

Veneto

# Mostarda veneta B73

La propone Antonio Bauce per assecondare il volere della tradizione e per accompagnare i piatti che bandiranno le nostre tavole natalizie

**N**ata anticamente per conservare la frutta fuori stagione mediante la loro "confettura" (dal verbo latino *conficere* che significa render piacevole) e l'aggiunta di senape, già nota ai tempi dei Romani per la sua proprietà conservante, la mostarda veneta viene preparata da Antonio utilizzando mele cotogne, mele e pere biologici che vengono cotti e ridotti in purea.

Aggiungendo arance, cedro e limone canditi biologici (anche questi trasformati in azienda) Antonio ottiene un prodotto che in bocca regala un'immediata dolcezza, poi un sentore fresco quasi etereo e nel finale una leggera piccantezza che ruba quella sensazione grassa tipica degli alimenti a cui normalmente si accompagna: arrostiti, carni bollite.

Se i nostri nonni hanno "osato" accoppiare questa mostarda a questi alimenti, la nuova generazione potrà azzardare abbinamenti innovativi i quali, senza nulla togliere all'identità di altri cibi, li arricchiranno di profumi e aromi ancor più accattivanti. Per esempio possiamo abbinarla a un mascarpone artigianale e persino al panettone.

Il piccolo laboratorio artigianale B73 è stato fondato da Antonio Bauce, appassionato e curioso gourmet, a Vascon di Carbonera, minuscolo paese di campagna a pochi passi dall'elegante Treviso. Qui, tentando di sviluppare un rapporto quasi simbiotico con i piccoli produttori biologici, di cui egli stesso va alla ricerca sia all'interno della sua regione sia nell'intero nostro Bel Paese, crea salse, confetture e mostarde biologiche.

Per la nascita di ciascuna di esse Antonio compie numerosi "esperimenti" in modo tale da mantenere o esaltare le caratteristiche organolettiche degli ortaggi e della frutta che entrano nella sua "cucina".

Inoltre, al di là del prodotto, l'estrema ricercatezza del "semplice" si palesa anche osservando le confezioni le quali, per differenziare le tre linee, ossia quella delle salse, quella delle mostarde e quella delle confetture, riportano etichette di tre differenti colori e forme. Cosicché quella delle salse è identificata dal colore verde e da un loghetto quadrato che indica stabilità; quella delle mostarde dal rosso e da un rombo perché "punge" sulla nostra curiosità; e infine quella delle confetture dal bianco e da un cerchio capace di avvolgere i nostri sensi. Bianco, rosso e verde, simbolo di italianità, per sottolineare il design, il gusto e la ricercatezza dei prodotti italiani anche nella grafica e nel packaging. Opere culinarie racchiuse in opere di creatività!

**B73** di Bauce Antonio - V.lo Caduti di Nassirya 20  
31050 Vascon di Carbonera (TV)  
info@b73.it - www.b73.it - Cell. 338 7638150



Antonio Bauce

#### SCHEDA TECNICA

- **Nome:** mostarda veneta
- **Ingredienti:** mele cotogne\*, mele\*, pere\*, zucchero\*, frutta candita\*, peperoncino\*, aroma naturale di senape. Senza conservanti nè coloranti (\*da agricoltura biologica)
- **Frutta utilizzata:** 125 g per 100 g di prodotto.
- **Zuccheri totali:** 60 g per 100 g di prodotto.
- **Confezione:** vasi di vetro da 175 g e 1 kg (solo su ordinazione).
- **Distribuzione:** negozi e botteghe del gusto, spedizioni a domicilio
- **Prezzo al pubblico:** 6,50 Euro il vasetto da 175 g