

*Festival della*  
**MOSTARDA**  
Cremona - Mantova - Pavia

## Mantova

**Sabato 15 ottobre**

**Palazzo Te** Dalle 19.30 alle 22.30

La villa delle feste dei Gonzaga ospita i visitatori nel nuovo suggestivo percorso “il banchetto degli dei” tra le sale che deliziavano i principi di Mantova nel Rinascimento.

Il viaggio si snoda tra storia e curiosità per terminare con un piccante assaggio di mostarda.

Visita a cura dell'Associazione Amici di Palazzo Te e dei Musei Mantovani.

L'ingresso e' gratuito fino ad esaurimento posti.

**Domenica 16 ottobre**

**Loggia del Grano di Palazzo Andreani**  
**Camera di Commercio di Mantova**

**Dalle 10 alle 19** - Esposizione e degustazione di eccellenze gastronomiche con i produttori di mostarda, il Consorzio Tutela Grana Padano e il Consorzio Parmigiano Reggiano.

**Ore 16.30** - Talk show: “Cascine lombarde e cucina rurale, patrimonio dei grandi ristoranti” condotto da Paolo Massobrio giornalista e critico enogastronomico. Ospite d'onore il cantautore Franco Fasano con le sue performance musicali.

info:  
[www.mn.camcom.gov.it](http://www.mn.camcom.gov.it)

con il patrocinio di in collaborazione con



Camera di Commercio  
Mantova



*Festival della*  
**MOSTARDA**  
Cremona - Mantova - Pavia

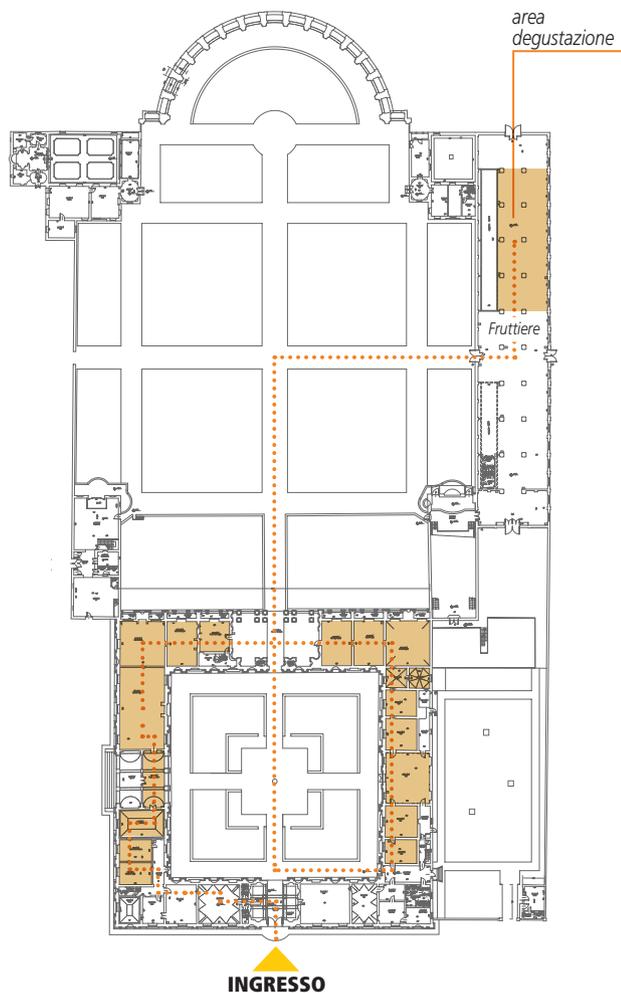
**Mantova** 15 - 16 ottobre

Tradizione lombarda e nuove  
contaminazioni a tavola



Regione  
Lombardia  
Agricoltura

*“Altro non restava  
ad honorare l’Imperatore più di quello era  
stato fatto si non invitare Sua Maestà domesticamente  
a disnare et mostrargli il suo  
Palazo dil T, et fargli la sera una bellissima  
festa ivi in quello loco”.*



## La mostarda mantovana

La mostarda è un prodotto antico, storicamente legato alla cucina mantovana.

Documenti di epoca gonzaghesca testimoniano la presenza della mostarda già presso la mensa dei Signori di Mantova che la consumavano soprattutto in abbinamento alla selvaggina.

Erano gli speziali, i farmacisti del tempo, le figure preposte alla preparazione della mostarda, che insieme a marmellate e confetture veniva conservata negli albarelli, vasi in vetro o ceramica.

Isabella d’Este non voleva mai rimanerne senza, e anche Andrea Mantegna coltivava le cotogne per preparare squisite mostarde e gelatine.

Con il passare del tempo, la mostarda ha perso il suo carattere di alimento esclusivo e, grazie all’accresciuta disponibilità di zucchero e senape, è divenuta alimento popolare, proposto addirittura in abbinamento ad un prodotto povero come la zucca nei celebri tortelli.

Ciò che rende unica la mostarda mantovana è l’utilizzo di un solo tipo di frutta, preparata a pezzi o a fette.

Gli ingredienti base sono mele campane, mele o pere cotogne, preferibilmente acerbe, insieme a zucchero e senape liquida.

In tempi più recenti la produzione è stata ampliata a molte altre varietà di frutta e verdura, rispettando tuttavia la tradizione del metodo di preparazione.

La mostarda mantovana, prodotto che conserva una sua peculiare unicità, ha conquistato un ruolo riconosciuto tra i prodotti tradizionali di qualità.

