

Ingredienti:

1/2 kg. fichi maturi ma sodi
1 kg. mele cotogne
1 kg. pere Martin sec (martine)
10 litri mosto
alcune noci e qualche nocciolina
2 arance

Preparazione: la mostarda d'uva richiede una lunghissima cottura e perciò è consigliabile a chi ancora possiede la stufa a legna.

Lavare e pelare le mele e le pere, poi tagliarle a pezzi. Mettere a scaldare il mosto insieme alla frutta preparata, unire i fichi spezzettati ma non pelati, i gherigli di noce scottati e pelati e le nocciole tostate in forno e poi strofinate sopra un setaccio di ferro al fine di staccarne tutta la pellicina bruciata. Cuocere molte ore, a fuoco lento, sino a ridurre il composto ad una mostarda densissima, i pezzetti di frutta dovranno risultare quasi disfatti. Versare la «mostarda» ancora bollente in piccoli vasi e conservarla in dispensa.

Solitamente viene adoperata quale accompagnamento al bollito, sia venga servito caldo sia freddo.

Questa mostarda è di antichissima tradizione ed ormai in disuso perchè la sua preparazione richiede moltissimo tempo, conserva intatto il sapore delle vecchie cose buone della cucina della nonna. La sua più comune variante è quella che richiede esclusivamente pere, mele e mosto. In ogni caso, le pere Martin, che potrebbero essere sostituite da altre qualità, purchè non acquose, si dovranno utilizzare quasi acerbe. I fichi, invece, dovranno essere maturi, ma ancora un po' duri e ben sodi.