

Battaglia

## I Mostaccioli di Soriano Calabro: storia, miti e leggende

Soriano Calabro è un piccolo borgo calabrese, esteso su un crocevia alle pendici delle valli su cui si snoda la strada verso l'altopiano montano delle Serre vibonesi. Il suo agglomerato urbano concentrato attorno alle Magnifiche Rovine del Santuario Domenicano, dopo il terribile sisma del 1783, nei pressi della nuova chiesa del convento, si è ampliato nel tempo grazie allo sviluppo delle industrie locali, con le adiacenti abitazioni, fino all'imbocco dell'autostrada Salerno-Reggio Calabria<sup>1</sup>. Ancora oggi, diverse botteghe artigianali confezionano i famosi mostaccioli, dolci noti in tutta la Calabria. Si tratta di figure particolari create abilmente dagli artigiani locali con impasto di farina e miele, decorate con carta stagnola<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Sulla storia di Soriano vedi A. Barilaro O.P., *San Domenico in Soriano*, Frama-Sud, Chiaravalle Centrale, 1982, pp. 37-39: inoltre, *Fondo di Cinquecentine presso la Biblioteca San Domenico. Soriano Calabro*, Barbaro, Oppido Mamertina, 1982, p. 5. Vedi anche G. Ferrari, *Alle origini di Soriano Calabro*, Mapograf, Vibo Valentia, 1990, pp. 29-30 e M. M. Battaglia, *Soriano Calabro. Identità, simboli, memorie, strategie del ricordo*, Pellegrini. Cosenza, 2009, pp. 13-18.

<sup>2</sup> I mostaccioli di Soriano sono noti in tutta la Calabria, anche se in alcuni centri dell'hinterland reggino sono conosciuti come «mostaccioli di Seminara» probabilmente perché in occasione della festa della Madonna dei poveri tra il 14 e il 15 agosto, se ne vendono in grande quantità. Tuttavia, è risaputo che la patria di questo prodotto tipico è Soriano Calabro. Infatti, Domenico Zappone scrive: «I dolci della Calabria si chiamano “mostaccioli” e si fabbricano a Soriano [...] anche se tutti li conoscono come mostaccioli di Seminara, dove se ne vendono a tonnellate per la festa d'agosto. Sono fatti di farina e miele. Cotti al forno, diventano durissimi e bruni. Discutibile è il loro sapore. Le loro forme però incantano. Lavorati pezzo dopo pezzo, raffigurano pecorine accasciate sui prati, colombe innocenti, galletti spiritosi, cavalli sfrenati con sulla groppa un ardito cavaliere, vergini trasognate con la palma del martirio, oppure enormi cuori recanti varie scritte per traverso, o che ripetono al lettera iniziale del paese d'origine e di quello di maggiore smercio, una esse grandissima e aggraziata. I mostaccioli sono adornati di stagnola. Verdi prati punteggiati di rossi fiori fioriscono sotto l'agnello, alte e azzurre sono le palme delle vergini, porporei sono cresta e bargigli dei galletti, argentee e dorate sono briglie e spade, mentre i cuori fitti di trame ricamate come un merletto scandiscono le lettere amorose col

L'indagine iconografica di questi prodotti contribuisce ad abbozzare una definizione diacronica del vasto repertorio soriano relativo alle forme e alle soluzioni stilistiche, nell'ambito di un giacimento variegato di figure, attraverso cui è possibile notare precise esperienze culturali, sociali e religiose. Questo è il motivo per cui i mostaccioli di Soriano esprimono già a prima vista un fascino particolare, legato a un universo metaforico complesso in cui si riscontrano tracce di un microcosmo che alla stregua di un caleidoscopio comprende sincreticamente gastronomia, religiosità popolare, arte e antropologia. Non a caso, quindi, queste immagini di pasta dolce fanno parte dell'immaginario folklorico-rituale caratterizzato da forti autonomie culturali e figurative, in virtù della relazione che intercorre tra processi costruttivi e pratiche distruttive, secondo una prassi abituale che coinvolge sacro e profano. Tali figure, a volte suggestive, per come si presentano adagiate sulla cassa di legno dell'ambulante soriano (*a cascia*), richiamano il rapporto tra figurazione e defigurazione, tra un oggetto creato come effimero e destinato a essere consumato<sup>3</sup>. Francesco Faeta, al riguardo, osserva quanto sia rilevante nella cultura popolare calabrese contemporanea la figura inquieta, che appare in varie forme riconnettendosi, in certi casi, a vicende terrene, pur avendo, per alcuni, un movente misterioso e oscuro<sup>4</sup>. Figure antropomorfe e teriomorfe affasciano da sempre storici ed etnologi, intenti a scandagliare concezioni religiose e ideologiche di vari gruppi umani fin dalla preistoria. La rappresentazione stessa della figura umana si connota fin dall'antichità di tratti simbolici carichi di significati e di interpretazioni varie<sup>5</sup>. Il concetto d'immagine si

---

color della fiamma. Chi li acquista o riceve si guarda bene dal mangiarli. Piuttosto ne adorna la casa, perché sono belli da vedere e mettono pensieri buoni. Così, a poco a poco saranno dimenticati, si ridurranno in niente. Pochi però sanno che, un tempo, quando la Calabria era Magna Grecia, ed al posto dei santi familiari di oggi c'erano gli dèi pagani, questi dolcetti venivano offerti alle divinità come ex voto, per grazia ottenuta o richiesta, e avevano le stessissime forme di oggi. Ne parla un poeta vissuto tre secoli prima di Cristo, Teocrito, che li descrive con grande precisione. Neppure allora si mangiavano, quand'erano offerti agli dèi, però parlavano lo stesso linguaggio di oggi, suadente e gentile» (D. Zappone, *Calabria nostra*, Edizioni Bietti, Milano, 1969, p. 162).

<sup>3</sup> Da ciò emerge il nesso inscindibile tra l'uso di audiovisivi nella ricerca antropologica e la conoscenza della cultura viva e iconica dei soggetti indagati (F. Faeta, *Le figure inquiete. Tre saggi sull'immaginario folklorico*, Franco Angeli, Milano, 1989, p. 121 e p. 124).

<sup>4</sup> *Ibidem*, p. 11.

<sup>5</sup> Cfr. M. Gimbutas, *The Goddesses and Gods of Old Europe, 6500-3500 B. C.. Myths and cult images*, London, 1982, pp. 69-73 e p. 157; inoltre, *Kurgan. Le origini della cultura europea*, trad. it. di M. Doni, Medusa, Milano, 2010, pp. 135-142; cfr. *Le dee viventi*, trad. it. di M. Doni, Medusa, Milano, 2005, pp. 48-60.

sovrappone in tal senso a quello di anima giacché lo studio delle immagini presuppone quello dei simboli<sup>6</sup>. Tanto per fare un esempio, il mostacciolo a forma di capra (*a crapa*) ha una sua simbologia particolare come tutti gli altri simboli che vengono utilizzati dai maestri *mastazzolari* di Soriano. La capra nella Bibbia è indicata come animale sacrificale. Nel Sud Italia codesto animale assume un legame diretto col grano e la mietitura. Questa particolare forma che si ripropone rappresenta un dato di fatto che non va affatto trascurato. I seni ben evidenziati indicano la presenza del latte come segno di fecondità e di abbondanza<sup>7</sup>. Un discorso a parte riguarda invece gli ex-voto. La figura di pasta è solo una sostituzione dell'essere vivente; un simbolo per l'offerta del sacrificio.

L'uso di dare alla pasta sembianze antropomorfe o zoomorfe risale ad Ercole, il quale sostituì alle vittime umane destinate a Plutone e a Saturno figure di cera o di legno. In tal modo, venne introdotto un comportamento che sfociò nella festa e nei doni di piccole figure in rilievo ricavate anche con la pasta<sup>8</sup>. Il pane delle oblazioni, infatti, si ritiene sia gradito dalle divinità e che abbia delle virtù curative, così come il pane intrecciato ricorda le offerte di chiome fatte agli dèi, in sostituzione del sacrificio umano. Allo stesso modo il pane a forma di animali evitava di sacrificare le bestie e veniva consumato dopo l'oblazione. Presso i Romani, il pane a forma di cuore (cioè, a forma di palla scavata), era emblema di vita e di gioia. Ancora oggi, alcuni riproducono la parte malata per porla a contatto col simulacro della divinità implorata (solitamente la Madonna o qualche santo), che intercede al fine di una pronta guarigione<sup>9</sup>. I dolci, di fatto, peregrinano in un mondo contadino attraverso un percorso rischioso sotto vari aspetti. Le figure di Soriano assolvono, tra l'altro, anche alla funzione di consentire, attraverso il loro viaggio, conoscenza cosmografica e identità. Il mostacciolo è quindi sostanzialmente un'immagine arcaica che postula il suo sacrificio, la sua consumazione nel momento in cui viene divorato e sfigurato attraverso il voto.

<sup>6</sup> Cfr. F. Faeta, *Le figure inquiete. Tre saggi sull'immaginario folklorico*, cit., pp. 12-22; inoltre, A. Cazzella, *Le figurine antropomorfe preistoriche. Problemi d'interpretazione* in "La ricerca folklorica. Contributi allo studio della cultura delle classi popolari. La cultura della bambola", a cura di E. Silvestrini e E. Simoni, rivista semestrale, Grafo Edizioni, Brescia, 1987, n. 16, p. 7.

<sup>7</sup> Cfr. F. Faeta, *Le figure inquiete. Tre saggi sull'immaginario folklorico*, cit., p. 153.

<sup>8</sup> Cfr. M. De Bonis, *Il piacere delle offerte, origini e forme del mostacciolo*, Le Nuvoles, Litograf, Cosenza, 1999, p. 19.

<sup>9</sup> R. Derlot, *L'alimento principe: il pane-Una panacea*, in Ferniot J. E Le Goff J. (a cura di), *La cucina e la tavola. Storia di 5000 anni di gastronomia*, trad. it. di Scaramuzzi N., Deadalo, Bari, 1987, pp. 207-208.

