarda carpigiana esisteva, e che, salvo ironia, era reputata superlativamente squisita, ma non dà nessun ragguaglio sulla sua composizione.

Luigi Maini, in Strenna Carpense per l'anno 1844, scriveva un saggio sulla Mostarda di Carpi dove, dopo avere dichiarato che invano aveva consultato libri per trarre precise indicazioni sulla sua composizione, riporta citazioni tratte dal Parnaso Italiano, dal manoscritto del Tornini, dal Tassoni, da Paolo Chiesa e dagli estratti del Monte di Pietà di Carpi analizzati dal Canonico Giorgio Fanti; in ognuna delle citazioni si sottolinea la finezza, ovvero l'isquisitezza, capace più dell'oro di stuzzicare l'inerzia degli avvocati romani che, nel 1605, stavano trattando una causa a favore del Monte di Pietà di Carpi.

NOTE STORICHE

MATERIE PRIME DEL PRODOTTO PER N 6 PORZIONI/PERSONE

MELE CAMPANINE KG.1

MIELE KG. 1

ARANCE 300 GR.

ALCUNE GOCCE DI SENAPE

SPEZIE A PIACERE

PROCEDIMENTO DI PRODUZIONE

LAVAGGIO DELLA FRUTTA

SBUCCIATURA MELE E ARANCE

TAGLIARE A PIACERE

UNIRE LA FRUTTA IN UNA PENTOLA CON IL MIELE E PORTARE A BOLLIRE.

A COTTURA UNIRE LA SENAPE E LE SPEZIE.

INVASARE E FARE IL BAGNOMARIA.

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G.

ENERGIA 1281 KJ/301 KCAL

GRASSI 0.2 G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 0.1 G

CARBOIDRATI 74 G DI CUI ZUCCHERI SEMPLICI 22 G

PROTEINE 0.9 G

SALE 0.02 G