

*I gioielli gastronomici Dolci Terre di Novi*

*Prodotto agroalimentare tradizionale riconosciuto dalla regione Piemonte*

*Categoria: Condimenti*

*Nome del prodotto: Mostarda d'uva o Cognà*

*Caratteristiche:*

La mostarda d'uva è il prodotto costituito da mosto d'uva cotto cui viene aggiunta frutta di stagione; assume la consistenza di una confettura e il colore scuro è dovuto all'uso del mosto (le uve utilizzate di consuetudine sono: barbera, nebbiolo, dolcetto e moscato). Non è piccante si gusta con polenta, bolliti e formaggi. La lavorazione è laboriosa: si parte dal mosto che si deve ridurre sino ad un terzo mediante lenta evaporazione. Si aggiungono i frutti a pezzi grossolani: mele cotogne, zucca, pere, fichi, prugne, noci e nocciole tostate, scorza d'arancia e di limone e si lasciano cuocere ancora per quattro cinque ore fino ad amalgamare il tutto.

*Zone di produzione:*

Il prodotto nelle zone del Monferrato alessandrino e Casalese assume il nome di Mostarda d'uva monferrina mentre nell'astigiano e cuneese è noto come Cognà.

*Il Cognà era la salsa dei poveri perché utilizzava gli avanzi di frutta e l'uva rimasta sui filari dopo la vendemmia.*