Le creazioni elaborate dai *mastazzolari*, tipiche di Soriano, si presentano come bassorilievi di pasta dolce, che vengono usate soprattutto come ex-voto in numerosi santuari calabresi e in tutto il Mezzogiorno. Un esempio tangibile lo si riscontra a Gerocarne, paese vicino a Soriano dove nel mese di Agosto imperversano i solenni festeggiamenti del culto di San Rocco<sup>10</sup>. Dalle bancarelle alle mani dei bambini il mostacciolo diventa un gioco per il modo in cui la figura è frantumata per essere divorata. Ciò che viene ingerito non è soltanto prodotto da miele e farina, ma anche da tutto quello che attraverso gli ingredienti si è riuscito a catturare dagli ambienti sacri visitati. Questa figura di pasta dolce emerge sostanzialmente come segno cerimoniale, figura rituale che penetra nel cuore di ogni festa. Perciò, i maestri-venditori appaiono come artefici del festivo, esente dalla fatica e dal rimorso<sup>11</sup>. Spesso, su commissione vengono eseguiti vari ex-voto anatomorfi (braccia, seni, gambe, cuori, piedi, mani e così via), ciascuna di queste figure ha un retroterra iconologico complesso che attinge a forme e modelli che vanno dal periodo greco-romano, cristiano-arcaico, barocco, tardo-ottocentesco popolareggiante di matrice napoletana e palermitana, anche se il prodotto sorianese conserva lo stile arcaico di oggetti riprodotti che manifestano ancora una certa stabilità iconica e morfologica. I Pani e dolci siciliani presso il Museo Pitrè di Palermo offrono la possibilità di scorgere e quindi di desumere una certa continuità

---

<sup>10</sup> I mostaccioli sono spesso usati come ex-voto quale segno di ringraziamento per una grazia ricevuta. A Gerocarne il 16 agosto, durante la festa di San Rocco il santuario diviene punto di richiamo per i fedeli devoti che depongono ai piedi del Santo di Montpellier varie forme di mostacciolo a seconda dell'infermità che ha colpito una parte del corpo. Queste figure vengono sacralizzate tramite strofinamento sul simulacro o col contatto di immagini devote. La curiosità che accompagna questo gesto devozionale è data dalla messa all'incanto degli ex-voto che non sono solo mostaccioli. L'incanto con prodotti di vario genere oltre ai mostaccioli, che avviene il lunedì dopo la festa solenne della seconda domenica di agosto, viene detto dai gerocarnesi, *Santu Rocchieju*. Infatti, dopo la messa del mattino i pani, i dolci e tutte le altre cose regalate al santo, dopo la sacralizzazione, l'esposizione, sono posti all'asta da parte del comitato festa. Solitamente dolci, cibi e vari oggetti sono acquistati dagli stessi donatori, divisi tra commensali, parenti e amici e consumati per lo più nella stessa giornata per devozione, per protezione dal male, segno di ringraziamento per un miracolo o favore ottenuto. Lo stesso accade presso altri santuari e altre chiese della Calabria dove si celebrano feste e rituali mariani o di santi patroni. Vedi in proposito F. Faeta, *Le figure inquiete. Tre saggi sull'immaginario folklorico*, cit., p. 153.

<sup>11</sup> Cfr. F. Faeta, *Le figure inquiete. Tre saggi sull'immaginario folklorico*, cit., p. 153; inoltre, *Le figure di pasta dolce di un paese rurale calabrese*, in "La ricerca folklorica. Contributi allo studio della cultura delle classi popolari. La cultura della bambola", cit., p. 124.

di soluzioni formali al riguardo<sup>12</sup>. Una comparazione più fondata ci è consentita dai pezzi custoditi nel Museo di Palmi, dove troviamo sessantuno esemplari, eseguiti nel 1971 da noti artigiani sorianesi che a cavallo del 1969-70 sono stati anche negli USA per una dimostrazione pratica relativa alla realizzazione del prodotto<sup>13</sup>.

Il mostacciolo (in sorianese *mastazzuolu*) fa parte della cucina, ha valenza nutritiva e valenza simbolico-rituale. I giovani dell'Associazione culturale "**Soriano è**" hanno organizzato un evento per festeggiare i primi "500" anni del mostacciolo di Soriano. Il tema accattivante ha portato nel piccolo centro ai piedi delle serre vibonesi migliaia di curiosi e di studiosi interessati a conoscere la vera storia del mostacciolo sorianese, unico nel suo genere. Questo prodotto viene tuttora apprezzato in maniera particolare nel corso delle feste patronali, dove si sente ancora dire che se non c'è il mostacciolo non c'è la festa. Il che significa che quando in un paese in festa arriva l'ambulante con la mitica cassa di legno (*cascia*), scrigno

---

<sup>12</sup> Sui pani siciliani Pitrè si soffermò spesso in modo dettagliato. Cfr. G. Pitrè, *Spettacoli e feste popolari siciliane*, v. XII della "Biblioteca delle Tradizioni Popolari Siciliane", Pedone Lauriel, Palermo 1881; *Usi, costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, voll. XIV-XVII della "Biblioteca delle Tradizioni Popolari Siciliane", Pedone Lauriel, Palermo, 1889, v. IV, pp. 359-366. *Catalogo illustrato della mostra etnografica siciliana*, Palermo, 1892, pp. 59-64.

<sup>13</sup> I pezzi portati dagli artigiani sorianesi a Palmi c'è chi sostiene provenissero da una sola mano o da una sola bottega e che sono stati donati il 23 agosto del 1971 come offerta votiva. Per quanto riguarda l'impasto, in passato avveniva su un piano di legno (*a tavula*) e le figure venivano poi cotte in un forno a legna. Dal 1965 circa l'impasto avviene come attualmente su un lungo marmo e procede come in passato con le dovute cautele relative al piano magico-rituale. Prima di iniziare a lavorare ci si segna. Quando entra un estraneo in laboratorio, mentre si lavora, si esclama: *Dio benedica ! U Signuri u crisci!* Oppure esplicitamente alcuni ripetono: *fora malocchii!* Onde evitare che l'amalgama si rovini. Dopo questa fase, si incrociano le mai dietro la schiena per propiziare una buona sedimentazione. Nell'impasto fondamentali sono i dorsi delle mani e i pollici. Finita la lavorazione la pasta viene messa a riposare (*dimurari*) in una madia (*majlla*). Allalunga dimora si attribuisce un forte potere energetico. Dopo il riposo la pasta è manipolabile infatti non si incapriccia (*non s'arrizza*) perché è docile (*umili*) e acquisisce la giusta consistenza. Se per caso quando la si inizia a lavorare non è docile a causa di qualche errore ciò viene attribuito al malocchio pertanto bisogna correggerla con aggiunta di altri ingredienti e iniziare nuovamente la sedimentazione. La si modella da sempre a mano e senza stampi, con una lama sottile (*ferruzza*), la spatola (*stecca*) e il cosiddetto *rasagnu*, un attrezzo che ha da un lato una rotellina dentata. Fondamentali nel processo lavorativo sono spazio e tempo. Nella mano, il palmo forgia e le dita rifiniscono e aggiustano. Al riguardo vedi F. Faeta, *Le figure inquiete. Tre saggi sull'immaginario folklorico*, cit., pp. 140-141.

che contiene le classiche forme come la *esse*, a cui seguono: *pupi*, *cuori*, *cavarcanti*, *panara*, *schierzi*, oltre a biscotti di varia natura, come i cosiddetti *morzalletti*, *zuji*, *roccò*, *taraji*, *stomaticu*, *sussumelli* e con un ampio assortimento di arachidi e nocciolina americana, caramelle e palloncini, tutti sono più felici e sentono che la festa sta per incominciare alla grande<sup>14</sup>. Descrive bene la figura dell'ambulante soriano Filippo Stirparo con la poesia «*Mastazzolaru Surianisu*» che recita:

«*Si u sule spaparije o fa' tempesta tu viaggi sempe e no ti fiermi mai, Cuomu zingaru giri e ti nda vai duve c'è scrusciu i chiazza, duve è festa e puorti sapurusa tradizioni e no saria festa senza i tia, si mancarrissi tu pe l'occasiun chista mancanza si sentarria. A papareja, u cavallucciu a rosa mpisi supa na cascia profumata parranu suli e dinnu ncuna cosa eppuru su di pasta zzuccarata. E tu mastazzolaru surianisu cuomu stasira scura fai domane pe tutti hai na parola, nu sorrisu e ti ndustrij pe nu piezzu i pane. O mundu tu portasti numinata ca si n'uomu capaci e ci sai fare è bella è pe nui tutti sta m'basciata, cuomu a cuntanu duoppu... Assamu stare*»<sup>15</sup>.

Ad ogni modo, alcune considerazioni critiche aprono spunti di riflessione che alimentano la ricerca sulla storia e il significato di queste figure decorate con stagnola colorata. Di conseguenza, l'invito a lavorare per custodire al meglio questo patrimonio che la storia del piccolo borgo, salito agli onori della cronaca mondiale dopo l'apparizione della Tela acheropita di San Domenico in Soriano (1510)<sup>16</sup> ha consegnato alla cultura locale, diventa monito di grande importanza.

La leggenda del monaco di Serra San Bruno che avrebbe portato dalla Certosa la ricetta del mostacciolo a Soriano (probabilmente nel convento) in passato veniva

---

<sup>14</sup> Per quanto riguarda i cosiddetti *zuji* e il *roccò*, la loro origine è serrese. Infatti, da sempre a Serra San Bruno questi due tipi di biscotti rispettivamente uno a forma romboidale, l'altro a forma di tavoletta rettangolare vengono prodotti con gli stessi ingredienti e cioè: farina bianca, zucchero e mandorle. L'unica differenza è che il *roccò* è ricco di mandorle tritate, mentre nei biscotti a forma di rombi, ma tenuti insieme anch'essi da una forma rettangolare, si trova una sola mandorla al centro del rombo. I *mastazzola*, invece sono prettamente soriani visto che questo tipico prodotto figurato con farina e miele non è stato mai prodotto a Serra. Il fatto sembra strano, in quanto se i mostaccioli provengono veramente da questa bellissima località di montagna dove trovò rifugio San Bruno di Colonia per fondarvi la Certosa, come mai in questo luogo non si è mai ne visto ne parlato del mostacciolo che è solo tipico e caratteristico di Soriano Calabro? Questo dimostra che l'origine del mostacciolo soriano non è certamente chiara e affonda le radici nella notte dei tempi.

