



# COMUNE DI CREMA

Provincia di Cremona

*Commissione Comunale per la De.Co.*



## **Biscotto Mostaccino**

### **1) Descrizione del prodotto e ingredienti**

Il Mostaccino è un biscotto speziato tipico della città di Crema e preparato esclusivamente nei confini cittadini. Non è invece presente nelle campagne circostanti. In dialetto cremasco viene chiamato “Mustaci”, un termine, che probabilmente deriva dal modo gentile di indicare la forma ovale del volto di un bambino. Assaggiarlo è un autentico viaggio tra profumi, sapori e piccole curiosità.

Una ricetta originaria e storica, scritta in una documentazione non datata, prevede 24 onces di farina bianca (ogni oncia corrisponde a 28 grammi), 24 onces di zucchero, grasso e droghe a piacere (Cfr Allegato).

Questa ricetta, attualizzata, viene utilizzata da alcuni pasticceri cremaschi, che la seguono in modo scrupoloso con alcune piccole varianti nella scelta delle spezie, ovvero nel mix di droghe, che devono essere opportunamente bilanciate affinché nessuna prevalga sull'altra.

La ricetta del Biscotto Mostaccino con la Denominazione Comunale d'Origine deve presentare i seguenti ingredienti: farina bianca, zucchero, burro, uova, cacao e la combinazione di alcune spezie (droghe): cannella, noce moscata, chiodi di garofano, macis, semi carvi, anice stellato, semi di coriandolo, pepe nero.

Le spezie possono essere utilizzate in combinazioni già pronte oppure essere inserite singolarmente. A piacere è possibile aggiungere la farina di mandorle (o le mandorle sbriciolate finemente).

Il Biscotto Mostaccino con la Denominazione Comunale d'Origine deve avere la caratteristica forma a losanga (foglia) e le seguenti dimensioni:

- uno spessore di circa 2-3 mm
- una lunghezza di circa 10 cm
- una larghezza di circa 4-5 cm

### **2) Processo di produzione**

La prerogativa di questo biscotto è quella di partire da un impasto già cotto per la preparazione e solitamente si predilige il Pan di Spagna secco. Alla base già cotta e sbriciolata si aggiungono gli altri ingredienti, tra cui cacao in polvere (non in un'alta percentuale), mandorle sbriciolate finemente (o farina di mandorle), farina bianca, fecola di patate, zucchero e uovo.

Per creare l'impasto, che dovrà risultare piuttosto sodo, ci si può aiutare con dell'acqua.

Una volta realizzato l'impasto, dopo il consueto periodo di riposo, viene steso a mano con l'ausilio di un mattarello oppure della sfogliatrice.

Per il taglio dei biscotti si utilizza uno stampo a losanga o uno stampo a cartoncino a forma di

losanga (o foglia), che viene poi tagliato col coltello.

La cottura finale dei biscotti, posati in modo distanziato sulle teglie da forno, viene fatta una sola volta.

### **3) Confezionamento e Usi del Biscotto Mostaccino**

Il Biscotto Mostaccino viene venduto sfuso o confezionato. Nell'etichettatura, oltre all'elenco degli ingredienti, deve comparire in modo evidente il logo della Denominazione Comunale d'Origine.

Attualmente viene venduto in alcune pasticcerie-panetterie e gastronomie cremasche.

Può essere degustato in purezza come biscotto secco, ma il suo utilizzo primario è storicamente legato alla preparazione del ripieno del tortello cremasco, in cui viene grattugiato e amalgamato agli altri ingredienti.

È sempre stato utilizzato per valorizzare la ricetta di questo piatto tipico del territorio e soprattutto per ottimizzare l'utilizzo delle spezie, che altrimenti sarebbero risultate più dispendiose da reperire e da dosare.

Il Biscotto Mostaccino quindi aveva e ha tuttora diverse funzioni: dare lustro e ricchezza al tortello cremasco, conferire alla farcia un gusto e un sentore unici e rappresentare uno strumento utile per gestire la grammatura delle spezie in modo equilibrato.

È diventato nel tempo sempre più di uso e consumo nella città di Crema tanto da comparire anche in altre preparazioni dolci e salate (sia in ricette antiche, come i ripieni di alcune carni da cortile o in abbinamento alla verza, che in ricette più moderne e in recenti sperimentazioni).

### **4) Riferimenti storici: ipotesi sull'origine del Biscotto Mostaccino**

L'ipotesi più accreditata è che il Biscotto Mostaccino sia nato a Crema, favorito dai commerci tra la città e Venezia grazie ai commerci che intercorrevano in epoca rinascimentale, tra la Serenissima e la città di Crema, due territori ricchi di cultura, realizzazioni culinarie e cene sontuose. Le testimonianze storiche lo attestano intorno alla metà del XVII secolo.

