

# 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 e Claudio Paolinelli



il Conviviale

Arti, storie, culture  
dei cibi e delle mense

# *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](mailto:ilconviviale.redazione@gmail.com)

Casa editrice Il Lavoro Editoriale  
Via Astagno 66 60122 Ancona

[www.illavoroeditoriale.com](http://www.illavoroeditoriale.com)  
[redazione@lavoroeditoriale.com](mailto: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)

***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*

La piccola ma preziosa collezione privata di stampi per dolci oggetto di questa breve nota, rappresenta un interessante *corpus* di opere ceramiche e lignee inedite che potranno sollecitare una futura indagine più approfondita, essendo l'argomento ancora poco trattato e mostrando stretti legami con la cultura religiosa popolare e le consuetudini sociali e alimentari di un tempo.

La collezione marchigiana nasce quasi casualmente grazie ad un primo nucleo di quattro stampi ceramici appartenuti al conte fanese Carlo Barbasetti di Prun (Fano 1914-1971)<sup>1</sup>, noto uomo d'armi ma soprattutto valente artista che seppe rinnovare con la moglie Maria Sofia

---

<sup>1</sup> M. S. Sconci, G. C. Bojani (a cura di), *La passione della ceramica. La produzione di Carlo Barbasetti di Prun dal 1946 al 1960*, Fano, 2006.

Apolloni<sup>2</sup> il linguaggio figurativo ceramico nell'immediato dopo guerra per rilanciare l'artigianato artistico italiano anche all'estero. L'interesse per le arti applicate in genere, ed in particolare per la natura e il mondo animale, suscitavano in Carlo Barbasetti di Prun una sorta di "irrefrenabile" desiderio di raccogliere oggetti strani e curiosi, di ogni materiale e provenienza ma tutti accumulati dall'essere realizzati con maestria e sapiente artigianalità. Gli incarichi prestigiosi presso il Quirinale permisero al conte-generale di poter vivere nella Capitale e quindi di frequentare anche i numerosi mercatini dell'usato e dell'antiquariato, così per i suoi quattro stampi per dolci si può supporre una provenienza romana come tramandato in famiglia, benché questo dato non dia certezze sull'origine.

Se il grande stampo con pesci (Fig. 1), dal bel color verde brillante, richiama la nota valenza simbolica dell'animale, soprattutto nel mondo cristiano, ed è confrontabile con alcuni esempi meridionali (Fig. A), lo stampo irregolare con grappolo d'uva impresso (Fig. 2) è un riferimen-

---

<sup>2</sup> Anche a casa di Maria Sofia Apolloni, nipote del noto artista Adolfo Apolloni (1855-1923), ci fu sempre una grande attenzione per la cucina tradizionale e per l'arte della tavola. La contessa donò nel 2010 la sua collezione di 126 menù alla Biblioteca Gastronomica dell'*Accademia Barilla* di Parma e una cospicua raccolta di etichette da vino nel 2011 al Museo Internazionale dell'Etichetta di Cupramontana (AN). Sua sorella Letizia raccolse le ricette di famiglia in un poco noto libretto dato alle stampe per la prima volta nel 2014; cfr. L. Apolloni Ceccarelli, *Cucinare con Letizia. Ricette*, Roma, 2014.

to esplicito al mosto condensato, utilizzato per realizzare le mostarde. Di maggior interesse sono altri due stampi, invetriati solo nella parte interna, raffiguranti uno tre piccoli pomi, forse ciliegie (Fig. 3) e l'altro un cuore con corona di spine tra serti fioriti (Fig. 4). Quest'ultimo ha un evidente richiamo devozionale<sup>3</sup>, quindi non è da escludere che sia stato realizzato per dolci legati a qualche festa religiosa. Ma a rendere molto particolari questi due stampi è il fatto che recano incisi a crudo sul bordo esterno la data "1835" e le iniziali "M - V" rivelandosi fondamentali per poter datare con precisione una tipologia ceramica d'uso, che difficilmente trova elementi utili per essere contestualizzata nel tempo. Mentre per quanto riguarda il luogo di produzione di tali manufatti, non potendo trarre alcun dato utile dalle iniziali incise che potrebbero essere sia del ceramista che del committente, si potrebbe pensare ad un'area centro italiana<sup>4</sup>, forse laziale, viste anche le testimonianze rintracciate da Romualdo Luzi in un interessante articolo dedicato ad una collezione viterbese di stampi siciliani e di cui si riportano di seguito alcuni stralci: "Nel viterbese, ..., ricordiamo ancora che in ogni paese le feste tradizionali e religiose (ma anche per i raduni delle confraternite), erano