<sup>15</sup> F. Stirparo, *N'accuchiata i fanfugghi. Proverbi, detti, curiosità paesane... e rime*, La Sidagrafica, Jonadi, 2002, p. 45.

<sup>16</sup> A. Barilaro O. P., *San Domenico in Soriano*, cit., pp. 31- 95.

raccontata dagli anziani in paese. A tanti ragazzi capita di ascoltarla spesso quando si apre l'argomento relativo alle origini di questo affascinante prodotto artigianale. Effettivamente, la parola mostacciolo ha sapore di convento. Senza dubbio, l'aspetto figurativo del mostacciolo soriano sembra legato a qualche fatto ierofanico fondante, anche se, col passare del tempo, si è verificato un affrancamento graduale dalla logica religioso-sacrale inerente ai rapporti di produzione relative a logiche territoriali e strategie commerciali che sono il risultato del rapporto dialettico tra bisogni popolari e logiche artigianali. Tuttavia, non è possibile stabilire se a Soriano esistesse prima dell'affermarsi della pratica artigianale l'uso di confezionare per uso domestico dolci e pani rituali<sup>17</sup>. Di certo il Santuario di San Domenico in Soriano riuscì a fare sistema, rete nel campo commerciale, garantendo lavoro e benessere a tutta la contea. Il Lembo riporta come nel XVII secolo, in Soriano, vi fossero negozi tra i più importanti del Regno di Napoli, dove si trovava ogni genere di mercanzia. Ovviamente questo imponente sviluppo repentino era strettamente legato al culto della Santa Immagine di san Domenico che grande eco ebbe nel mondo cristiano<sup>18</sup>.

La leggenda del soriano incontrato dagli astronauti americani sulla luna con i mostaccioli rappresenta, invece, un modo per dire che il soriano è scaltro. Spesso arriva prima degli altri a fiutare gli affari, sfruttando occasioni propizie, oltre a cogliere situazioni convenienti che, in alcuni casi lo spingono addirittura a inventarsi mestieri redditizi<sup>19</sup>. Un esempio lo ritroviamo nel caso del cuore d'argento di Grazia Soriano e Antonio Battaglia, che nel lontano 1984 per primi

---

<sup>17</sup> La leggenda in questione è riportata, tra l'altro, da Francesco Faeta, che indica che i mostaccioli deriverebbero dall'insegnamento di un monaco misterioso, abile e generoso, che avrebbe offerto un grande aiuto alla popolazione contadina è diffusa in abito popolare locale. Lo pseudonimo *U monacu* tra i maestri come segnalatore di eccellenza professionale dimostrerebbero il patronato elettivo di San Domenico sui cosiddetti *mastazzolari*. Non a caso si ritiene che l'arte dolciaria sia stata trasmessa dai monaci certosini della Certosa di Santo Stefano del Bosco di Serra San Bruno ai frati domenicani di Soriano ( *Le figure inquiete. Tre saggi sull'immaginario folklorico*, cit., pp. 128-129).

<sup>18</sup> Cfr. A. Lembo O.P., *Croniche del convento di S. Domenico in Soriano composte dal mol. rev. padre maestro frat' Antonino Lembo dell'Ordine dei Predicatori nuovamente accresciute fino all'anno 1687 e divise in due libri*, a cura di fr. Domenico Cianciaruso da Seminara, Stamperia di Vincenzo Amico, Messina, 1687, p. 25.

<sup>19</sup> Si tratta di due leggende che imperversavano negli anni '60 e '70 del secolo scorso a Soriano e dintorni. Come tanti ragazzi è capitato anche a me ascoltarla da maestri *mastazzolari* del tempo o dai loro figli. Ancora c'è chi ogni tanto ripete questi detti popolari per cercare di dimostrare l'importanza del territorio da cui proviene questo prodotto lavorato e venduto con acume.

hanno creato un gioiello ispirandosi al mostacciolo di Soriano. Grazia si è ispirata al cuore di mostacciolo regalatogli dal fidanzato Antonio Battaglia. Antonio, insieme al suo compianto padre Giuseppe come i cosiddetti *caminanti* sorianesi, portava nelle fiere della Calabria, in particolare nelle feste patronali, i mostaccioli. Grazia Soriano già all'epoca (08/08/1984) pensò di creare un gioiello con lo stesso motivo a ricordo della loro storia d'amore appena iniziata. Così anticipò di gran lunga su tutti gli orafi calabresi che di recente creano oggetti di oreficeria con i simboli più noti dei mostaccioli sorianesi (*cuori, esse, panaru* e così via). Questo cuore d'argento frutto della loro creazione e del loro amore, i coniugi Battaglia hanno voluto regalarlo all'Associazione "Soriano è", consegnandolo a Luciana Vari coordinatrice del Convegno su questo sensazionale evento, che ha visto, tra l'altro, la partecipazione di Luigi Maria Lombardi Satriani. La loro è stata una pura testimonianza di affetto per la loro terra natia.

Ipotesi e congetture alimentano da tempo, investigazioni e dubbi attorno al mostacciolo di Soriano, per il modo in cui esso racchiude ed esprime, nel suo spirito più recondito, un universo che a prima vista appare sconfinato, sconosciuto e a volte ancestrale. Perciò dire che sono trascorsi 500 anni è aleatorio, poiché si tratta in vero più di una convenzione, che di una certezza. Si dice da più parti che la leggenda, a volte, nasconde delle verità, ma rimane pur sempre leggenda e ciò va tenuto in considerazione anche riguardo alla probabile apparizione del monaco di Serra San Bruno che avrebbe (il condizionale è d'obbligo) portato la ricetta a Soriano. Fatto sta, che attorno al mostacciolo muove un universo di storie, leggende, immagini e interpretazioni che offre variegati spunti inerenti la storia e l'antropologia, materiali di studio e di ricerca che ampliano il campo d'indagine anziché restringerlo. Kant sosteneva che per sapere cosa sono le cose dobbiamo fare riferimento al mondo della vita e dell'esperienza comune. L'esperienza dipende dalla costruzione del soggetto attraverso gli a priori della sensibilità e dell'intelletto<sup>20</sup>. Sulla base di questo concetto ci rendiamo conto che mostacciolo è un termine generico e indica dolci tipici diversi di varie regioni italiane. Perciò l'etimologia del termine nel nostro caso specifico potrebbe essere fuorviante.

Il termine mostacciolo è senza dubbio un nome generico con cui è definito questo prodotto tipico del territorio sorianese. Gerhard Rohlf (1892– 1986), Giovan Battista Marzano (1842-1902) attraverso l'etimologia risalgono al termine latino *mustaceus* o *mustaceum* asserendo che i cosiddetti mostaccioli altro non siano che dolci casarecci fatti con farina e miele o mosto cotto. Luigi Accattatis ( 1838 –

---

<sup>20</sup> I. Kant, *Critica della ragion pura*, trad. it. di G. Gentile e G. Lombardo-Radice, Laterza, Roma-Bari, 2000, S. II, p. 72; inoltre, *Antropologia pragmatica*, trad. it. di G. Vidari e A. Guerra, Laterza, Roma-Bari, 2007, pp. 66-68.

1916), oltre a questa definizione aggiunge che si tratta di un dolce introdotto dagli Arabi. I tre autori concordano convinti che l'etimologia della parola sia esplicita riguardo al prodotto tipico sirianese. Indicano pertanto alla base del prodotto il mosto cotto, che in un certo senso può sostituire il miele. Di fatto, però, l'eziologia del prodotto apre invece nuove e più accreditate congetture e interpretazioni. La definizione dei tre studiosi contrasta in modo evidente con quella fornita da Teocrito (Siracusa, 315 a.C.–260 a.C. circa) poeta siceliota, inventore della poesia bucolica, che negli *Idilli e epigrammi* e, precisamente nel XV idillio delle *Siracusane* o *Le donne alla festa di Adone* scrive:

«E i cibi che le donne preparano sul tagliere, mescolando fiori di ogni genere con la bianca farina, e quelli che si fanno con dolce miele e nel liquido olio, tutto è qui, in forma di uccelli e di animali»<sup>21</sup>.

I mostaccioli nascono quindi come **ex voto** da offrire alle Divinità, perciò rappresentano una grandiosa ierofania (o manifestazione del sacro come sostiene Mircea Eliade (1907-1986), una negazione della morte, una teatralizzazione, oltre che della sofferenza, della speranza. La messa in scena di una strategia del desiderio che arretra dinanzi al pericolo della nullificazione e che tende a fondare l'essere storico, transuente, nell'Essere metastorico, eterno, come indica Lombardi-Satriani<sup>22</sup>. In questa ottica i mostaccioli incarnano i segni di un rapporto col divino. Tucidide riferendosi agli scolasti che interpretano come focacce di forma umana quei pani posti sugli altari in occasione della celebrazione delle Diasie, feste primaverili consacrate a Giove Milichio (benigno) e agli dèi Mani, indica proprio i

---

<sup>21</sup> Teocrito, *Idilli e epigrammi*, a cura di B. M. Palumbo Stracca, Rizzoli, Milano, 2013, XV, 115-120, p. 265. I mostaccioli sirianesi sono adornati di stagnola. Chi li acquista o li riceve in regalo, spesso si guarda bene dal mangiarli subito. Solitamente ne adorna la casa, perché sono belli da vedere, oltre al fatto che trasmettono positività, pensieri buoni. Alcuni, a volte, a poco a poco li dimenticano, al punto che si riducono in nulla, non essendo più commestibili. Un tempo, quando la Calabria era Magna Grecia, al posto dei santi familiari di oggi c'erano gli dèi pagani e questi dolci venivano offerti alle divinità di allora come ex voto, per grazia ottenuta o richiesta. Si tratta di figure che avevano grossomodo le medesime forme attuali, almeno nelle immagini più arcaiche come *a papa, u pisci, l'esse, panaru griecu* e così via.

