LA MOSTARDA...in improbabili omonimie
giorgio maggi

In chimica ed in cucina come in guerra ed in pace il termine “mostarda” indica due preparati estremamente diversi: In cucina l"antico preparato a base di mosto di vino (*mustum ardens*) e farina di senape rappresentava un ottimo rimedio per conservare verdure e frutta. Nella senape (Brassica) sono presenti i glucosidi *sinagrina* e *sinalbina*. Queste sostanze per effetto di particolari enzimi si scompongono in acqua liberando piccanti dal sapore pungente. Un altro glucoside, la pectina (E440) contenuta in bucce e semi, completa la gelificazione della frutta mantenendone forma e colore. Le più famose mostarde italiane sono quelle di **Cremona** e **Mantova**, in Francia la mostarda di **Digione** *(moutarde de Dijon)* è tra le più apprezzate. Documenti testimoniano che nel „700 le preparazioni a base di mostarda erano offerte nelle drogherie annesse a farmacie tenute da abili speziali. Esse oltre all"effetto antibatterico provocano *iperemia* con aumento dell'afflusso di sangue e conseguente aumento della secrezione gastro-intestinale.
Il gas asfissiante "iprite". detto “mostarda” fu sperimentato dai i tedeschi nella prima guerra mondiale. Il miscuglio mortale di gas, che non aveva evidentemente relazione chimica con l"alimento, aggrediva la pelle con un effetto devastante, bruciandola e rendendola inconsistente e gelatinosa proprio come un frutto conservato nella innocente senape.
La mostarda sembra essere metafora di una scienza chimica che forse non conosce etica ma rimane mezzo nelle mani dell"uomo che ha la obbligo di usarla responsabilmente.