

## TRACCE DI STORIA DALL'ARCHIVIO...

### *Ottobre tempo di conserve e...mostarda!*

Le prime notizie sulla mostarda risalgono addirittura al 1300 anche se solo durante il Seicento inizierà a diffondersi dalle campagne fino a diventare una delizia apprezzata tra la nobiltà.

Curiosando nelle ricette annotate e tramandate dal *Recetario* di Santo Rambaldo da Budrio, esposto al Museo Gonzaga in occasione dell'evento *Profumo di spezie e di erbe*, non passano inosservate diverse varianti della mostarda, ricetta tipica delle nostre zone e base di alcuni piatti locali.

Oltre alla *Mostarda fina Mirandolesa che si fa a Budrio*, apprezzata anche da Sua Santità Papa Sisto V che l'assaggiò nel 1589, attira l'attenzione la ricetta della *mostarda comuna*.

Gli ingredienti vengono elencati in modo veloce e non c'è nemmeno spiegazione del procedimento, evidentemente era una preparazione piuttosto conosciuta; comunque, per farla è necessario procurarsi dell'infuso di senape, conserva di cotogne, mele e arance.

Oltre a questi ingredienti non dovevano mancare le spezie: il muschio, che non è una spezia ma che all'epoca era considerato tale, e l'immancabile cannella.