<sup>22</sup> Mircea Eliade della manifestazione del sacro (ierofania) ne ha fatto il concetto cardine della sua ricerca. Vedi, *Il sacro e il profano*, trad. it. di E. Fadini, Bollati Boringhieri, Torino, 2008, pp. 19-20. Vedi pure, L. M. Lombardi Satriani, *La teatralizzazione della speranza*, in *Ex voto tra storia e antropologia* a cura di Emilia De Simoni, De Luca, Roma, 1986, p. 106.

tratti essenziali di questo genuino rapporto<sup>23</sup>. Anche i Romani preparavano pani di forma umana, detti *maniae* e *càjoli* (da Caius) quando riproducevano forme di bambini. A distanza di secoli pare che questi pani antropomorfi si siano affermati in varie regioni italiane, manipolati prevalentemente nell'area centro-meridionale dello stivale<sup>24</sup>. Ateneo di Naucrati riporta che Eraclide di Siracusa nel libro sulle *Istituzioni* scrive che proprio a Siracusa, nel giorno culminante delle Tesmoforie si preparavano, con sesamo e miele, dolci a forma di *pubenda* femminili, che venivano presentati alle dee. Tali dolci erano noti in tutta la Sicilia col termine *mylloi* (focacce)<sup>25</sup>. Il pane quindi non è semplicemente e esclusivamente pane, inteso come segno di sussistenza e forma, alimento principale del nutrimento umano. Questo è dimostrato da ciò che viene realizzato come prodotto cerimoniale o rituale, ossia quando pani e dolci sono modellati in occasione di una festa. In tali casi il valore di forma o la funzione di segno travalicano quasi a sopraffare il valore di sussistenza e la funzione di alimento nutritivo. Basti pensare alla Pasqua e ai cosiddetti taralli (*taraji*) o anche i dolci in vista delle nozze<sup>26</sup>. La nozione di pane ha intrinsecamente una certa ambiguità, per il modo in cui indica a volte l'elemento fondamentale e permanente del consumo alimentare e, a volte, invece, in senso stretto, il prodotto di una pasta fermentata, fatta con la farina di un cereale panificabile e passata al forno<sup>27</sup>. A Soriano e nei paesi del comprensorio è ancora

---

<sup>23</sup> Cfr. Tuciddide, *Le storie*, I-126, a cura di A. Donini, UTET, Torino, 2000, p. 251; inoltre, G. Cavalcanti, *Le bambole che si mangiano*, in "La ricerca folklorica. Contributi allo studio della cultura delle classi popolari. La cultura della bambola", cit., p. 112.

<sup>24</sup> Cfr. O. Cavalcanti, *Le bambole che si mangiano*, in "La ricerca folklorica. Contributi allo studio della cultura delle classi popolari. La cultura della bambola", cit., p. 124.

<sup>25</sup> In Sicilia, *'myllos'* avente la forma delle zone intime femminili veniva offerto a Demetra e Persephone. Eraclide di Siracusa nel suo *I costumi di Siracusa* dice che alle *Panteleia*, che è una parte della festa delle Tesmoforie, venivano prodotti dolci a forma di genitali femminili, preparati con semi di sesamo e miele, chiamati appunto *mylloi* in tutta la Sicilia. Tali dolci venivano portati in processione in onore delle Dee. Vedi al riguardo Ateneo, 647a, *I Deipnosofisti (I Dotti a banchetto)*, prima traduzione italiana commentata da Luciano Canfora, Salerno, Roma, 2001, v.III, l. XIV, trad. it. di Leo Citelli, p. 1676.

<sup>26</sup> Cfr. A. M. Cirese, *Per lo studio dell'arte plastica effimera in Sardegna*, in AA. VV., *plastica effimera in Sardegna: i pani*, Regione Autonoma della Sardegna/Assessorato all'Industria, s.d., p. 9; inoltre, O. Cavalcanti, *Le bambole che si mangiano*, in "La ricerca folklorica. Contributi allo studio della cultura delle classi popolari. La cultura della bambola", cit., p. 113.

<sup>27</sup> R. Derlot, *L'alimento principe: il pane*, in Ferniot J. E Le Goff J. (a cura di), *La cucina e la tavola. Storia di 5000 anni di gastronomia*, cit., p. 206. Va detto al riguardo che anche tra i taralli primeggia la forma della esse e del cerchio.

diffusa la pratica della panificazione utilitaria organizzata su base parentale che in passato coinvolgeva anche il vicinato. La valenza rituale della manipolazione e della cottura del grano registra ancora oggi la confezione della cosiddetta *pitta avanti furnu*, un pane schiacciato e tondo con una depressione al centro, cotto prima dell'infornata e spesso regalato ai vicini come segno di amicizia e di augurio<sup>28</sup>. Nel caso relativo alla produzione dei mostaccioli il cuore con la scritta "Amore", oppure "Ti Amo" veniva regalato alla sposa all'atto del fidanzamento ufficiale o anche in occasione del matrimonio come accennato sopra. Perciò, il mostacciolo soriano rientra anche tra i doni d'amore che ancora ci si scambia tra fidanzati, oltre, che come segno del rapporto intessuto tra umano e divino<sup>29</sup>. Non a caso, la ritualità della preparazione di dolci e di mostaccioli in particolare, ha una sua rispondenza all'atto della consumazione attraverso un gesto di devozione accompagnato dal segno di croce, da una invocazione seguita da preghiere come il Padre Nostro, Ave Maria e il Gloria, poiché il consumo di questo tipo di prodotto assume carattere propiziatorio, utile a preservare da calamità e malattie, oltre, a ricostituire l'equilibrio psico-fisico di chi lo consuma<sup>30</sup>. Secondo una interpretazione verosimile del testo teocriteo, i mostaccioli soriani risalirebbero addirittura a circa tre secoli prima di Cristo, e ciò lo dimostrerebbe il fatto che questi prodotti, dopo oltre duemila anni non siano cambiati nella sostanza. Sculture povere ma belle vengono spesso definite dagli studiosi o, meglio, diciamo noi, bassorilievi poveri ma belli, che hanno meritato il palcoscenico prestigioso dell'Expo 2015 di Milano. Queste piccole opere, dono offerto agli dèi divennero anche dono da offrire a parenti e amici, soprattutto alla fidanzata come dimostra il cuore con la scritta "Ti amo", un classico ormai tra le forme abituali create dagli artigiani locali.

---

<sup>28</sup> F. Faeta, *Le figure inquiete. Tre saggi sull'immaginario folklorico*, cit., p. 118.

<sup>29</sup> La simbologia del mostacciolo soriano non lascia equivoci, Santi patroni, esseri umani e parti del corpo per cui si chiede la guarigione e poi ovviamente cuori con la scritta "T'Amo"; fanciulle, cavalieri, coppie di innamorati, pesci, serpenti, cani e così via. Vedi al riguardo O. Cavalcanti, *Le bambole che si mangiano*, in "La ricerca folklorica. Contributi allo studio della cultura delle classi popolari. La cultura della bambola", cit., p. 114.

<sup>30</sup> Cfr. A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1976, p. 50. Arnold Van Gennep sostiene al riguardo che a mano a mano che si discende la serie di civiltà si riscontra un esteso predominio del mondo sacro su quello profano che ingloba pressappoco tutto, ossia: il nascere, partorire, cacciare e così via. Aspetti che riguardano azioni che attengono prevalentemente al sacro (vedi *I riti di passaggio. Passaggio della soglia, ospitalità, nascita, pubertà, fidanzamento, matrimonio, morte, stagioni*, trad. it. di M. L. Remotti, Bollati Boringhieri, Torino, 1988, p. 5).

Il termine **Ephemera** (e•phe•mè•ra,efe-/) è un sostantivo femminile plurale e significa appunto insieme di oggetti, accessori o curiosità di antiquariato privi di caratteri comuni e non classificabili come settore merceologico a sé stante. Il mostacciolo soriano è originale nel suo genere per le figure antropomorfe e teriomorfe create dagli artigiani locali (*mastazzolari*). Gli ex-voto: braccia, gambe, teste e soprattutto santi patroni, a cui si chiede la loro intercessione per una pronta guarigione, sono richiestissimi a Paola, in occasione della festa di San Francesco, a Fabrizia in occasione dei festeggiamenti in onore di Sant'Antonio da Padova, a Monterosso Calabro per la festa della Madonna del Soccorso, a Vallelonga quando si festeggia la Madonna di Monserrato, a Dinami per la festa della Madonna della Catena, a Brognaturo in occasione della festa della Madonna della Consolazione, a Torre di Ruggiero per la festa della Madonna delle Grazie e, in tanti altri santuari calabresi. Questo è un punto di riferimento stabile in relazione a questo tipo di prodotto che ha una sua singolarità. *Ephemera* forse è il termine più adatto a descrivere in modo originale i mostaccioli soriani. Tornando all'assegnazione di un probabile nome adatto a identificarli nella sostanza, *ephemera* (ἐφήμερα) è un sostantivo, il neutro plurale di effimero e ephemerous, greco e latino Nuovo per ἐπί - epi "a, per" e ἡμέρα - Hemera "giorno" con l'antico senso che estende agli effimera e altri insetti vissuti brevi e fiori e qualcosa che dura un giorno o un breve periodo di tempo. I mostaccioli sono fatti per essere esibiti e mangiati. Esibiti davanti alla divinità per ricevere la benedizione oppure, davanti a colui o a colei a cui vengono regalati. In Teocrito, nel XV idillio, è possibile scorgere il rapporto tra il mostacciolo soriano e i cosiddetti "pani di Sicilia" di cui scrive Antonino Uccello nel volume: *Pani e dolci di Sicilia*, in cui, tra l'altro, appare un pezzo, con ogni probabilità soriano, posto in vendita a Messina come riporta anche Francesco Faeta<sup>31</sup>. In tal guisa, si pone l'esegesi del mostacciolo soriano che affonda le radici nella notte dei tempi. La domanda allora è: Qual è il nome con cui nell'antichità veniva indicato questo prodotto? L'etimologia della parola non dipana la matassa intricata che Rolphs, Marzano e Accattatis pensavano di aver sbrogliato attraverso l'analisi del termine mostacciolo. È risaputo che spesso tra un prodotto e il termine scelto per indicarlo non c'è alcuna analogia o, connessione specifica. Lo stesso riguarda le persone. Basta leggere **Il Cratilo di Platone** per comprendere tali anomalie legate alla semantica dei nomi. *Il Cratilo* è un testo di Filosofia del linguaggio. Nel dialogo platonico Socrate interviene per chiarire come i nomi dovrebbero essere dati alle persone e alle cose dagli artigiani dei nomi, i filosofi. Al riguardo, Socrate porta come esempio sia a Ermogene, sia a Cratilo il nome del

