

## IL PALIO DI GUASTALLA



## Il podio delle mostarde parla solo mantovano E adesso si punta all'Igp

Per il secondo anno consecutivo, le mostarde mantovane di fattoria vincono il palio della mostarda di Guastalla. La gara, che si è svolta domenica scorsa nell'ambito della rassegna "Piante e animali perduti", ha fatto salire sul podio tre aziende della provincia: al primo posto si è classificato Francesco Ferrari, titolare del "Loghino Vittoria" di San Fermo; al secondo l'azienda agrituristica "La pecora nera" di Quingentole e al terzo l'agriturismo "La figlia delle rose" di Pegognaga. La gara è stata anche l'occasione per fare il bilancio di una produzione in costante crescita. E per lanciare un appello da parte del Consorzio agrituristico mantovano, che propone un'Igp che possa tutelare il prodotto anche all'estero. Il risultato della gara di Guastalla, che apre il periodo degli appuntamenti organizzati dal consorzio per promuovere la conoscenza e il consumo della mostarda, è arrivato al termine di una degustazione cieca. Sotto esame i tratti fondamentali della mostarda: l'aspetto e la trasparenza del liquido di governo, qualità e quantità degli zuccheri, brillantezza della frutta, grado di piccantezza, riconoscibilità dei caratteri peculiari del frutto, piacevolezza complessiva.

«Questo nuovo riconoscimento – commenta il direttore del consorzio, Marco Bo-

schetti – conferma la qualità di un prodotto che ha registrato in questi ultimi anni un incremento significativo in termini di aziende agricole coinvolte e di volumi produttivi, anche grazie a un regolamento comunitario che ha semplificato i requisiti strutturali per la produzione». Le aziende agricole che producono mostarda di fattoria sono una quarantina e la produzione complessiva si aggira sui 400 quintali. La differenza sostanziale rispetto alla mostarda industriale consiste nel rispetto del metodo e dei tempi tradizionali di preparazione, nell'impiego di frutta locale e nell'impiego di olio di senape anziché aromi sintetici di senape.

La qualità premia: ormai è richiesta anche da clienti europei e americani. Con l'ingresso sui mercati esteri arriva, però, qualche guaio: «Anche la mostarda mantovana di fattoria – spiega Boschetti – è spesso oggetto di contraffazione sui mercati esteri, soprattutto perché non si è ancora giunti a un riconoscimento della sua denominazione d'origine, ai sensi della normativa europea. Sino ad ora, l'unico riconoscimento è quello come prodotto tradizionale ai sensi del Dm 350/99. Per una sua maggiore tutela è necessario avviare, urgentemente, l'iter per un suo riconoscimento a livello comunitario».

