

I mostaccioli, il dolce caro a San Francesco d'Assisi

scritto da Redazione | 05/10/2016



Alla fine dei suoi giorni, il Santo volle incontrare la nobildonna romana e grande amica Jacopa dei Settesoli che portò in dono un dolce che lui amava tanto

Francesco d'Assisi, che Dante nel Paradiso paragona all'oriente del mondo, nacque nel 1182 da famiglia borghese e ricca. Figlio di Pietro di Bernardone e di Pica, il padre aveva per lui grandi progetti e lo vestì da Cavaliere per andare alla guerra contro i Perugini in quegli scontri civili che caratterizzarono quel tredicesimo secolo che gli storici oggi chiamano il "pieno medioevo".

Nel 1202 a Collestrada i Ghibellini assisani furono sopraffatti dai Guelfi di Perugia e Francesco venne fatto prigioniero. In quei giorni di grandi privazioni e tormento, la lettura del Vangelo gli mostrò la vera ed unica scelta possibile. Il resto è una storia di estasi e povertà; migliaia di giovani lo seguirono, nobili e borghesi, uomini e donne.

Tutti sanno della fede di Santa Chiara d'Assisi, ma forse pochi sanno chi fu **Jacopa dei Settesoli**, una nobildonna romana della potente famiglia dei Frangipane che ispirò a Francesco la fondazione dei **"Fratelli e sorelle della penitenza"** detto anche *"Terzo ordine francescano dedicato ai laici"*. Grande fu l'amicizia spirituale tra il Santo di Assisi e Jacopa al punto che Francesco, ormai alla fine dei suoi giorni nel 1226, volle assolutamente vederla e Jacopa non poté non accorrere. Jacopa non andò a mani vuote, ma portò con sé un dolce semplice e sostanzioso che a Francesco era molto caro: i mostaccioli.

Ingredienti per la ricetta dei mostaccioli:

- 300 grammi di farina bianca;
- 130 grammi di mandorle pelate;
- 100 grammi di nocciole;
- 2 cucchiaini di cannella in polvere;
- 200 grammi di zucchero;
- 100 grammi di miele;
- 50 ml di acqua tiepida.

Preparazione

Iniziate con il tritare finemente le mandorle con le nocciole.

All' interno di una terrina mettete gli ingredienti e formate un impasto.

Fate rassodare per 30 minuti e poi realizzate dei bastoncini di circa 7-8 centimetri di lunghezza.

Cuocete poi a 150° C a forno statico per circa 15/20 minuti.

© Articolo di Maurizio Minghetti