---

<sup>3</sup> Cfr. E. Gulli Grigioni, *Schola Cordis. Amore sacro e profano, devozioni, pellegrinaggi, preghiera, attraverso il simbolismo del cuore in immagini e oggetti europei secoli XVII-XX prima metà*, Ravenna, 2000.

<sup>4</sup> È pur vero che nei mercati romani, dove vennero acquistati gli stampi, confluiscono prodotti da ogni dove ed è molto difficile poter far attribuzioni circostanziate.

e sono tuttora sottolineate proprio dalla presenza di dolci, preparati secondo antiche ricette e confezionati in forme particolari come i *pani benedetti* per la festa di S. Antonio da Padova, il *biscotto dolce a forma di grande trecchia* per la festa di S. Antonio Abate ad Acquapendente, le *ciammelle* della *Barabbata* di Marta confezionate a forma rotonda ma anche *a croce*, *a monogramma mariano*, *a cuore*, *a ferro di cavallo*, in *biscotto intrecciato* del *Solcodritto* per la festa dell'Assunta a Valentano, le *ciambelle dolci* legate con nastri ai rami dell'ulivo nella domenica delle palme a Castel Sant'Elia, i *biscotti legati* alle *cerrate* (pungoli) per la festa di S. Isidoro a Latera, le *pupe* e i *cavalli* per il Ferragosto di Onano. ... come per la festa di S. Andrea in tutto il viterbese, si scambiavano in regalo pesci di cioccolato o di pasta di mandorle”<sup>5</sup>.

Mentre l'unico stampo della collezione con provenienza certa è quello che porta impressa al suo interno la forma di un volatile (Fig. 5), probabilmente una colomba, recuperato dal convento di Santa Chiara a Montegiorgio in provincia di Fermo. Gran parte del corredo ceramico del convento marchigiano, dopo la sua chiusura nel 2009, confluì nel 2015 al Museo Civico di Urbania e per questo si trovano stampi simili esposti nelle sale del Palazzo Ducale durantino. Le ceramiche del Convento, principalmente terrecotte invetriate, sono da considerarsi una sorta di “fossile guida” per poter codificare le produzio-

---

<sup>5</sup> R. Luzi, *Ceramiche e dolci. Tradizione e devozione*, in: “*CeramicAntica*”, a. X, n. 5, 2000, pp. 40-53.

ni vascolari del territorio delle Marche meridionali tra XVIII e XX secolo, divenendo un punto di riferimento per una prima classificazione di forme e di decori. Quelle che vengono definite in gergo dialettale “cocce”, sono state spesso considerate una mera rappresentazione della cultura popolare, confinandole ai margini della ceramologia. In realtà il largo utilizzo di certi prodotti fittili e la mancanza di contesti storicizzati ha portato alla dispersione di tante informazioni dirette ed indirette, uniformando spesso con il termine “ceramica popolare” una miriade di manufatti artigianali ed artistici legati ad un contesto d’uso. Quindi poter rendere noto lo stampo di volatile in questa occasione, porterà sicuramente a riconsiderare la produzione di centri oggi semisconosciuti e a far conoscere maggiormente ad esempio il centro produttivo di Monteottone (Fermo) a cui si possono riferire gran parte delle ceramiche d’uso provenienti dal Convento di Santa Chiara di Montegiorgio.