---

<sup>31</sup> Cfr. A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia*, cit., pp. 105-106; inoltre, F. Faeta, *Le figure inquiete. Tre saggi sull'immaginario folklorico*, cit., p. 122.

figlio di Ettore. Costui era chiamato dai non competenti *Scamàndrios* e, *Astyàanax* dagli esperti<sup>32</sup>. Una situazione simile la si riscontra per quanto riguarda il nome di un pesce di mostacciolo chiamato erroneamente *vopa* (boga), come vedremo più avanti. Ora, per ciò che riguarda la ricetta del mostacciolo soriano, oltre alla certa convenzionalità del nome mostacciolo, va osservato attentamente come la materia nobile che dà vita a questo prodotto sia il miele. Del mostacciolo e della sua stessa figura è in primis tributario il miele, oltre, alla farina e all'olio d'oliva usato con parsimonia aggiungendo anche l'acqua dai maestri *mastazzolari* nei casi necessari, come ad esempio, durante l'applicazione sulle figure della stagnola colorata<sup>33</sup>. A Soriano, in particolare il miele è «più – che- crudo» ciò riecheggia l'interpretazione di Claude Levi-Strauss essendo il miele l'elemento naturale per eccellenza, oltre a essere genuino e sufficiente<sup>34</sup>. Il miele è da sempre importante per l'alimentazione

---

<sup>32</sup> Cfr. Platone, *Cratilo*, 392°, b, c, d, e, trad. it. di F. Aronadio, La Terza, Roma-Bari, 2004, pp. 25-27.

<sup>33</sup> Da sempre, la stagnola utilizzata dai maestri *mastazzolari* è di tre colori: rossa, verde e argento. Spesso per ironizzare sul lavoro dei *mastazzolari* gli abitanti del comprensorio, della provincia e a volte di tante città calabresi dicono che i maestri soriani al posto dell'acqua per impastare e affinare la pasta usano la saliva, cioè lo sputo sulla mano per impastare meglio. In realtà si tratta di una presa in giro, giacché coloro che lo dicono acquistano sempre i mostaccioli conoscendo realmente la qualità e la genuinità del prodotto.

<sup>34</sup> La ricetta consta dei seguenti ingredienti: miele, farina 00 q.b. , acqua. Setacciata la farina sulla spianatoia, si versa una parte di acqua e tre di miele, sciolto a bagnomaria quando di inverno spesso è cristallizzato. D'estate si scioglie a freddo. Si amalgama il tutto con la farina, il miele funziona da dolcificante e ha la proprietà di ammorbidire la pasta che non deve risultare né troppo molle né dura altrimenti potrebbe compromettere la buona riuscita dei mostaccioli. Poi con un po' di farina, è possibile lavorare la pasta e i vari pezzi sul piano di lavoro (*a tavula*) solitamente di marmo grigiastro. Per poter realizzare le varie forme, semplicemente con le mani, si possono fare diverse figure come pesci, gallo, cavallo, aquila, elefante, palme, esse, panierie con fiori e così via. Unico elemento decorativo dei pupazzi è la carta stagnola a piccoli pezzetti di colore diverso come rosso, verde, o argento. Una volta completate le forme adagiatele su delle teglie unte di olio (*stiggju*) . I tempi di cottura sono comunque in funzione allo spessore della forma, quindi possono variare per le forme più piccole; per quelle più grandi in generale la cottura è di 20 minuti circa a 180° gradi, finché diventano dorate in superficie; è importante la cottura a calore moderato per evitare spaccature o lesioni che rendono il prodotto antiestetico, conseguenza proprio delle temperature troppo elevate. Per quanto riguarda i cosiddetti *morzalletti*, a cottura ultimata i biscotti si lasciano raffreddare, senza farli piegare o spezzare. Poi si avvolgono in cellofan per consentire al prodotto croccantezza e una buona conservazione nel tempo. In tal modo

nella vita del Bambino, ma anche del giovane e dell'adulto. Il miele sin dall'antichità guarisce alcune patologie che colpiscono proprio i bambini. Ancora oggi l'uso della pappa reale è abbastanza noto. Il miele quindi è senza dubbio il prodotto essenziale del Mostacciolo soriano. Al mostacciolo il miele, realtà plasmabile, coagulante, consente di dare forma, poiché ha in sé come caratteristica peculiare il potere imagogenetico, cosa che non possiamo dire del mosto in relazione alla contraddizione che scaturisce dalle interpretazioni dei tre autori su citati. Levi-Strauss afferma che le metafore che si ispirano al miele sono fra le più antiche in relazione al rapporto tra l'uomo e il tempo. In breve, il miele è prodotto dalle api pronto per il consumo e, non da esseri umani. Gli inni vedici (cioè la cultura indù dei Vedanti) associano spesso il latte e il miele che, secondo la Bibbia scorreranno nella Terra Promessa. "Più dolci del miele" sono le parole del Signore. I babilonesi facevano del miele l'offerta agli dei per eccellenza, poiché questi dei esigevano un cibo che non fosse toccato dal fuoco. Nell'Iliade alcune giare di miele servivano da offerta per i morti, altrove esse (le giare) furono utilizzate per raccogliere le loro spoglie (la cenere dei morti). Da vari secoli alcune locuzioni (proverbi) come "tutto miele", "dolce come il miele", continuano ad essere utilizzate nella nostra civiltà ed era<sup>35</sup>. Le figure commestibili nascono inizialmente come cibo degli dèi e, a essi si riconnette l'indagine diacronica che riguarda il vasto campo storico-religioso. Di qui, i mostaccioli fanno parte di uno scenario devozionale e culturale della Soriano settecentesca che col declino del Santuario domenicano porta le aspettative taumaturgiche popolari verso il culto di San Rocco e dei Santi Medici Cosma e Damiano oltre che verso i vari Santuari mariani calabresi. Ciò avviene con modalità e tratti di notevole fedeltà, anche se permane sempre vivo nei soriani il culto del Santo Patriarca Domenico chiamato spesso in causa quando in paese si avvertono scosse telluriche di una certa intensità<sup>36</sup>. Tale aspetto esegetico relativo al rapporto di protezione scaturito dal contatto con i santi, intercessori di grazie attraverso i *mastazzola* ex-voto, dimostra, secondo Kerényi, la sacralità del pasto come rottura dell'ordine cosmico-divino. Il pasto si connota come rito sacrificale e le figure di pasta come attenuazione e attuazione

---

si possono conservare per parecchi mesi. Sul miele vedi F. Faeta, *Le figure inquiete. Tre saggi sull'immaginario folklorico*, cit., p. 137.

<sup>35</sup> C. Levi-Strauss, *Dal miele alle ceneri. Oltre la contrapposizione tra "natura" e "cultura"*, trad. it. di A. Bonomi, Il Saggiatore, Milano, 2001, pp. 13-15.

<sup>36</sup> Quando i soriani avvertono scosse di terremoto subito spontaneamente esclamano: *San Dominicu mio*. Cfr. M. M. Battaglia, Soriano Calabro. *Identità, simboli, memorie, strategie del ricordo*, Pellegrini, Cosenza, 2009, p. 65, n. 20.

simbolica del sacrificio connesso al momento di sviluppo della civiltà quale strumento dell'ordine sacrificale. Scrive Faeta:

«La costitutività figurale del mostacciolo, la sua valenza segnica, vanno considerate nella loro natura linguistica: la figura di pasta è vocabolo di un linguaggio che unisce uomo, divinità, cosmo e, insieme, ctonio, terrestre e celeste; entità e realtà cioè categorialmente diverse e poste su differenti livelli. Linguaggio iconico perché l'ambito eidetico-eiconico è quello privilegiato della comunicazione metaspaziale e metatemporale, metastorica»<sup>37</sup>.

Ctonio sta per sotterraneo; secondo la mitologia greca, appartenente all'abisso, alle profondità terrestri. Quali sono allora le origini del mostacciolo con cui vengono indicate forme e figure commestibili creati abilmente dagli artigiani sorianesi con miele e farina? Questa è la domanda a cui è difficile rispondere attraverso una spiegazione razionale di questo universo affascinante che ha prodotto lavoro e ricchezza a Soriano. Di certo, «quando ci si occupa della "natura umana" è difficile evitare le banalità senza cadere nell'arbitrario, cioè nell'assurdo»<sup>38</sup>.

C'è un altro tema diffuso nella cultura popolare calabrese contemporanea e, in particolare, in quella sorianese. L'intrinseco rapporto tra l'argilla e i mostaccioli, che appaiono in diverse forme. Le notizie relative al rapporto con la ceramica sorianese affondano le loro radici nella storia della Calabria del periodo magno-greco. I manufatti artistici e artigianali sono molto particolari e facilmente identificabili. La lavorazione della creta ci viene segnalata dal Barrio già nel 1571 come tipica produzione sorianese del XVI secolo, poiché la creta era presente in abbondanza nel territorio di Soriano come materia prima da plasmare. Al riguardo il Barrio scrive: «Hic figlina opera fiunt, haud ignobilia, variaque vasorum genera, quae usui humano sunt accomodata»<sup>39</sup>. Anche Giuseppe Galasso e l'abate Pacichelli riportano

<sup>37</sup>F. Faeta, *Le figure inquiete. Tre saggi sull'immaginario folklorico*, cit., p. 126. Per quanto riguarda R. Barthes, *Sul cinema*, in *La grana della voce*, Einaudi, Torino, 1985, pp. 11-23; inoltre, *Retorica dell'immagine*, in *Saggi critici - III*, Einaudi, Torino, 1985, pp. 22-41 si rinvia all'interpretazione del pensiero di Barthes di Francesco Faeta in *Le figure inquiete. Tre saggi sull'immaginario folklorico*, cit., p. 126, n. 26. Cfr. K. Kerényi, *La sacralità del pasto in Miti e misteri*, Torino, Einaudi, 1950, pp. 177-185.

