Festeggiati a Soriano i 500 anni dei mostaccioli

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



SORIANO CALABRO 22 AGOSTO 2015 -L'Amministrazione comunale di Soriano, i produttori e l'associazione " Soriano è" hanno festeggiato i 500 anni dei mostaccioli di Soriano nel corso di due giornate ricche di iniziative tra cui un convegno, premiazioni , allestimenti in piazza, un concerto, laboratori didattici di strada, riconoscimenti ai vecchi maestri artigiani artisti. [MORE]

Durante l'incontro, organizzato nella prima giornata e moderato dalla professoressa Luciana Varì, il priore Remigio Romano, Martino Michele Battaglia, Luigi Maria Lombardi Satriani, Luigi Lisi, Saveria Sesto, autrice di un libricino di ricerca sui mostaccioli, hanno illustrato la storia e la genesi del mostacciolo mentre i produttori Francesco Alessandria e Domenico Monardo hanno approfondito il tema proposto con peculiari argomentazioni. Partendo dalla creatività degli artisti "mastazzolari" che da un comune impasto creano forme di biscotti di assoluta originalità e bontà, dalle forme più disparate e fantasiose, i relatori si sono soffermati sull'origine dei mostaccioli richiamandosi a L. Accattatis secondo il quale «forse è araba anche se il nome deriva dal latino mustaceus ovvero mustaceum, da mustacea, antica focaccia per nozze preparata mescolando farina, mosto cotto, un condimento grasso, cacio , anice , cotta sopra foglia di lauro» . Secondo un'altra versione i mostaccioli sono stati portati a Soriano dai monaci domenicani del convento di San Domenico , sorto nel 1510, che hanno insegnato , sostenuto e promosso l'arte pasticcera tra gli artigiani locali che ha visto un fiorire di iniziative nel '700.

I mostaccioli sono biscotti duri, compatti di solo miele e farina mentre quelli artistici, dalle straordinarie forme decorate da carta stagnola colorata, sono i più accattivanti e si affiancano agli altri biscotti arricchiti di mandorle che si consumano a colazione o come dessert. Quelli artistici, circa 50 di forme varie, rappresentano animali (la capra, il gallo, il

cavallo, l’elefante), oggetti familiari (la casa, il paniere, la “grasta”), sacri (San Francesco) o profani, ex voto o oggetti di scambio e di culto, che hanno il significato di strumento di contatto relazionale e cerimoniale.

Nel fidanzamento era consuetudine regalare alla promessa sposa, come pegno ed impegno d’amore, un fazzoletto di seta e i mostaccioli a forma di cuore, di pesce. A Soriano tutti dolcificano: un tempo vi erano una quarantina di aziende familiari, oggi sono circa una diecina che hanno differenziato ed articolato la gamma produttiva (biscotteria varia, cioccolato, praline ed altro) ma non hanno mai abbandonato la produzione artigianale dei mostaccioli, rigorosamente fatti a mano e senza ausilio di stampi. «I mostaccioli - ha puntualizzato Saveria Sesto - non sono biscotti o solo cibo o dessert, ma simboli, oggetti da regalo, gustosi e serbevoli nel tempo, prendono le forme dalla vita quotidiana , da oggetti comuni, da leggende e da miti ed intrecciano il sacro con il profano; sono doni e simboli allegorici, ex voto offerti in dono ai Santi per le grazie ricevute ed esposti nei diversi luoghi di culto (San Sesto). Perciò è riduttivo classificarli come prodotti agroalimentari identitari , per dirla in termini tecnici inclusi nelle tipicità della Calabria, perché sono ben altro: sono ambasciatori di Soriano Calabro che arrivano in tutta la Calabria, in tutte le fiere e nelle sagre, in Basilicata, Campania e Sicilia, nel Nord Italia e all’estero, arrivano lì dove vivono gli emigrati profondamente legati al gusto e al fascino dei mostaccioli che esprimono bellezza ed affascinano per le forme simboliche».

Lina Latelli Nucifero

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/festeggiati-a-soriano-i-500-anni-dei-mostaccioli/82768