

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

written by 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