

L'ALTRA ROMA

SAN FRANCESCO, JACOPA DE' SETTESOLI, LA MOLETTA E I MOSTACCIOLI

di Sandro Bari *

Appena chiuso il Giubileo, entriamo nella ricorrenza dell'ottavo centenario dalla morte di San Francesco. Nato ad Assisi nel 1182 e ivi morto nel 1226, patrono d'Italia, la sua biografia e gli aneddoti che lo riguardano sono talmente noti da rendere inutile ripeterli su queste pagine che trattano di cose romane. Soffermiamoci dunque soltanto sul suo rapporto con l'Urbe, nella quale venne tre volte fra i suoi numerosi viaggi, in particolare per ottenere da papa Innocenzo III il riconoscimento dell'Ordine religioso da lui fondato, soggiornando



San Francesco

nel monastero dei Benedettini di Ripa Grande sul Tevere, quello che poi divenne il Santuario di S. Francesco a Ripa.

Vi era stato indirizzato da una seguace delle sue teorie ascetiche, tale Jacopa dei Settesoli, che nel 1210 lo ospitò anche nella Torre del complesso edilizio di sua proprietà, appartenente alla famiglia dei Frangipane, nobili proprietari di case terreni e castelli a Roma e provincia. La nobile casata possedeva all'epoca la roccaforte detta Settizonio, edificata da Settimio Severo vicino al Circo Massimo e poi abbandonata alla caduta dell'Impero romano; Graziano Frangipane de' Settesoli aveva sposato Jacopa lasciandola vedova giovanissima con due figli, erede delle sue

C
O
n
d
O
m
i
n
i
O



Jacopa dei Settesoli.

vastissime proprietà. Tra queste, la torre che era situata proprio sulla spina dell'ex Circo Massimo ed era chiamata *Turris in Capite Circi* (in cima al Circo) o anche *Turris de Arco*. Si elevava tra le rovine di antiche costruzioni romane accanto ad un mulino che veniva movimentato dal corso d'acqua del Fosso di San Giovanni, una volta detta "*aqua Iulia*" perché proveniva dai palazzi imperiali sul Palatino, ma chiamata anche *Marrana* (per corruzione del nome Mariana o Marciana): nasceva dalle sorgenti di Squarciarelli, passava sotto l'arco di Tito e attraversato il Circo Massimo all'altezza di S. Maria in Cosmedin usciva nel Tevere accanto alla Cloaca Massima. Da ciò derivava la denominazione di Torre della Moletta: era parte di un complesso fortificato, a pianta quadrata,

costruita in pezzami di tufo, calcare, selce e mattoni; una volta demolito il Settizonio, la torre rimase sempre al suo posto come ancora oggi la vediamo, unica costruzione nella grande area del Circo Massimo, usato oggi non più per le corse delle bighe ma per l'esibizione oceanica di famosi cantanti o spettacoli grandiosi o manifestazioni di protesta.

Pare che proprio nella torre fosse alloggiato Francesco, che per riconoscenza verso la sua ospite, divenuta sua fedele seguace col nome di "Frate Jacopa", le donò un agnellino che lei condusse sempre con sé. E pare anche che Francesco ebbe modo, in quel periodo di ospitalità, di gustare alcuni particolari biscotti che Jacopa preparava con le sue mani: erano una vera specialità, una ricetta originale che teneva conto anche delle caratteristiche salutari e medicamentose dei componenti, tutti prodotti naturali e benefici, come miele, mosto, noci e spezie. Oggi, sempre sul *web*, ci si può sbizzarrire a cercare la ricetta che ognuno propone come vera e autentica. Dimenticano però quasi tutti che questi biscotti, famosi da sempre a Roma, si chiamano *mostaccioli* perché sono impastati con il mosto, ingrediente oggi ignorato in tutte le ricette. Per chi non è più un ragazzo, sarà facile rammentare quando i carttini di dolciumi nelle sagre o all'uscita di scuola vendevano, tra liquirizie, noccioline americane, fusaje, zucchero filato, anche i mostaccioli, piccoli bi-



Torre della Moletta.

C
O
N
D
O
M
I
N
I
O



Probabile ricostruzione del Septizodium.

scotti dalla forma quadrata o romboidale e dalla consistenza marmorea che solo i denti dei ragazzini riuscivano a sbocconcellare. O quando, al cinema durante il film, il fusajaro passava con la sua scatola appesa al collo mormorando "cremini, gelati, mostaccioli, *poppo corno!*". Il colore dei biscotti era quanto meno "sospetto" e genitori e nonni ci dissuadevano dall'acquisto dicendo che "straccavano i denti" e chissà che c'era dentro...

Ma all'epoca di Francesco i denti dovevano essere più resistenti o i mostaccioli più morbidi, tanto che il santo, ad Assisi, sul letto di morte, chiese ai suoi frati che mandassero una lettera a Jacopa pregandola di arrivare da Roma portandogli il suo velo da sposa e i suoi biscotti, quasi come toccasana. E mentre stavano ancora scrivendo, arrivò Jacopa con quanto richiesto: preveggenza della religiosa o miracolo del goloso richiamo?

Per i curiosi, elenchiamo gli ingredienti essenziali per la preparazione dei semplicissimi biscotti: mosto, albume, farina, miele, noci, cannella, pepe. C'è chi vi aggiunge noce moscata e chiodi di garofano, chi mandorle, fichi secchi, uva passa. *De gustibus...*



Mostaccioli.

* direttore del Salotto Romano
(salottoromano.it)