

GLI ABBINAMENTI

Il sapore si esalta con la mostarda e mille salse

di GIOVANNA CANZI

Note dolci e salate sublimano lessi e bolliti. Quella di Cremona era adorata da Garibaldi e Verdi, ne esistono diversi tipi nella Pianura Padana. E per chi ama osare c'è il mondo delle confetture



di Carla Bertinelli Spotti e Ambrogio Saronni, pubblicato da Compagnia Editoriale Aliberti, ne racconta la storia: giunse probabilmente in città attraverso i Visconti, era già nota nell'Europa del Settecento ed ebbe l'apice della sua fortuna nell'Ottocento. Simile a quella cremonese è la mostarda di Voghera attestata già nel 1397 in una lettera di Gian Galeazzo Visconti che ordina al podestà uno "zebro grande de mostarda de fructa cum la senavra che bone fa le robbe de lo disnare et li caponi et la cacciagione et li viteli boliti et allo spiedo", mentre ben diversa è quella mantovana composta da un singolo frutto, ossia le mele campanine, affettate sottili come nella tradizione contadina. Ad animare il bollito sono anche le salse dense e saporite progettate per esaltare il gusto della carne. Dalla classica salsa verde – una versione originale la trovate nel libro *Il segreto è nella salsa* di Guido Tommasi Editore – a quella rossa a base di peperoni, peperoncino, aglio e spezie, dalla Pearà fino alla salsa Bourguignonne la cui ricetta è descritta nel *Piccolo manuale delle salse* pubblicato da Ippocampo. E, infine, per chi ama osare, ci sono numerose confetture. Lo sa bene Elisabetta Tiveron, autrice de *Il quaderno delle confetture straordinarie* pubblicato da Kellermann Editore, che ci ricorda che "fra le più adatte al bollito ci sono la confettura agrodolce di cipolle rosse, la mostarda di peperoni rossi, la confettura di zucchine e limoni al coriandolo, quella di arance e zucca, la confettura di arance, carote e limoni e infine la versione con radichio di Treviso tardivo e nocciole".

La salsa

La mostarda fu portata a Milano dai Visconti. Come racconta il libro *La mostarda di Cremona* di Carla Bertinelli Spotti e Ambrogio Saronni (Compagnia Editoriale Aliberti), a sinistra.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Adorata da celebri estimatori – Garibaldi la riceveva da Cremona in cambio del miele di Caprera, Verdi la inviava in dono per le feste natalizie ai suoi amici sparsi per il mondo – la mostarda è una specialità che sublima lessi e bolliti. Il suo gusto piccante capace di stimolare bocca e naso è per il professor Giovanni Ballarini, presidente onorario dell'Accademia Italiana della Cucina,

il segreto che la rende così amata. Del resto anche la sua etimologia latina *mustum ardens* non fa che rimandare all'idea di un mosto che brucia mentre viene reso piccante dall'aggiunta di una farina di grani di senape. Prodotto di eccellenza della gastronomia italiana, la mostarda è nota in diverse città della pianura padana dove il mosto originario è stato sostituito da frutta stabilizzata con zucchero a cui viene aggiunta solo alla fine



l'essenza di senape. Forse la più nota e la più bella da ammirare è quella cremonese, tanto che nel 1954 la scrittrice inglese Edith Templeton la paragonò a una "vississima natura morta". Si tratta di una composta di frutti interi o a pezzi grossi (ciliegie, pere, mandarini, fichi, zucca, pesche, albicocche, prugne e cedri) cotti nello sciroppo di zucchero, al quale si aggiunge essenza di senape piccante. Il libro *La mostarda di Cremona*

Speciale MIGLIORI PIZZERIE NAPOLETANE DI MILANO

A CURA DI A.MANZONI & C.

O' PEPERINO E MILANO > LA TITOLARE NICOLETTA TAGLIALATELA: «SIAMO ATTENTI ALLA QUALITÀ DEI PRODOTTI E OFFRIAMO SOLUZIONI SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE E PER VEGANI»

La vera pizza napoletana a Milano è realtà

«**N**el 2009 siamo arrivati a Milano in un momento in cui noi eravamo precursori della pizza napoletana e del gusto campano. Era un sogno nel cassetto e un progetto familiare che si è realizzato». A parlare è Nicoletta Tagliatalata, volto di O' Peperino e Milano, pizzeria e ristorante che da 16 anni porta i sapori della Campania nel capoluogo lombardo. È proprio Nicoletta a raccontare questa storia di successo, che è anche la sua storia: «Mio fratello, l'avvocato Nicola Tagliatalata, è fondatore del marchio Peperino, io invece mi occupo di Milano. Faccio parte, infatti, del gruppo Peperino attivo sia in Italia sia all'estero - spiega - inoltre, siamo associati all'associazione Verace, che dà indicazioni su tecniche e qualità del prodotto. Inoltre, sono associata AIC (Associazione Italiana

Celiachia) e AILI (Associazione Italiana Latto Intolleranti)». L'idea non nasce a partire da una famiglia di pizzaioli: «Si tratta di un amore per la cucina trasmesso da nostro padre, che era un agronomo. Da lui arriva l'interesse e il rispetto per la materia prima, sin dall'infanzia. Una passione che noi abbiamo deciso di mettere in campo».

UNA GRANDE ATTENZIONE

Oggi la pizzeria gestisce 500 coperti, ma nonostante i grandi numeri l'attenzione ai dettagli non manca mai. «La prima cosa è sempre la cura degli impasti e la scelta delle materie prime, perché la qualità del prodotto è importante e deve sempre essere il nostro punto di riferimento - continua - inoltre, crediamo moltissimo nell'accoglienza, per creare un ambiente dove stare bene mangiando.



Poi ovviamente c'è la pulizia in un ambiente curato». Infine, c'è l'aspetto della formazione: «Facciamo molta formazione con i nostri pizzaioli, rispettando le ricette della nostra tradizione familiare e, quindi, rispettando la tradizione napoletana. Le pizze, ad esempio, sono curate dal gruppo Peperino che fa formazione a Milano e fa prodotti sempre nuovi, con un impasto dedicato a intolleranti, senza lattosio, senza glutine e soluzioni per vegani». A questo si aggiungono gli altri piatti della tradizione campana, in particolare i richiestissimi primi, dagli scialatielli ai paccheri napoletani della casa, senza dimenticare la mozzarella di bufala e il Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP.

IL SUCCESSO CONTINUA

«Eravamo e siamo una famiglia napoletana che ha creduto nella possibilità di portare a Milano il cibo napoletano e così è stato. Ora anche gli stranieri sono incuriositi da questa cucina, è un bel risultato non solo per noi ma anche per il capoluogo lombardo e per il Made in Italy». Come sottolinea, «la nostra è una storia di imprenditoria femminile. Una storia fatta di positività, allegria e qualità che ha superato anche momenti difficili come quello del Covid. Nel settore della ristorazione troppo spesso prevale la volontà di scavalcare gli altri, ma per noi è invece un mondo da amare e da portare avanti». E conclude parlan-

do dei propri figli: «Qui lavoro con i miei figli, Matteo e Chiara Marinelli, che si impegnano con passione e che credono molto in questo progetto. So che posso contare su di loro, perché portano avanti questo sogno insieme a me».

Per informazioni:
peperinomilano.it

Tra i punti di forza la cura nel preparare gli impasti e il rigoroso rispetto della tradizione napoletana