<sup>38</sup> Dan Sperber, *Il sapere degli antropologi*, trad. it. di A. Zanusso, Feltrinelli, Milano, 1984, p. 87.

<sup>39</sup> La traduzione in italiano dimostra l'importanza dei manufatti d'argilla realizzati a Soriano: «Qui si fanno lavori di terracotta non ignobili e vari generi di vasi, che sono agevoli per l'uso degli uomini». Basta guardare i resti del cotto presso la zona del coro della Chiesa Antica del Santuario domenicano distrutto dal terremoto del 1783, che probabilmente è stato fatto in loco. Vedi G. Barrius Francicani, *De antiquitate et situ Calabriae*, Giuseppe De Angelis, Roma, 1571, p. 142.

come la lavorazione dell'argilla fosse una tipica produzione sorianese del XVI secolo, proprio perché era presente nel territorio di Soriano come materia prima. I cretai a Soriano sono ormai scomparsi, di essi rimane qualche ciminiera spenta nel rione Carmine<sup>40</sup>. A sopravvivere ancora oggi sono i vasai nella vicina Gerocarne<sup>41</sup>. Di certo, gli artigiani della creta non realizzavano solo vasellame, ma anche motivi diversi che servivano a decorare l'ambiente all'interno dell'abitazione. Cosa che avviene anche attualmente con piatti decorati e soprammobili di vario genere come, ad esempio, avveniva fino al 1968 per le pipe a cui si aggiungeva un tubicino ricavato da una canna per far passare il fumo. Tuttavia, al di là delle varie connotazioni, l'elemento che unifica le diverse espressioni di questa fenomenologia sembra essere originariamente di tipo sacrale e teofagico. Tale è rimasto nel caso dell'ex-voto. Infatti, proprio in relazione al rapporto tra argilla e pasta dolce, con cui si continuano a plasmare figure di varia natura, significativo è quanto osserva Ottavio Cavalcanti:

«In principio furono pietra e fango; seguirono: grano, pane, ricotta, cacio, zucchero, dolci, cotognate, mostarde [...]; simulacri divini, umani, maschili, femminili, e loro partizioni: teste, occhi, gole, busti, cuori, ventri, braccia, mani, sessi, piedi, scheletri, ossa: un campionario complesso per un'unica, variegata fame umana, parzialmente animale»<sup>42</sup>.

In virtù di ciò, secondo Mario Parentela, esiste un parallelismo tra i contenuti pittografici del cosiddetto "disco di Festo", manufatto in terracotta rinvenuto a Creta nel 1908, e i mostaccioli calabresi e in particolare sorianesi dalle forme arcaiche e misteriose. Il disco presenta una iscrizione pittografica che non è stata

---

<sup>40</sup> Cfr. F. Ceravolo, *Disperanza*, Il Grappolo, S. Eustachio di Mercato San Severino (SA), 1992, pp. 5-6. Un'altra fornace era ubicata presso la località Santa Maria degli Angeli. Vedi N. Scarmozzino, *Soriano. Dalle rovine alla rinascita. I primi anni del terremoto del 1783 in documenti inediti*, Adhoc, Vibo Valentia, 2011, p. 83.

<sup>41</sup> G. Galasso, *Economia e società nella Calabria del Cinquecento*, Feltrinelli, Milano, 1980, p. 191; inoltre, G. B. Pacichelli, *Il regno di Napoli in prospettiva*, Parrino e Mutio, 1703, II, p. 108. Cfr. F. Faeta, *Il santo e l'aquilone. Per un'antropologia popolare nel secolo XX*, Sellerio, Palermo, 2000, pp. 179-180; inoltre, A. Fatiga, *Soriano Calabro tra passato e presente*, Mapograf, Vibo Valentia, 1995, p. 103.

<sup>42</sup> O. Cavalcanti, *Le bambole che si mangiano*, in "La ricerca folklorica. Contributi allo studio della cultura delle classi popolari. La cultura della bambola", cit., pp. 111-112.

ancora decifrata giacché non risulta riconducibile ad alcun sistema grafico<sup>43</sup>. Proprio come il “disco di Festo”, i mostaccioli restano testimoni di antichi linguaggi di cui si ignorano le origini e i relativi significati. Secondo Carlo Ferdinando Russo, le due facce del disco presentano uno spartito a esametri, un andamento musicale dato da sei sillabe lunghe, undici sillabe brevi, cesure, percussioni e accompagnamento musicale. Gli studi dell’insigne grecista portano a pensare che il disco abbia origini africane (il riferimento è alla figura del pugno che indicherebbe i pigmei, popolazione africana nota per la bassa statura) e rappresenterebbe, anche una sorta di calendario annuale in cui venivano esaltate divinità come il Sole e Dioniso<sup>44</sup>. A suscitare l’interesse di Parentela nello specifico sono le analogie relative al linguaggio dei segni. Da questa riflessione, secondo l’artista catanzarese, nasce la volontà di sostituire i segni della lingua muta, rappresentata dal “disco” con i segni di un altro linguaggio muto che è appunto quello dei mostaccioli (*mastazzola*). Uno scambio che, a suo parere, consente di ritrovare una identità culturale di artista calabrese. Dalla palma (*parma arriciata*), al cavaliere (*cavarcanti*), dal paniere (*panaru*), al pesce (*pisci*) e la esse (*esse*), o all’agatodemone dei greci<sup>45</sup>, tante sono le forme realizzate con i mostaccioli (dolce che nelle sue varianti è noto anche in altre regione del Meridione d’Italia) che possono rimandare ai segni contenuti nelle varie iscrizioni del “disco di Festo”. La figura

<sup>43</sup> Vedi al riguardo L. Godart, *Il disco di Festo. L’enigma di una scrittura*, A cura di M. Perosino, Einaudi, Torino 1994, pp. 48-138; inoltre, A. Della Seta, *Il disco di Phaistos*, in «Rendiconti Accademia Lincei», XVIII (1909), pp. 297-367. Cfr. L. Pernier, *Il disco di Phaistos con caratteri pittografici*, in «Ausonia», III (1908), pp. 255-302; inoltre, D. Levi, *Festos e la civiltà minoica*, Roma 1976, pp. 560 e 603.

<sup>44</sup> C. F. Russo, *Iliade: matematica e libri d’autore*, in “Belfagor” XXX, 1975, 497-504: “L’esametro epico che precede esametri drammatici è prodrammatico quando, per tutta la linea e mediante un semplice verbo di “dire” di modo finito, svolge la funzione di avviare l’intervento. L’esametro epico-prodrammatico, sintatticamente sufficiente, ammette un solo soggetto, il parlante, e un solo verbo di modo finito, il verbo di “dire”. Ammette un altro verbo di modo finito, purché questo sia della sfera del “dire” ovvero della sfera psicologico-prosopica”.

<sup>45</sup> Agathodaimon (o Agathos Daimon, in greco: ἀγαθός δαίμων, traducibile in “demone buono”), è un demone della mitologia greca associato ai campi di grano e ai vigneti. Presente anche nella mitologia romana nella veste di *genius loci*, è associato anche alla fortuna, alla salute e alla saggezza. Il suo Numen (presenza spirituale) poteva essere rappresentato simbolicamente nell’arte come un serpente o come lo squalo glauco. Probabilmente nel mostacciolo il riferimento riguarda entrambi. Vedi AA. VV. (Opera compilata da vari letterati italiani), *Dizionario delle origini. Invenzioni e scoperte nelle arti, nelle scienze, nella geografia, nel commercio e nell’agricoltura*, Tipografia Bonifati, Milano, 1831, p. 725.

della classica *esse*, ad esempio, oltre a essere la lettera iniziale del nome Soriano, luogo di fabbricazione del prodotto, assume le sembianze di un serpente<sup>46</sup>. Martino Monardo e Mario Grillo a testimonianza di questo ritorno al passato hanno realizzato alcuni pesci perfettamente uguali alle immagini di due pesci ben visibili sul disco di Festo, raccontando che già quando lavoravano presso “*u monacu*”, artigiano che gestiva una delle più antiche aziende locali di mostaccioli, questi pesci venivano chiamati da **Domenico Ceravolo** detto *Micuzzu u gegnieri* che frequentava la stessa azienda, *vuopi* (in Italiano: boga o boda). La caratteristica di questi pesci in particolare è che hanno quattro alette invece di due. Inoltre, i due maestri raccontano che se ne produceva una certa quantità in serie per le feste più importanti<sup>47</sup>. L'uso di impastare e infornare dolci rituali per consumarli nelle festività più importanti risulta quindi antichissimo. Il mostacciolo soriano si

---

<sup>46</sup> I mostaccioli, il disco di festo e la civiltà minoica è un tema che ho cercato di approfondire con i miei amici Domenico Vari e Filippo Putrino con cui ho disquisito più volte su un possibile indirizzo di ricerca accreditato. Al riguardo vedi A. Basile, *Motivi arcaici del folklore degli oggetti della Calabria*, Leo S. Olschki, Firenze, MCMLXXI (1971), in «Lares», XXXIV, 3-4, 1970, pp. 289-290. Da sempre a Bagnara Calabria, in occasione della festa patronale, si vendono tante *esse* e molti *schierzi* al punto che gli abitanti del luogo chiamano i mostaccioli soriani “*ali esse*“, facendosi pesare sulla bilancia al chilogrammo e, aggiungendo sempre due o tre *schierzi* in più per sentirsi fieri di aver fregato un ambulante soriano, come mi raccontava spesso l'amico Filippo Stirparo. A tal proposito va detto che il cosiddetto *schierzu* è una figura astratta eseguita soprattutto dagli apprendisti secondo l'estro del momento, mentre *a curuja* è una ciambella su cui sono inseriti motivi decorativi a spirale che rinviano a un rettile. *U ricuordu* riguarda il bordo di un paniere (*u panaru*) con manico a treccia con scritte rammemorative; *u panaru griecu* è un cestino con decorazioni geometriche e floreali; *u cuori a farfé* è arricchito con motivi nuziali; *a papa* è una bambola detta anche *paolotta* riconducibile al costume tradizionale di Paola; *a cucchia* sono due pesci accoppiati e contrapposti; *a serena* una sirena sulle rocce; *U completu* è una confezione che comprende un cuore, un pesce, una pupa, una *esse*, un cavallo (*cavarcanti*) e i tipici *morzalletti*, biscotti con mandorle e miele. Di solito si offre a Cutro come regalo di fidanzamento. A Serra San Bruno, invece, ogni tre febbraio, in occasione della festa di San Biagio si offre un bastone di mostacciolo decorato. Sull'argomento, oltre alle informazioni raccolte dai maestri *mastazzolari* del luogo come Giovanni e Antonio Chiera, Franco Murfuni, Martino Monardo, vedi F. Faeta, *Le figure inquiete. Tre saggi sull'immaginario folklorico*, cit., p. 120.

