

Il Conviviale

6

Antichi stampi da dolci e da cotognate

*Storie di leccornie monastiche e non in una
raccolta in mostra a Mondolfo*

*A cura di
Tommaso Lucchetti & Claudio Paolinelli*

*Catalogo dell'esposizione
"Un'arte bizzarra che riesce di curioso e dilettevole inganno.
Mostra di antichi stampi da cotognata e da dolci"*

*Mondolfo, Bastione Sant'Anna,
20 luglio/29 settembre 2024*

Redazione: ilconviviale.redazione@gmail.com

Casa editrice Il Lavoro Editoriale
Via Astagno 66 60122 Ancona

www.illavoroeditoriale.com
redazione@lavoroeditoriale.com

ISBN 979-12-817-8208-2

Anno 2024

In questo numero:

- *Dolci decorati e cotognate a stampo: un'antica arte delle monache,*
di Tommaso Lucchetti - 11
- *Un'arte bizzarra che riesce di curioso e dilettevole inganno.*
Breve nota su di una inedita collezione marchigiana di stampi
per dolci in ceramica e legno, di Claudio Paolinelli - 31
- *La cotognata: da rimedio medicinale a rustica confettura*
dimenticata, di Michela Bastoni - 45
- *Collezione di stampi*
- *Echi dal territorio: Marmellata di mele cotogne,*
di Maria Luisa Barbadoro Bellagamba - 57
- *La cotognata attraverso i secoli: una rassegna di ricette dal*
Quattrocento all'età postmoderna per ritrarre evoluzione,
significati e metodi di preparazione del dolce a base di mele
cotogne, di Filippo Cristofoli - 59
- *Un tesoro da preservare: la mela cotogna, dalla memoria ad*
un'esperienza di recupero recente, di Benedetta Mostratisi - 75
- *Sulle orme di un digestivo quasi dimenticato: lo sburlon,*
di Ginevra Zanardi - 89
- *Rubrica: "Una lettura, una riflessione",*
di Tommaso Lucchetti - 97
- *Rubrica: "Un dipinto, una riflessione",*
di Michela Bastoni - 101

Con la mostra “Un’arte bizzarra che riesce di curioso e dilettevole inganno. Mostra di antichi stampi da cotognata e da dolci”, l’Associazione delle Arti intende dar nuova luce ad un luogo vivo e misterioso quale è il Bastione di Sant’Anna, uno dei luoghi simbolo di Mondolfo e inserito nel Circuito Museale Mondolfese che da qualche tempo l’Associazione gestisce per conto del Comune di Mondolfo che si ringrazia per aver sostenuto e patrocinato l’iniziativa. La storia di questo luogo è contraddistinta da innumerevoli vicissitudini, da quando nel secondo quarto del XVI secolo divenne imponente baluardo militare a difesa del borgo, per poi divenire nel XVIII secolo luogo di preghiera con il Monastero benedettino di S. Anna. Proprio per ricordare la storia centenaria di questo luogo si è deciso di far rivivere un’antica tradizione tramandata grazie all’erudito Gaetano Torri che nel 1733 ricorda che tra le mura del Monastero si confezionavano “paste colorite” ovvero dei dolci a forma di animaletti che deliziavano i cittadini di Mondolfo e dei paesi limitrofi. Così grazie all’apporto di un generoso privato che ha messo a disposizione la propria collezione di stampi e formine per cotognata e dolci è nata l’idea di una mostra che potesse far rivivere nei locali ipogei del Bastione S. Anna l’antica tradizione dolciaria mondolfese. Poi grazie alla fondamentale collaborazione del professor Tommaso Lucchetti dell’Università di Parma, la mostra è stata l’occasione per presentare l’ultimo numero de *Il Conviviale*, prestigiosa pubblicazione in cui più autori

hanno illustrato la storia alimentare e non solo della cognata. Grazie al coinvolgimento di più soggetti, l'Associazione delle Arti si augura di aver contribuito con questa mostra alla riscoperta di una tradizione dolciaria e di un luogo suggestivo ma soprattutto di aver riconsiderato come dalle piccole cose, come una formina di "coccio", possa nascere una grande esperienza di Cultura.

