

Categoria C

1) CATEGORIA: CONDIMENTI

2) NOME DEL PRODOTTO: MOSTARDA D'UVA O "COGNÀ"

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI

La *mostarda d'uva* è il prodotto costituito da mosto d'uva cotto cui viene aggiunta frutta di stagione; essa assume la consistenza di una confettura e il colore scuro è dovuto all'uso del mosto (le uve più comuni utilizzate sono: barbera, dolcetto, nebbiolo e moscato). Non è assolutamente piccante. Si gusta con polenta, bolliti, formaggi, e, come un sorbetto, con la neve.

La lavorazione è laboriosa. Si parte dal mosto che si deve ridurre sino ad un terzo mediante lenta evaporazione. Quindi, si aggiungono i frutti di fine stagione (ottobre, novembre) a pezzi grossolani: mele cotogne, zucca, pere, fichi, prugne, noci, nocciole tostate, scorza d'arancia e di limone; la mondatura della frutta viene fatta manualmente. Si fa cuocere ancora per 4/5 ore sino ad amalgamare il tutto.

La *mostarda d'uva* ancora calda viene messa in vasetti di vetro con coperchio a chiusura ermetica e in tal modo si conserva per una anno. Se si sterilizza, la durata è di tre anni, ma sperimentazioni e ritrovamenti di alcune confezioni inducono a pensare che si possa conservare per oltre 40 anni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende i territori del Monferrato alessandrino e casalese, in cui il prodotto viene chiamato "*mostarda d'uva monferrina*" e dell'astigiano e cuneese dove il prodotto viene chiamato "*Cognà*".

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA

Un tempo, si usavano pentole molto basse e larghe per favorire la concentrazione del mosto. Le aziende produttrici si sono attualmente dotate anche di bacinelle in acciaio inossidabile, con rimescolatore ad ancora per poter favorire l'evaporazione e consentire la cottura in circa 24 ore. Il prodotto viene, quindi, messo in vasetti di vetro a caldo e sterilizzato.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

I locali dove avvengono la produzione e il confezionamento del prodotto rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La ricetta antica si tramanda di cascina in cascina con evidenti modifiche negli ingredienti in base ai frutti che sono disponibili al momento.

La *cognà* era la salsa dei poveri; in autunno si raccoglievano tutti gli avanzi di frutta e l'uva rimasta sui filari, dopo la vendemmia, e si cuocevano. La frutta sana si ritirava in dispensa per l'inverno.

Bibliografia:

Giovanni Vialardi, *Cucina borghese semplice ed economica*, tipografia Favale di Torino, 1863

Francesco Caire, *Cucina Monferrina*, Editrice Monferrato, edizioni Piemme.