

IL MOSTACCIOLO DI CASTELLI, TRADIZIONE MILLENARIA NELLA CULLA DELL'ARTE CERAMICA

18 Maggio 2018



CASTELLI - “Intridi un moggio di farina con il mosto, aggiungici anice, cumino, due libbre di grasso, una libbra di cacio e della corteccia di alloro, quando avrai impastato e dato la giusta forma, cuoci sopra foglie di lauro”.

La prima basilare ricetta del mostacciolo è stata tramandata da Catone nel *De agri cultura* e indicava una focaccia dolce, tra i cui ingredienti figurava il mosto d’uva cotto su foglie di lauro, che era offerta ai convitati al momento della partenza, come ultimo segno di attenzione all’ospite che si congedava.

Non è ben chiaro se il nome derivi appunto da “mustace”, alloro o da “mustum”, mosto cotto, magari è una fusione linguistica e culinaria di questi con “mortariolo”, un dolce romano con miele e mandorle pestate in mortaio.

Ad essere chiara, invece, è la straordinaria diffusione, su tutto il territorio nazionale di questa vera e propria golosità, pur diversa di regione in regione, ma la cui storia affonda le radici in una tradizione antichissima.

✘ A Castelli (Teramo), città della ceramica, la ricetta del mostacciolo si è modificata nel tempo fino a rendere questo morbido biscotto una vera e propria esplosione di sapori. Il miele ha sostituito il mosto cotto e non si ricopre più il biscotto con glassa di cioccolato, ma cacao, mandorle tostate, caffè, rhum, cannella, vaniglia e altri ingredienti fino ad arrivare a dodici, si sposano in un connubio forte e delicato allo stesso tempo.

Anna Di Simone, vive nel centro storico della città d'arte e insieme ad altre poche signore è riconosciuta come depositaria di una delle ricette più antiche del nostro territorio, il mostacciolo di Castelli.

Anna ha imparato a fare ogni tipo di dolce quando era molto giovane, pur lavorando in una fabbrica di ceramica e saltuariamente nel negozio di frutta della madre. Durante l'estate, infatti, aiutava in cucina il fratello **Vincenzo**, che gestiva un ristorante in città e qui ha conosciuto le due sorelle Pardi dalle quali ha saputo cogliere e assimilare la modalità di preparazione del mostacciolo, un insieme di passaggi quasi rituali, frutto dell'esperienza decennale nei matrimoni a domicilio e nelle feste di paese delle due sorelle.

Anche Anna oggi prepara i dolci durante gli eventi in paese, mettendo a disposizione la sua esperienza nella speranza che i giovani possano avvicinarsi a questa tradizione, in modo da non farne andare persa l'importanza storica. Per questo è stata molto contenta nel vedere inserita la sua ricetta nel libro *L'antica cucina teramana. Segreti, ricette, piatti della tradizione contadina* di **Annunziata Taraschi**, antropologa presso Sexantio a Santo Stefano di Sessanio (L'Aquila), un modo per divulgare e continuare una storia millenaria.

Per Anna, Castelli è la capitale della ceramica e anche del mostacciolo, due risorse spinte da una grande passione e che, con la giusta sensibilizzazione, possono partecipare a combattere il lento spopolamento del paese dovuto a maltempo e terremoto.

Dei biscotti così antichi non potevano non avere una leggenda alle spalle. Si narra che San Francesco D'Assisi, in punto di morte, scrisse una lettera a "frate" Jacopa de' Settesoli, che aveva conosciuto agli inizi del 1200, chiedendole di portare, fra le altre cose, anche quei dolci

che era solita dargli quando si trovava malato a Roma. La leggenda vuole che la donna, prima ancora di ricevere la missiva, si presentasse al capezzale del santo, recando proprio le cose da lui desiderate.