<sup>47</sup> Questo dimostra, come detto in precedenza, che il nome spesso non rispecchia esattamente l'oggetto o l'animale creato abilmente dal *mastazzolaru* soriano. La *esse*, ad esempio come nota Antonio Basile ha una forma molto simile al serpente. Vedi A. Basile, *Motivi arcaici del folklore degli oggetti della Calabria*, Leo S. Olschki, Firenze, MCMLXXI (1971), cit., p. 289.

richiama sostanzialmente a questa usanza che ha origini classiche. Ciò è dimostrato dalla figura della giovane donna (*a papa*) che riecheggia i misteri eleusini di Demetra e Persefone legati alla religione arcaica cretese. Un culto che venerava la dea dei serpenti. Si tratta di resti del più antico periodo dell'età del bronzo. Tuttavia, origini più antiche potrebbero avere le raffigurazioni relative ai dolci rituali in Calabria come ad esempio, la giovane donna (Core o Persefone), dell'uccello, del serpente e del pesce<sup>48</sup>. Da ciò emergerebbe con molta probabilità un rapporto con l'isola di dell'Egeo e quindi con il labirinto (Cnosso) e sorprendentemente col disco di Festo che potrebbe avvalorare la tesi di Mario Parentela. Basile, in proposito, riporta che nella tomba di un bambino, tra l'altro, è stata scoperta una placca d'avorio recante in alto un disegno a spirale con tre serpenti simili a un cobra. Un'altra spirale era punteggiata sul fianco di un pesce d'avorio, il piccolo era in posizione fetale rivolto ad est e con esso erano raffigurati vari uccelli e un serpente simbolo d'immortalità. La testimonianza accreditata proviene dalla seguente scrittura di Joseph John Campbell (1904 –1987):

«Questo simbolismo del serpente della vita eterna, che aapre nel periodo paleolitico sul rovescio d'una placca che reca sul recto il labirinto della morte; il pesce che nella stessa collezione ha il labirinto impresso sul fianco; gli uccelli che fanno pensare al volo dell'anima nella morte, come nel trance sciamanistico; l'orientamento verso il sole nascente e la posizione fetale del piccolo scheletro tutto ciò, in una sola tomba, in un luogo in cui sono scoperte venti statuette della dea e vari animali sepolti cerimonialmente, denota la presenza nel tardo paleolitico di una mitologia avanzata in cui la dea della risurrezione spirituale veniva già associata ai simboli del culto paleolitico più recente di Estar Afrodite: l'uccello, il pesce, il serpente, il labirinto»<sup>49</sup>.

Di qui, ciò che stupisce è il fatto che gli stessi simboli ricorrono nei dolci rituali sacri della Calabria e in particolare nei mostaccioli di Soriano Calabro. In queste caratteristiche figure di pasta dolce, accanto alla dea (raffigurazione femminile) troviamo il pesce, l'uccello e la esse a forma di serpente con la rappresentazione di disegni geometrici che rimanderebbero al labirinto e quindi a Conosso e alla civiltà minoica come lo stesso Parentela suggerisce. Questi oggetti sarebbero pertanto, simboli d'immortalità, anche se sono realizzati con farina e miele, destinati a essere consumati dai fedeli nel mistero della ricorrenza festiva. Raffigurazioni che sono da considerare alla stregua di reviviscenze di un mondo culturale ancora vivo in

---

<sup>48</sup> Cfr. A. Basile, *Motivi arcaici del folklore degli oggetti della Calabria*, cit., p. 289.

<sup>49</sup> J. J. Campbel, *Le maschere di Dio-Introduzione alle mitologie primitive*, Valentino Bompiani, Milano, 1962, p. 407.

Calabria<sup>50</sup> e in particolare a Soriano, dove i *mastazzolari* creano ancora, con le loro mani, immagini che affascinano per il modo in cui vengono realizzate senza l'ausilio di stampi, a mano libera secondo l'apprendistato e la capacità creativa trasmessa dai loro avi. Il mito greco dell'eterno ritorno dell'uguale riattualizzato da Leopardi e Nietzsche riappare in tale contesto attraverso le forme dei mostaccioli sorianesi che rappresentano l'anello di congiunzione con l'argilla sinonimo di creatività. Per quanto riguarda l'esposizione del prodotto alcuni esemplari sono esposti al Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni popolari di Roma e una quindicina di figure sono state immortalate in un volume di Augusto Gentili sull'artigianato in Calabria nel 1971. I pezzi raffigurati nel volume sono attribuiti al maestro artigiano Antonio De Nardo<sup>51</sup>.

In Francia *Le diable sucré* merita un discorso a parte. Il volume dell'etnologa francese, Christine Armengaud, edito da La Martinière, Parigi, 2000, dedica un saggio ai mostaccioli sorianesi offerti dalle donne come ex voto. Ciò richiama, anche per l'etnologa francese i cosiddetti pani di Sicilia come detto prima e, alle creazioni artigianali di Franco Eramo, che abilmente apre nuovi spazi attraverso l'interpretazione di un mondo ancestrale finora inesplorato o, parzialmente richiamato attraverso figure tipiche come la sirena. A pagina 42 Christine Armengaud scrive: «Le diables di Eramo. A Soriano ce sont les hommes qui modèlent la pâte de pain d'épice. Mais le femmes ne sont pas loin. La mère di Antonio Francesco Eramo aurait préféré qu'il me prépare des anges plutôt que des diables. Il a fait des anges déchus» tradotto letteralmente significa: «A Soriano sono gli uomini che danno forma al pane per l'impasto. Ma le donne non sono lontane. La madre di Francesco Antonio Eramo avrebbe preferito preparare angeli piuttosto che diavoli. Franco ha fatto gli angeli caduti»<sup>52</sup>.

In virtù di queste considerazioni il mostacciolo è un patrimonio da difendere e la festa organizzata dall'Associazione Culturale "Soriano è", punta proprio a proteggere questo patrimonio che identifica questo territorio. Non a caso, in passato quando si pronunciava il nome Soriano si sentiva subito dire dai forestieri: *Surianu! U paisi di mastazzola e da Cumprunta*, facendo riferimento a San Domenico e al suo convento ovviamente centro di spiritualità e di preghiera. Perciò, sono tanti gli spunti da cui riparte una nuova stagione sul piano demoetnicoantropologico attraverso la quale è possibile aprire nuove frontiere e nuovi spazi di ricerca e di conquista per valorizzare il ricco patrimonio che Soriano

---

<sup>50</sup> Cfr. A. Basile, *Motivi arcaici del folklore degli oggetti della Calabria*, cit., p. 290.

<sup>51</sup> A. Gentili (a cura di), *Artigianato in Calabria*, Bestetti, Roma, 1971, pp. 236-241.

<sup>52</sup> C. Armengaud, *Le diable sucré*, La Martinière, Parigi, 2000, pp. 25-28 e p. 42.

possiede. Alla luce di quanto detto, si comprende il senso del monito indicato dalla *Lettera di San Paolo ai Corinzi* (1,10-4,13) che riportiamo nell'accezione di Luigi Maria Lombardi Satriani attraverso la seguente chiosa:

«Si quis videtur inter vos sapiens esse in hoc saeculo, stultus fiat ut sit sapiens»<sup>53</sup>.

Pertanto, consci della difficoltà che custodisce questo mistero, di certo, possiamo dire che la rappresentazione più o meno realistica della figura dalle sembianze umane si presta meglio a quei processi di identificazione e a investimenti affettivi, che permettono, inoltre, una manipolazione più agevole e comprensibile dell'immagine di se stessi e degli altri<sup>54</sup>.

---

<sup>53</sup> Se qualcuno fra voi pare di essere saggio in questo secolo, diventi uno sciocco affinché egli possa diventare saggio ( L. M. Lombardi Satriani, *La teatralizzazione della speranza*, in *Ex voto tra storia e antropologia*, a cura di Emilia De Simoni, cit., p. 106).

<sup>54</sup> Cfr. M. Manson, *Le bambole romane antiche*, in “La ricerca folklorica. Contributi allo studio della cultura delle classi popolari. La cultura della bambola”, cit., p. 15.

---

## Bibliografia

Ateneo, *I Deipnosofisti (I Dotti a banchetto)*, prima traduzione italiana commentata da Luciano Canfora, Salerno, Roma, 2001.

Armengaud C., *Le diable sucré*, La Martinière, Parigi, 2000.

Barilaro A., O. P., *San Domenico in Soriano*, Frama-Sud, Chiaravalle Centrale, 1982.

Basile A., *Motivi arcaici del folklore degli oggetti della Calabria*, Leo S. Olschki, Firenze, MCMLXXI (1971), in «Lares», XXXIV, 3-4, 1970.

Battaglia M. M., *Soriano Calabro. Identità, simboli, memorie, strategie del ricordo*, Pellegrini, Cosenza, 2009.

Campbel J. J., *Le maschere di Dio-Introduzione alle mitologie primitive*, Valentino Bompiani, Milano, 1962.

