



# Lunga vita a la salsa!

Desde la ciudad de *Mantua* nos llega la *mostarda*, pariente italiana de la mostaza.

texto JAVIER SÁNCHEZ

En *Le Tamerici*, cada ingrediente se procesa en fresco, preservando su aspecto y aroma. “Combinamos un espíritu artesanal con el uso de las tecnologías más avanzadas”, dice Calciolari.



No digas mostaza, di *mostarda*. Los que prueban esta preparación italiana esperando algo similar a la mostaza francesa de Dijon suelen quedarse ojipláticos. La *mostarda* es, en realidad, una especie de confitura que se hace a partir de frutas o verduras cortadas en rodajas finas y acompañadas de un jarabe o azúcar muy concentrado. El toque final lo da, eso sí, la esencia de mostaza que le otorga un carácter único, lo que la convierte en un perfecto acompañante de distintos platos salados. Su origen data del siglo XIV, época en la que los señores de Mantua, la familia Gonzaga, la empleaban como aliño estelar para sus asados de venado o sus *tortelli* de calabaza en sus banquetes. Tuvieron que pasar siglos para que, a principios de los noventa, Paola Calciolari la recuperara bajo la firma *Le Tamerici* como el maridaje perfecto para los quesos.



Sandía blanca, manzana campanina, tomates verdes... todo es susceptible de acabar formando parte de una *mostarda*. La sabiduría de Calciolari hace que recomiende cada una de sus *mostardas* con un plato diferente.

La de higos hace muy buenas migas con quesos como el Parmigiano Reggiano o el Gorgonzola, mientras que la de calabaza funciona con embutidos, ahumados, asados y carnes “con mucha grasa, ya que la *mostarda* tiene un efecto desengrasante y deja la boca limpia”, explica Calciolari. La de pera armoniza incluso con platos de pescado, mientras que los más atrevidos pueden incluso tomarla con postres. En *Le Tamerici*, por ejemplo, aseguran que la de calabaza va de perlas con una *crème brûlée* o una crema catalana. El resto de combinaciones queda a la imaginación del consumidor. ●

