



Le Tamerici

SUA MAESTÀ LA  
**MOSTARDA  
MANTOVANA**

DI MARIA GRAZIA TORNISELLO

Dall'idea di una giovane farmacista, è nata una produzione d'eccellenza della tipica mostarda mantovana, perfetta per accompagnare bolliti, formaggi, salumi...

**I**

**Isabella d'Este** ne andava ghiotta e sulla tavola dei **Gonzaga** non doveva mai mancare. Pare addirittura che il pittore **Andrea Mantegna** la preparasse

lui stesso con i frutti degli alberi di mele cotogne che coltivava nel suo giardino. Considerata inizialmente come prodotto di lusso e poi diffusasi rapidamente nella cucina popolare, la **mostarda** è una specialità protagonista della tavola del **territorio mantovano**. Ed è proprio la mostarda il fiore all'occhiello della produzione dell'azienda **Le Tamerici** di **San Biagio di Bagnolo San Vito**, a pochi chilometri da **Mantova**. Una storia di passione e di caparbia nata nel 1991 dall'idea di **Paola Calciolari**, una giovane farmacista che ha saputo trasformare l'amore per il cibo e per i frutti della sua terra in un'attività imprenditoriale. Ricerca e sperimentazione sono le parole chiave che da sempre hanno contraddistinto l'attività di Paola e che le hanno consentito di farsi strada, non solo sul mercato italiano, ma anche in quello internazionale, in particolare negli **Stati Uniti**, **Spagna**, **Germania** ed **Australia**, dove i suoi prodotti sono venduti in negozi specializzati e nelle gastronomie. Da non confondersi con il termine francese *mostarde* (senape) con cui si indica soltanto il condimento, la mostarda italiana, e quella mantovana nello specifico, oltre ad





Il laboratorio dell'azienda Le Tamerici e, in basso, la confettura di amarene. In apertura la mostarda di mele campanine, confetture e formaggi e la titolare Paola Calciolari.



*« La mostarda mantovana unisce l'essenza della senape a frutta e zucchero »*

avere nei propri ingredienti l'essenza della pianta di senape, è caratterizzata dall'aggiunta di frutta o verdura e zucchero. “Le fettine di frutta vengono messe in una zuppa di acqua e zucchero, dopodiché - ci spiega Paola - avviene un processo osmotico in cui la frutta si arricchisce di zucchero e rilascia l'acqua. Poi, a fine canditura, viene aggiunta l'essenza di senape naturale che conferisce il piccante”. Ma come si riconosce una mostarda di qualità? “Fondamentale è il metodo di lavorazione impiegato che, qui a Le Tamerici, è ancora manuale - ci fa notare Paola - ed è poi necessaria un'accurata attenzione ai particolari ed alla materia prima utilizzata, ciò permette di evitare l'aggiunta di additivi e conservanti”. Servita in abbinamento con la **carne** e con **formaggi** e **insaccati**, la mostarda ha un sapore deciso ed un profumo pungente. Sono **15 le specialità** dell'azienda, tra cui spiccano la **mostarda di pere**, che ben si sposa con il **bollito** e il **salame mantovano** e quella **di mele campanine** dal caratteristico color verde rosso e dalla polpa soda e leggermente asprigna, che si usa nei tradizionali **tortelli di zucca**. “In aggiun-



### Le Tamerici

Via Romana Zuccona 208  
San Biagio di Bagnolo San Vito (Mn)  
tel. 0376 25 33 71  
[www.letamericisrl.com](http://www.letamericisrl.com)



ta alla linea classica, proponiamo anche **mostarde esclusive** - sottolinea Paola - come quella di **pompelmo rosa**, dalla nota fruttata e tropicale, con un leggero velo amarognolo, o quella **di peperoni**, da provare con **formaggi** di media stagionatura di latte di pecora oppure con **pesce affumicato** e **tartare di carne**". Ma non finisce qui. Dal laboratorio de Le Tamerici, infatti, fanno capolino **gelatine di vino** (Prosecco, Lambrusco, Chianti, Passito di Sici-

lia), composte di **fragole, amarene, pere** o **fichi**, con **aceto balsamico di Modena I.G.P.** E, dulcis in fundo, le varie **confetture extra senza pectina**: pesche, albicocche, ciliegie, prugne, nonché la **marmellata di arance**. Ad affiancare l'attività aziendale, c'è una **scuola di cucina**, aperta a tutti coloro che vogliono scoprire qualche segreto della gastronomia regionale, e un negozio dove acquistare le prelibatezze dei migliori artigiani del gusto.

In alto alcuni ingredienti da cui nascono le mostarde, peperoni, zucca e fichi. In basso, un abbinamento di mostarda in tavola.