Cavalcanti O., *Le bambole che si mangiano*, in “La ricerca folklorica. Contributi allo studio della cultura delle classi popolari. La cultura della bambola”, a cura di Silvestrini E. - Simoni E., rivista semestrale, Grafo Edizioni, Brescia, 1987, n. 16.

Cazzella A., *Le figurine antropomorfe preistoriche. Problemi d'interpretazione*, in “La ricerca folklorica. Contributi allo studio della cultura delle classi popolari. La cultura della bambola”, a cura di Silvestrini E. - Simoni E., rivista semestrale, Grafo Edizioni, Brescia, 1987, n. 16.

Ceravolo F., *Disperanza*, Il Grappolo, S. Eustachio di Mercato San Severino (SA), 1992.

Cirese A. M., *Per lo studio dell'arte plastica effimera in Sardegna*, in AA. VV., *Plastica effimera in Sardegna: i pani*, Regione Autonoma della Sardegna/Assessorato all'Industria, s.d.

De Bonis M., *Il paniere delle offerte, origini e forme del mostacciolo*, Le Nuvole, Litograf, Cosenza, 1999.

Della Seta A., *Il disco di Phaistos*, in «Rendiconti Accademia Lincei», XVIII (1909).

Eliade M., *Il sacro e il profano*, trad. it. di Fadini E., Bollati Boringhieri, Torino, 2008.

- Evans A. J., *Scripta Minoa I*, Oxford 1909.
- Faeta F., *Le figure inquiete. Tre saggi sull'immaginario folklorico*, Franco Angeli, Milano, 1989.
- Faeta F., *Il santo e l'aquilone. Per un'antropologia popolare nel secolo XX*, Sellerio, Palermo, 2000.
- Ferniot J. E Le Goff J. (a cura di), *La cucina e la tavola. Storia di 5000 anni di gastronomia*, trad. it. di Scaramuzzi N., Deadalo, Bari, 1987.
- Ferrari G., *Alle origini di Soriano Calabro*, Mapograf, Vibo Valentia, 1990.
- Galasso G., *Economia e società nella Calabria del Cinquecento*, Feltrinelli, Milano, 1980.
- Gentili A. (a cura di), *Artigianato in Calabria*, Bestetti, Roma, 1971.
- Gimbutas M., *The Goddesses and Gods of Old Europe, 6500 3500 B. C.. Myths and cult images*, London, 1982.
- Gimbutas M., *Le dee viventi*, trad. it. di Doni M., Medusa, Milano, 2005.
- Gimbutas M., *Kurgan. Le origini della cultura europea*, trad. it. di Doni M., Medusa, Milano, 2010.
- Godart L., *Il disco di Festo. L'enigma di una scrittura*, A cura di Perosino M., Einaudi, Torino 1994.
- Kant I., *Critica della ragion pura*, trad. it. di G. Gentile e G. Lombardo-Radice, Laterza, Roma-Bari, 2000.
- Kant I., *Antropologia pragmatica*, trad. it. di Vidari G. e Guerra A., Laterza, Roma-Bari, 2007.
- Kereni K., *Miti e misteri*, a cura di Brelich A., Torino, Einaudi, 1950.
- Lembo A., O.P., *Croniche del convento di S. Domenico in Soriano composte dal mol. rev. padre maestro frat' Antonino Lembo dell'Ordine dei Predicatori nuovamente accresciute fino all'anno 1687 e divise in due libri*, a cura di fr. Domenico Cianciaruso da Seminara, Stamperia di Vincenzo Amico, Messina, 1687.
- Levi D., *Festòs e la civiltà minoica*, Roma, 1976.
- Levi-Strauss C., *Dal miele alle ceneri. Oltre la contrapposizione tra "natura" e "cultura"*, trad. it. di Bonomi A., Il Saggiatore, Milano, 2001.
- Lombardi Satriani L. M., *La teatralizzazione della speranza*, in *Ex voto tra storia e antropologia*, a cura di De Simoni E., De Luca, Roma, 1986.

Manson M., *Le bambole romane antiche*, in “La ricerca folklorica. Contributi allo studio della cultura delle classi popolari. La cultura della bambola”, a cura di Silvestrini E. - Simoni E., rivista semestrale, Grafo Edizioni, Brescia, 1987, n. 16.

Pacichelli G. B., *Il regno di Napoli in prospettiva*, Parrino e Mutio, 1703.

Pitrè G., *Spettacoli e feste popolari siciliane*, v. XII della “Biblioteca delle Tradizioni Popolari Siciliane”, Pedone Lauriel, Palermo 1881.

Pitrè G., *Usi, costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, voll. XIV-XVII della “Biblioteca delle Tradizioni Popolari Siciliane”, Pedone Lauriel, Palermo, 1889.

Pitrè G., *Catalogo illustrato della mostra etnografica siciliana*, Palermo, 1892.

Platone, *Cratilo*, trad. it. di Aronadio F., La Terza, Roma-Bari, 2004.

Russo C. F., *Iliade: matematica e libri d'autore*, in “Belfagor” XXX, 1975.

Scarmozzino F., *Soriano. Dalle rovine alla rinascita. I primi anni del terremoto del 1783 in documenti inediti*, Adhoc, Vibo Valentia, 2011.

Sperber D., *Il sapere degli antropologi*, trad. it. di A. Zanusso, Feltrinelli, Milano, 1984.

Stirparo F., *N'accuchiata i fanfugghi. Proverbi, detti, curiosità paesane... e rime*, La Sidagrafica, Jonadi, 2002.

Tucidide, *Le storie*, v. I, a cura di A. Donini, UTET, Torino, 2000,

Teocrito, *Idilli e epigrammi*, a cura di B. M. Palumbo Stracca, Rizzoli, Milano, 2013.

Tucidide, *Le storie*, a cura di Donini A., UTET, Torino, 2000.

Uccello A., *Pani e dolci di Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1976.

Van Gennep A., *I riti di passaggio. Passaggio della soglia, ospitalità, nascita, pubertà, fidanzamento, matrimonio, morte, stagioni*, trad. it. di M. L. Remotti, Bollati Boringhieri, Torino, 1988.

Zappone D., *Calabria nostra*, Edizioni Bietti, Milano, 1969.

## I MASTAZZOLA di SORIANO (MOSTACCIOLI)

Le idee che poi vengono trasformate in immagini fantastiche, espressione di vita quotidiana, di oggetti comuni, di leggende, sono simboli del fluire del tempo, della superstizione, di miti di ricorrenze e di culto. Forme libere, gruppi di animali, figure umane, e religiose.

**Tecniche di produzione:** I mostaccioli si ottengono versando nell'impastatrice una parte di acqua e tre parti di miele locale, sciolto a bagnomaria, quindi viene setacciata la farina di grano tenero che si aggiunge lentamente sino ad una amalgama perfetta. Il miele, oltre che avere funzione di dolcificante, mantiene morbida la pasta nel tempo assorbendone l'umidità e rendendo più gustoso il dolce anche dopo diversi giorni dalla preparazione. Dopo aver fatto riposare l'intera notte, l'impasto, ottenuto senza aggiunta di lievito, si modella a mano e si forgia con particolari coltelli, lavorandolo su tavoli di legno, di marmo, ed ultimamente anche sull'acciaio. Dopo aver modellato nelle varie forme di pasta segue la cottura nel forno, un tempo alimentato a legna, oggi elettrico, nel quale si pongono le teglie, ben "imburrate" con burro e olio extravergine di oliva, sulle quali si dispongono i mostaccioli. La cottura dura circa venti minuti a 220 gradi, ed il prodotto finito si presenta di consistenza dura, di colore bruno, pronto da consumare o per fare un regalo importante. Uso gastronomico: ottimi dolci tipici tradizionali, fatti con ingredienti naturali, farina, miele calabrese e mosto caldo, ai quali si danno forme antropomorfe, animali, floreali, consumati in occasione delle fiere, feste paesane, natalizie e pasquali.

## LA RICETTA

**Ingredienti:** MIELE, FARINA 00 q.b. , ACQUA

Setacciate la farina sulla spianatoia, e versatevi una parte di acqua e tre di miele, sciolto a bagnomaria di inverno se è cristallizzato. D'estate si scioglie a freddo. Si amalgama il tutto con la farina, il miele funziona da dolcificante ed ha la proprietà di ammorbidire la pasta che non deve risultare né troppo molle né dura altrimenti può compromettere la buona riuscita dei mostaccioli, poi aiutandovi con un po' di farina, per lavorare la pasta e i vari pezzi dal piano di lavoro. Per poter realizzare le varie forme, semplicemente con le mani, si possono fare diverse figure come pesci, gallo, cavallo, aquila, elefante, palme, esse, paniere con fiori, corolla intrecciata, ecc. Unico elemento decorativo dei pupazzi è la carta stagnola a piccoli pezzetti di colore diverso come

rosso, verde, o argento. Una volta completate le forme adagiatele su delle teglie unte di olio oppure su teglie antiaderenti. I tempi di cottura sono comunque in funzione allo spessore della forma, quindi possono variare per le forme più piccole; per quelle più grandi in generale la cottura è di 20 minuti circa a 180° gradi, finché diventano dorate in superficie; è importante la cottura a calore moderato per evitare spaccature o lesioni che rendono il prodotto antiestetico, conseguenza proprio delle temperature troppo elevate. A cottura ultimata i biscotti si lasciano raffreddare, senza farli piegare o spezzare. Poi si avvolgono in cellofan per consentire al prodotto croccantezza, e una buona conservazione nel tempo. Si possono conservare per parecchi mesi. I mostaccioli sono adornati di stagnola. Chi li acquista o riceve si guarda bene dal mangiarli. Piuttosto ne adorna la casa, perché sono belli da vedere e mettono pensieri buoni. Così, a poco a poco saranno dimenticati, si ridurranno in niente. Pochi però sanno che, un tempo, quando la Calabria era Magna Grecia, ed al posto dei santi familiari di oggi c'erano gli dèi pagani, questi dolcetti venivano offerti alle divinità come ex voto, per grazia ottenuta o richiesta, e avevano le stessissime forme di oggi.