Le spezie, che viaggiavano per tempi molto lunghi attraverso galee e territori spesso sconnessi, si potevano facilmente inumidire e rovinare, così potrebbero aver pensato all'alternativa di un biscotto secco, che le potesse racchiudere e conservare più a lungo.

Il Biscotto Mostaccino si presentava come un prodotto più facilmente trasportabile e conteneva già al suo interno il cumulo di spezie dosate in modo equilibrato.

Una leggenda popolare racconta che le spezie viaggiavano dentro dei forzieri, piccoli bauli e cassettoni per andare ad arricchire le tavole della nobiltà europea. Quando sono giunti anche nelle cucine delle famiglie nobiliari cremasche, qualche massaia o donna di servizio può aver pensato di raccogliere i rimasugli delle spezie contenute in uno di questi cassettoni e di impastarle per realizzare un biscotto speziato, partendo da una base già fatta, disponibile in cucina (si usavano i resti della pasta frolla o delle torte morbide da credenza).

Il Biscotto Mostaccino potrebbe essere stato ideato da questo tentativo di recuperare le spezie e questo spiegherebbe perché compare solo nella città di Crema e non nel territorio e nelle cascine circostanti.

Il Biscotto Mostaccino è nato ufficialmente dalla creatività dei pasticceri cremaschi, che nelle loro prime preparazioni utilizzavano la pasta frolla classica o la pasta frolla montata sbriciolata, che avevano a disposizione. Oggi non è più possibile farlo per una questione di tracciabilità e si è

preferito optare per il Pan di Spagna.

I pasticceri cremaschi hanno poi definito l'elenco delle spezie da aggiungere all'impasto di farina, zucchero e grasso.

La ricetta originaria in once (trasformate poi in grammi), di cui si possiede documentazione scritta, è stata tramandata ai pasticceri cittadini dall'architetto Marco Ermentini (potrebbe risalire al 1885) e dallo storico droghiere Amilcare Cazzamalli, che ha rifornito per generazioni i cittadini cremaschi ed era specializzato nella fornitura degli ingredienti per la farcia del tortello cremasco.

La sua drogheria, in viale Repubblica a Crema, ha chiuso dopo quasi un secolo di attività e dopo aver fornito per anni le dosi sia per la ricetta del Biscotto Mostaccino sia per il ripieno del tortello cremasco.

A giustificare il legame profondo tra la Regione Veneto e la città di Crema è la presenza di diversi biscotti speziati, riconosciuti a livello storico locale da alcune ricerche antropologiche, che evidenziano l'utilizzo massiccio delle spezie nell'impasto dei biscotti.

Originari di Bassano del Grappa sono i "Forti bassanesi", biscotti speziati di colore marrone scuro, realizzati con melassa, cacao amaro, farina, zucchero, mandorle, burro, uova, briciole di Pan di Spagna e spezie (pepe nero, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero), molto vicini al Mostaccino nel sapore, nella forma e nella consistenza.

Un altro biscotto simile al Mostaccino è il biscotto tipico veneziano "Florian", fortemente speziato (realizzato con un bilanciamento tra diverse spezie esotiche che legavano strettamente Venezia all'Oriente).

Un'altra ipotesi plausibile, che ha contribuito alla nascita del Biscotto Mostaccino, è quella austro-ungarica, che ha influenzato in parte la tradizione gastronomica cremasca con un'alternanza tra dolce e salato e con la prevalenza dominante delle spezie, tra cui soprattutto la cannella, il pepe nero, la noce moscata, i semi carvi e l'anice stellato.

Un esempio di un biscotto simile al Mostaccino infatti è il biscotto speziato "speculoos", dal colore bruno, tipico del Belgio (apparso nel corso dell'Ottocento) e dei Paesi Bassi a base di burro, zucchero di canna, miele e spezie, tra cui cannella, zenzero, noce moscata, chiodi di garofano e pepe nero. In comune con il Mostaccino ha il profumo intenso, il colore marrone-nocciola e l'utilizzo di uno stampo ma non la consistenza perché, a differenza del Mostaccino che è molto secco, lo "speculoos" risulta più friabile. L'origine del nome, non ancora chiarita, sembra derivare dal latino "species" (spezie) oppure dagli stampi di legno utilizzati.

Entrambe le ipotesi storiche sono comunque collegate al commercio e all'utilizzo delle spezie, che giungevano a Crema da diverse realtà geografiche e che hanno poi contaminato la cucina originaria del territorio conferendole dei sentori particolari.

Pertanto le due ipotesi si integrano e si compensano a vicenda.