

MOSTARDA DI FICHI



CODICE 93167

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Lombardia

PESO 440 g

La classica mostarda di Cremona, prodotta artigianalmente dalla famiglia Luccini

MATERIA PRIMA

La classica mostarda di Cremona, prodotta artigianalmente dalla famiglia Luccini con fichi canditi e immersi in sciroppo di glucosio aromatizzato con la senape

ASPETTO

Tipica mostarda cremonese, che si contraddistingue per essere preparata con pezzi di frutta interi

SAPORE

Ha un sapore pulito, piccante ma delicato

PRODUTTORE

La Cicogna - Cicognolo (CR)

SELEZIONATO PERCHÈ

Lavoriamo ormai da molti anni con la famiglia Luccini, perchè le mostarde della Cicogna si contraddistinguono sia per la qualità della materia prima che per l'artigianalità della produzione. Una qualità che si riconosce al palato... La Mostarda di Fichi ha vinto in particolare il premio Papillon d'Oro all'EXPO dei Sapori 2003

CURIOSITÀ

L'origine della Mostarda di Cremona è, come dice il nome, nelle preparazioni a base di mosto d'uva (*mustum ardens*) che, cotto e concentrato, veniva consumato allo stato naturale o con l'aggiunta di senape. Con l'aggiunta di mosto, frutta o verdura potevano conservarsi a lungo. Per questo ebbe un notevole successo presso le cucine medievali e rinascimentali di tutta Europa, dove si cercava di sfruttare in ogni maniera tutti gli espedienti che impedissero il deterioramento delle vivande. Nei secoli successivi venne meno il legame fra la mostarda e il mosto, fino ad arrivare al prodotto che conosciamo oggi e che, nelle sue componenti fondamentali, comparve già nella sua versione definitiva nell'800

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

La Mostarda di Cremona è ottima abbinata a salumi, bolliti e ai formaggi, o nel classico abbinamento con il mascarpone e il panettone. In particolare si accompagna con i formaggi freschi: ricotta, caprini, Mozzarella di Bufala. Da provare anche con gli erborinati: Gorgonzola Piccante, Roquefort, Stilton. Deliziosa con il Foie Gras e il Pan Brioche caldo