Categoria G

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: MUSTACCIOLI

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

I *Mustaccioli* sono dei biscotti molto secchi e molto duri, che hanno la caratteristica di sciogliersi lentamente in bocca lasciando un forte sapore speziato.
Hanno una tipica forma di rombo ed un colore viola dovuto al vino che ne costituisce uno degli ingredienti principali.
Sono dolci molto spartani con un gusto particolare e atipico, soprattutto per la presenza delle spezie, di solito cannella e garofano.
Essendo impastati con farina, zucchero, vino e spezie, il prodotto ricorda il gusto del "*vin brulé*", bevanda a base di vino, aromatizzato e riscaldato, che si consuma nelle fredde serate invernali.
È un prodotto a diffusione locale e limitata, ma molto particolare per la complessità del gusto. Non contiene grassi nella ricetta originale.
Si consuma tal quale, ma è tradizione immergerlo in un bicchiere di vino rosso, che risulterà poi a sua volta aromatizzato dal biscotto stesso, oppure in un fumante "*vin brulé*".

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: grezzo, durissimo, praticamente senza alveolatura, quasi senza crosta.
Odore: di garofano e cannella, con note sfuggenti di vino rosso.
Colore: viola pallido, tendente al grigio, superficie opaca.
Sapore: poco dolce, con intenso sapore di spezie, retrogusto lunghissimo, emergenti sentori di vino.
Dimensioni: rombi abbastanza regolari, mediamente di cm 6 di lato, 1cm di spessore circa.

Metodiche di lavorazione

Essendo un dolce "rustico", si presta a notevoli diversificazioni, ma come ricetta base si può pensare di produrli con:
2 kg di farina, 1kg di zucchero, 1 litro di vino barbera, o meglio un vino delle colline saluzzesi, cannella e garofano a piacere (30 chiodi di garofano e 20 g di cannella macinata come minimo). È possibile e comune aggiungere altre spezie (pepe, zenzero, ecc)
Si impasta la farina con lo zucchero, le spezie e metà del vino; poi lentamente si aggiunge il resto del vino fino ad impasto omogeneo, liscio e consistente. Si spiana l'impasto a circa 1 cm e si ritagliano rombi più o meno regolari di circa 6 cm di lato.
Per ottenere bordi zigrinati si può usare una rotella per agnolotti.
Si dispongono i rombi su placche da forno e si cuoce a 180°C per almeno 20 minuti.
Dopo la cottura sono direttamente pronti per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Questi dolci sono tipici di quasi tutte le regioni d'Italia, con diverse varianti aromatiche. In Piemonte hanno la maggior diffusione e consumo nei dintorni di Saluzzo, soprattutto a Revello.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

La produzione può anche essere casalinga e l'impasto fatto a mano. Nelle panetterie delle vallate saluzzesi si utilizzano le normali attrezzature di laboratorio : impastatrice, tavoli, placche da forno, forno.

Le attrezzature usate comunque non incidono sulla tipicità del prodotto.
Il prodotto si vende come un prodotto sfuso, dura almeno 2 mesi e si può conservare come un qualsiasi biscotto.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria o pasticceria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si conserva direttamente su vassoi da servizio.
È possibile confezionare i mustaccioli in sacchetti di carta per alimenti. In casa è opportuno conservarli in scatole di latta, in luogo asciutto.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

I *Mustaccioli*, nelle loro mille varianti, sono presenti su tutto il territorio italiano, e vantano origini remote. Il nome infatti è molto antico e deriva dal latino “mustaceum”, che indicava una focaccia dolce tra i cui ingredienti figurava il mosto d’uva e che veniva cotta su foglie di lauro.
La prima descrizione dei "mustacei" ce la dà Catone nel "De Agricoltura", dove si descrive addirittura la preparazione: "*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*".
Un'altra più compiuta citazione della antica presenza di questo dolce l'abbiamo in Campania, da parte del Bartolomeo Scappi, cuoco personale di Pio V, nel il suo "*Pranzo Alli XVIII Di Ottobre*", del 1570.
Per tradizione, il mostacciuolo era offerto ai convitati al momento della partenza, un ultimo segno di attenzione all'ospite che si congedava. Non esiste documentazione, ma pare che per questo motivo (e per la loro conservabilità) questi biscotti accompagnassero già i primi crociati.
Nel corso dei secoli, come è logico, la ricetta si è differenziata a seconda dei luoghi e delle disponibilità di materie prime, e tracciare la storia di questo prodotto, nella sua diffusione italiana, è praticamente impossibile. Il nome mustaccioli è però rimasto legato all'uso, nelle ricette contadine, del mosto, col quale venivano preparati i biscotti per essere più dolci.
La loro presenza documentata sul territorio della Valle Po risale ad almeno il 1931, quando i Mostaccioli furono inseriti nella Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano. Radicata e diffusa è la memoria tra gli abitanti del luogo.

Bibliografia:
M. P. Catone, *De Agri Coltura*, circa 160 a.c.
Bartolomeo Scappi, *Opera*, M. Tramezzino, Venezia 1570, (ritrovato su “*L’arte Della Cucina In Italia*”, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino, 1987).
Anonimo, *Il Re Dei Cuochi*, Salani Ed. 1905.
AA.VV., *Guida Gastronomica d'Italia,* Touring Club Italiano, I edizione, Mondaini & C., Milano, 1931.
Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004.