

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.

