



Non c'è dolce che venga declinato in tante varianti come i *mostaccioli*. Ma una cosa è sicura: sono il dolce natalizio che lega e accomuna praticamente tutte le regioni meridionali, e non solo del profondo Sud, come vedremo. Se si scorre l'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali approvato dal Ministero dell'Agricoltura, si scopre che i nostri vengono annoverati tra i P.A.T. di Basilicata, Calabria, Campania, Lazio, Molise, Sicilia e perfino Umbria, Piemonte e Sardegna

Il punto è che non c'è una ricetta univoca, e non c'è accordo nemmeno sull'etimo. Secondo la versione più accreditata la parola deriverebbe dal latino *mustaceum* con cui si indicava una focaccia agrodolce che veniva offerta ai invitati al momento del congedo, e che si preparava - secondo l'antica ricetta descritta da Catone nel *De Agricultura* - impastando la farina con mosto d'uva cotto e insaporendo l'impasto con anice, cumino, cacio e corteccia di alloro. Il tutto veniva quindi cotto, per dargli ancora più sapore, su foglie di alloro. Secondo altri, *mustaceum* non si riferirebbe al mosto d'uva, ma piuttosto a *mustax*, termine con cui i

latini chiamavano l'alloro.

Non c'è univocità nemmeno sulla forma. Se la più classica è quella romboidale, i mostaccioli di Soriano Calabro sono autentiche opere d'arte (e non a caso si può ammirarli nel Museo Civico di Rende): hanno forma di uccello o di altri animali e sono preparati, come già cantava il poeta Teocrito quattrocento anni prima di Cristo, "mescolando fiori di ogni genere con la bianca farina, / con dolce miele e nel liquido olio." Che origine blasonata, vero?

Nell'impossibilità di dare una ricetta "definitiva" atteniamoci agli ingredienti più ricorrenti: il vincotto, in omaggio al mosto d'uva che ispira l'etimologia della parola (e dovrebbe essere quello ottenuto dalla cottura del mosto d'uva, ma va bene anche usare quello ricavato dai fichi), le mandorle, lo zucchero, il cacao e naturalmente la farina.

Si comincia dalle mandorle: mezzo chilo (guscio compreso) per un chilogrammo di farina. Vanno prima tostate nel forno caldo per qualche minuto, e quindi sbriciolate.

A questo punto siamo pronti per l'impasto: mandorle, farina, zucchero (500 gr), 2 cucchiaini di cacao amaro, la buccia di un'arancia (o limone) grattugiata, 100 grammi di olio extravergine di oliva e 20 grammi di ammoniaca per dolci. Se si gradisce un sapore più esotico e speziato, si può aggiungere un pizzico di cannella e qualche chiodo di garofano, ridotto in polvere.

Dopo aver amalgamato il tutto, aggiungere il vino cotto (300 ml) e impastare, lavorando bene. Una volta che l'impasto si è sufficientemente rassodato (c'è chi lo passa per un po' in frigo), stenderlo fino a ricavare una sfoglia dello spessore di un paio di centimetri, tagliandola a pezzi di forma romboidale. Disporre i biscotti su una teglia oleata e cuocere in forno per una ventina di minuti, a 180°.

A me piacciono così: rustici, dal sapore semplice, senza ulteriori aggiunte. Ma tra le varianti più diffuse c'è quella che prevede la copertura di cioccolato, che si ottiene intingendoli in cioccolato fondente precedentemente fatto sciogliere o spennellandoli con una glassa preparata sciogliendo e mescolando sul fuoco assieme 200 gr. di zucchero, 100 gr. di cioccolato fondente e 100 ml. d'acqua.

Geppe Inserra

Facebook Comments

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE:



- A Natale metti in tavola l'arcobaleno: l'insalata di rinforzo



- La Zuppetta, regina di Natale, trionfo del pane



- Capitone, cibo da re. Anzi, da imperatore.



• Cartellate, non solo un dolce natalizio, ma un virtuosismo culinario

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf 