

Dalla storia ultracentenaria del marchio Boschetti, nascono rinomate specialità della tradizione veneta

I grandi Maestri della mostarda

Ci sono aziende che fanno venire l'acquolina in bocca al solo nominarle. Se poi se ne approfondisce la conoscenza, la golosità prende decisamente il sopravvento. Perciò se siete amanti della buona cucina, tenete a bada le vostre reazioni: potrebbero farvi accumulare calorie.

Stiamo parlando di un'azienda che ha scritto un pezzo di storia locale, legando il suo nome a sapori e tradizioni divenute parte della cultura culinaria del Veneto. La Boschetti, nome storico nel campo delle marmellate, delle confetture e delle mostarde, produce da più di cento anni specialità che accompagnano le abitudini di tutto il Nord Italia.

L'azienda nasce nel 1891 a Montebelluna in provincia di Treviso. Negli anni venti punta decisamente sulla produzione di mostarde e confetture. La ricetta Boschetti della **mostarda Vicentina**, preparata da mele cotogne e consumata tradizionalmente con bolliti, formaggi e arrosti o con il mascarpone e il pandoro, è codificata sin dal 1918. Da questa esperienza ne seguirono poi altre: la **Cremonese**, la **Mantovana**, la **Viadanese**, fino alle ultime creazioni: la **mostarda di ortaggi** e le **salse senapate**.

L'attività produttiva trova, a partire dal 1995, la sua ideale collocazione a Ronco all'Adige in provincia di Verona,



La mostarda Cremonese, una delle grandi specialità di casa Boschetti



A fianco, le prelibate salse di casa Boschetti

nel cuore di una regione di storica vocazione ortofrutticola. In un'area di 45.000 mq., di cui 18.000 coperti, il nuovo stabilimento è dotato dei più moderni impianti per la conservazione e la lavorazione della frutta fresca e surgelata. Oggi Boschetti alimentare s.p.a. pro-

duce più di 250 referenze per i canali della grande distribuzione e del catering ed è certificata a norma EN ISO 9001:2000 e dall'ente C.C.P.V. di Bologna alla produzione di prodotti bioogici.

Tra i prodotti storici della casa Bo-

schetti si annoverano, oltre alla classica **mostarda Vicentina**, la **mostarda Cremonese di frutta e ortaggi** abbinata ad una grande varietà di secondi piatti dalle grigliate, bolliti, agli arrosti e formaggi, soprattutto il gorgonzola, quella **Mantovana** e quella **Viadanese**. Quest'ultima è particolarmente gradevole grazie al dolce del miele che si oppone all'esuberanza della senape. La **mostarda Mantovana**, invece, preparata utilizzando mele granny smith selezionate, è da assaporare come antipasto abbinato al culatello e parmigiano.

Altra leccornia sono le salse, che esprimono il risultato di una ricerca volta a regalare piaceri e bontà uniche. Si può scegliere tra quella di fichi e clementine o per i più esigenti al radicchio, alla cipolla rossa e ai pomodori verdi, tutte ideate per accompagnare secondi piatti di carne e formaggi. E ancora la Marronata, la Cotognata e la crema di Nespole: i fiori all'occhiello di casa Boschetti, da provare come dolci a cucchiaio o per la preparazione di pasticcini vari.

La fantasia in cucina, si sa, non ha limiti e sbizzarrirsi ad inventare abbinamenti fantasiosi dona un tocco di personalità piacevole e gustosa per ogni tipo di palato.