

# Nasce la startup “Mostaccioleria”

*“Metti un giorno che una maestra pasticciera ed uno chef di esperienza decidano di avviare una nuova impresa di qualità per la produzione di dolcezze nella più curata e stretta tradizione salentina. Metti che Assunta e Massimo, insieme, avviano un laboratorio artigianale in piena regola, dove ogni singolo dolcetto viene impastato e modellato a mano. Metti poi che decidano di affidare ad un talentuoso gruppo di giovanissimi studenti dell’Istituto “Galilei-Costa” di Lecce l’incarico di realizzare e curare il sito web e tutto il social media marketing. Risultato? Una nuova startup fatta di tradizione (le mani fatate di Assunta), di esperienza (la lunga storia di Massimo) e di innovazione (i creativi del Galilei-Costa).”*

Questo il testo che si legge nella presentazione della pagina Facebook della neonata startup “Mostaccioleria” ad opera di Massimo Leo e Assunta De Lumè. Il testo racconta bene e in sintesi la nuova idea imprenditoriale che ha come mission quella di produrre, far conoscere, apprezzare e divulgare alcune tipiche dolcezze di tradizione salentina, soprattutto oltre i confini regionali e nazionali. La novità della formula è nella strettissima fusione tra tradizione, esperienza e innovazione.

La tradizione è affidata all’arte pasticciera e alle mani sapienti di Assunta, l’esperienza alla pluriennale attività dello chef Massimo mentre ad occuparsi dell’innovazione saranno otto giovanissimi studenti dell’Istituto “Galilei-Costa” di Lecce i quali metteranno in campo le loro conoscenze e competenze in tema di web design e social media marketing.

Emanuele e Francesco in questi giorni stanno lavorando al sito ufficiale sviluppato con l’ausilio del cms Wordpress e

predisposto per la vendita on line tramite e-commerce, mentre Benedetta, Desiree, Giovanna, Isabella, Samuele e Valentina stanno studiando come sfruttare al meglio le potenzialità di marketing e vendite offerte da Facebook, Instagram, Whatsapp e gli altri più comuni social network.

Come si può ben comprendere già dal nome, il prodotto di punta è il "Mostacciolo" (mustazzolu, nel dialetto locale). Nella tradizione pugliese e in particolare in quella salentina, i Mustazzoli sono preparati con il cotto di fichi e non con il mosto d'uva. Questa differenza è marcata anche dal nome che, secondo questa versione del dolce, non deriverebbe da "mustum", mosto, ma da "mustace", cioè alloro, che veniva utilizzato in antichità per aromatizzare i biscotti durante la cottura. Oltre ai mostaccioli, Assunta sta prevedendo la produzione di Taralli zuccherati e Mandorlini.

Per ora la politica aziendale prevede che tutta la lavorazione venga effettuata nel laboratorio artigianale dislocato ad Alezio, in provincia di Lecce, e che la vendita avvenga via internet.

