

Mostarda di Mantova

Sinonimo

Mostarda in foglia.

Territorio

Provincia di Mantova.

Definizione

Frutta conservata.

Materie prime

Mele (mele cotogne o campanine), pere acerbe, zucca, melone, zucchero, senape liquida.

Descrizione del prodotto

Pezzi di frutta di varie dimensioni con sciroppo, ha il sapore di frutta ma piccante. La frutta sbucciata e tagliata viene fatta macerare con lo zucchero per 24 ore poi scolata e bollita per tre volte; quindi si versa il liquido sulla frutta che viene ancora bollita.

A freddo si aggiungono le gocce di senape (6 gocce ogni kg). Viene servita con bolliti, formaggi e salumi.

Paese che vai...

...mostarda che trovi: in buona parte della Pianura Padana la tecnica di confezionamento della pietanza si adattava a quelli che erano i prodotti a disposizione al momento della confezione.



Patata bianca di Oreno

Territorio

Comuni di Vimercate, Concorezzo, Arcore, Villasanta (Monza e Brianza).

Definizione

Patata a pasta bianca a maturazione medio tardiva.

Materie prime

Tuberi seme certificati, principalmente della varietà Kennebec.

Descrizione del prodotto

Tuberi di forma allungata, anche se tondeggianti, di pezzatura medio grossa e di peso compreso tra 100-600g. Buccia liscia di colore gialla, polpa bianca.

Caratteristiche sensoriali, da determinare previa cottura, sono: struttura (da soda a farinosa) e sapore (aroma di terra, cotto, erba, fruttato, castagna). Individuazione del terreno (valutando rotazione e caratteristiche pedologiche) - Preparazione - Scelta varietà e tipo di impianti - Taglio dei tuberi - Semina - Operazioni colturali (difesa fitosanitaria, fertilizzazione, cure colturali) - Raccolta del prodotto - Stoccaggio e conservazione - Vendita diretta.



Ricetta

La mostarda (mele, pere, fichi, zucche, pesche, 350g di miele, 1/4 di vino bianco, 2 albumi montati a neve, 70g di senape in polvere)

Tagliare e pelare frutta e verdura e bollire tutto fino ad essere tenero al tatto. Scolare ed esporre tutto su una grata ad essiccare. Far bollire miele e vino e mescolare gli albumi. Unire la senape e versare lo sciroppo sui frutti disposti in barattolo e chiudere.



Sagre ed eventi

Ogni due anni, a Oreno si tiene la Sagra della Patata. Una tradizione che continua dal 1968.

Patata comasca bianca

Territorio

Provincia di Como.

Definizione

Tubero a pasta bianca farinosa.

Materie prime

Tuberi di prima produzione appartenenti a varietà a pasta bianca non modificati geneticamente.

Descrizione del prodotto

Tuberi di forma ovale, allungata, di dimensioni medio piccole, di colore giallo oro e pasta bianca e Farinosa. Il terreno di preparazione è concimato con letame o concime minerale. I tuberi seme sono messi a dimora a 8-10 cm di profondità. Seguono poi interventi agronomici e trattamenti fitosanitari, operazioni di zappatura e rincalzatura e la rimozione della parte aerea. I tuberi raccolti sono trasportati in magazzini di stoccaggio e mantenuti alla temperatura di 5°C; di seguito spazzolati e insacchetati per la vendita.

Patate di Campodolcino

Territorio

Frazione Starleggia (1565 metri) e Campodolcino (Sondrio).

Definizione

Patate tardive, di montagna.

Descrizione del prodotto

Le Patate di Campodolcino hanno una pezzatura medio-piccola. Sono farinose e a pasta gialla. La loro produzione è tipicamente contadina. Viene seminata in tarda primavera, raccolta in tarda estate, senza trattamenti fitosanitari, anche per le caratteristiche climatiche favorevoli. Sono ormai pochi i produttori locali. Il consumo di questa qualità è per lo più ad appannaggio dei produttori stessi.

Pesche allo sciroppo del Lago di Monate

Sinonimo

Perzic de Munà.

Territorio

Comuni di Travedona Monate, Comabbio, Osmate e Carezzate (Varese).

Definizione

Pesche sciroppate.

Materie Prime

Pesche, acqua e zucchero.

Descrizione del prodotto

Per la loro preparazione le pesche dopo la raccolta vengono lavate, tagliate in due parti (una più grande e una più piccola) e denocciate. Dopo la pelatura a mano, le mezze pesche vengono collocate nei barattoli di latta con aggiunta di sciroppo di acqua e zucchero. Si chiude poi ermeticamente il barattolo e si procede alla cottura e sterilizzazione per un periodo di ebollizione variabile tra 10 e 15 minuti.



Curiosità

La patata comasca bianca presenta un elevato contenuto di amido che ha effetti fisiologici simili a quelli delle fibre. Sono inoltre ricche di vitamine, sali minerali, carotenoidi e polifenoli, importanti antiossidanti naturali.



Tradizioni

Si dice che Starleggia fosse il paese più povero della vallata. Non rimaneva altro che emigrare o piantare patate sperando nella buona sorte del raccolto.



Curiosità

La leggenda che diede origine al Lago di Monate narra dell'ira di Bianca, punita da un feudatario respinto. La sua maledizione portò il pozzo del castello del ricco signore a straripare, fino ad allagare tutti i suoi possedimenti e a dar vita al bacino lacustre.