Michele Spadoni

Presidente

"Associazione delle Arti" di Colli al Metauro (PU)

Presentazione

Ormai qualche anno fa, nel 2018, chi scrive prese parte con una conferenza ad un bell'appuntamento al bastione di Mondolfo (Pesaro e Urbino) per raccontarne "I dolcetti dell'antico monastero di Sant'Anna". Si voleva celebrare la memoria di un antico monastero cittadino con un testo settecentesco di Gaetano Torti che ne esaltava, assieme alle altre bellezze del luogo, le squisitezze dolciarie ad opera delle religiose, elogiate come famose per "paste colorite", al punto che "se ne fa copioso esito ne' Paesi lontani e vicini". Queste leccornie non solo erano squisite, in un'epoca in cui i dolci erano concessioni golose molto esclusive e pregiate, ma erano anche bellissime e meravigliose da vedersi, espressione di una grazia soprannaturale nell' "arte bizzarra" di plasmare queste "confezioni", realizzandole "con artificioso lavoro delle mani", in forme sorprendenti di "varie specie di Animalletti aquatili, e terrestri, come anche de' frutti sì gentili, che selvatici, con figure tanto mai naturali, ed al vivo, che a chiunque le vede, riesce di curioso e dilettevole inganno".

Anni dopo nell'intento di esaltare e narrare ulteriormente questo antichissimo vanto cittadino viene organizzata a cura dell' "Associazione delle Arti" di Colli al Metauro (Pesaro e Urbino) questa esposizione temporanea nel medesimo bastione di Sant'Anna, dal titolo che prende il nome dalle stesse antiche parole del Torti:

“Un’arte bizzarra che riesce di curioso e dilettevole inganno. Mostra di antichi stampi da cotognata e da dolci”. Eccoci pertanto, assieme a Claudio Paolinelli, storico della ceramica e delle arti applicate che ha assemblato questa raccolta ideata per l’occasione, a redigere questo volume, il sesto della collana di testi de “Il Conviviale”, che è anche catalogo di questo evento espositivo, dal titolo “Antichi stampi di dolci e da cotognata: storie di leccornie monastiche e non, in una raccolta in mostra a Mondolfo”.

Chi scrive ha delineato qui in apertura un percorso su quanto le manifatture dolciarie dei monasteri femminili fossero anticamente considerate eccellenze produttive ambitissime, e come tale segnalate da cronisti e dai trattatisti del passato che hanno scritto di arti della cucina e del banchetti: l’intento è descrivere le principali composizioni e ricette elaborate per queste speciali creazioni, con particolare riferimento alla cotognata, la conserva in assoluto più ambita ed appetita dalle corti e dalle mense signorili (oltre che quelle borghesi e contadine, a dire il vero), contemplando addirittura un rituale *ad hoc* per servirla nei più prestigiosi ed esclusivi conviti.

Claudio Paolinelli inquadra lo stato degli studi nei manufatti ceramici che costituivano lo strumento per trasformare la maestria dolciaria in abilità figurativa e decorativa a tutti gli effetti, creazione effimera articolata secondo canoni espressivi e stilistici proprie di tutte le altre arti figurative maggiori.

A Michela Bastoni, già autrice di una tesi di laurea poi pubblicata come monografia su questa antichissima conserva dolce (*La cotognata a Cremona tra cura e voluttà*) il compito di inquadrare la mitologia ed i riferimenti culturali che narrano la lunga storia ed identità di questo frutto e della sua preparazione più canonica.

Filippo Cristofoli offre qui una panoramica ragionata di tutte le ricette e citazioni di cotogna e cotognata tratte dai principali autori e testi della letteratura gastronomica italiana.

Ginevra Zanardi racconta una curiosa specialità con questo stesso frutto, un liquore alla mela cotogna dalla lunga storia, che è presenza ricorrente nella tradizione parmense e piacentina, e perpetuata nella memoria domestica di molte famiglie di questo territorio.

Infine giungendo alla contemporaneità Benedetta Mostratisi, ormai cronista esperta ed entusiasta di angoli e persone poco indagati nella cultura gastronomica capillarmente e sorprendentemente diffusa attraverso i territori, racconta la contemporaneità delle produzioni odierne con la cotogna, ideate e create da un suo appassionato cultore e produttore di Osimo, Simone Paoloni.

Al quadro generale non mancano perlustrazioni sul repertorio letterario e sull'iconografia di quadri del passato, oltre a focalizzazioni dedicate a questo territorio.

Che si apra la scatola magica delle cotognate e di queste formelle e stampi da dolci.

Tommaso Lucchetti