Un altro stampo della collezione, a forma di coniglio o lepre accovacciata (Fig. 6), trova confronto con uno stampo conventuale. Infatti esposto nella cucina monumentale del Castello di Brunforte già Convento delle suore domenicane di clausura del *Corpus Domini* a Loro Piceno (chiuso nel 2013) si trova uno stampo a forma di coniglio realizzato in terracotta e completamente invetriato dalle stesse calde tonalità color nocciola (Fig. B). Stesse tipologia formale e medesimi colori per un altro stampo a forma di agnello (Fig. 7) molto probabilmente legato a

qualche dolce della tradizione pasquale e proveniente dal mercato antiquario così come l'ultimo grande stampo di provenienza marchigiana a forma di stella (Fig. 8). Quest'ultimo si caratterizza per una superficie esterna poco rifinita che lascia in evidenza i "tagli" di qualche strumento per l'assottigliamento dello spessore dell'argilla, conferendo un singolare aspetto sfaccettato che crea una sorta di motivo decorativo quando la luce si riflette sulla superficie invetriata.

Risultano quindi evidenti i confronti con alcune rare testimonianze oggettuali conservate nei conventi, spesso di clausura, dove l'arte di produrre dolci dalle forme singolari era una consuetudine. Non fa eccezione per questo anche il Monastero di S. Anna a Mondolfo, oggi non più esistente, ma dove le cronache settecentesche attestano un'arte singolare: "Non posso, ne devo qui tralasciare di far menzione d'un'arte bizzarra, che in questo Nobile Convento fiorisce, ed è, che siccome queste devote Religiose stampano nelle loro bell'Anime l'orme di Sante Virtudi, così con artificioso lavoro delle mani formano in paste colorite varie specie di Animaletti aquatili, e terrestri, come anche de' frutti si gentili, che selvatici, con figure tanto mai naturali, ed al vivo, che a chiunque le vede, riesce di curioso e dilettevole inganno e perciò se ne fa copioso esito ne'Paesi lontani e vicini"<sup>6</sup>.

---

<sup>6</sup> G. Torri, *Memorie antiche e notizie moderne di Mondolfo e Castelvecchio dal Dott. Gaetano Torri da Gubbio Juniore*, [...], Fano, 1733, p. 13.

Solo recentemente dal mercato antiquario siciliano sono giunti nella collezione quattro stampi prodotti a cavallo tra XIX e XX secolo a Caltagirone e raffiguranti un fiore (Fig. 9), un cesto di frutta (Fig. 10), un monogramma mariano (Fig. 11) e una figurina umana (Fig. 12). I quattro stampi, di colore avorio, sono stati creati utilizzando forme preesistenti "in positivo" magari modellate in gesso o legno, sulle quali il ceramista ha steso con la semplice pressione delle mani una "lastra" d'argilla spianata. Gli stampi siciliani presentano esternamente piccole bugne applicate che costituiscono una sorta di piedini d'appoggio, per stabilizzare le forme durante la composizione di dolci preparati a freddo come testimonia la rara bibliografia specifica<sup>7</sup>.

Nella difficoltà di trovare letteratura specifica in merito a stampi per dolci in ceramica<sup>8</sup>, si evidenzia che spesso si trovano stampi incisi su legno, specie di tradizione nord europea<sup>9</sup> ma che sono diffusi anche nell'area alpina

---

<sup>7</sup> A. Ragona, *Peccati di gola siciliani. Immagini e simboli religiosi negli stampi maiolicati per dolci*, in: "CeramicAntica", a. XIV, n. 9, 2004, pp. 50-55; V. Forgia, *La formella maiolicata dal XVIII al XX secolo. Sacro e profano negli stampi per mostarde dolci di Caltagirone*, a cura di D. Florio Cardillo, Caltagirone, 2011.

<sup>8</sup> M. Marini, *Maioliche e ceramiche del Museo Nazionale del Bargello*, Torino, 2024, p. 430, n. 568a/b.

<sup>9</sup> U. Zischka, H. Ottomeyer, S. Baumler, *Die Anstandige Lust von esskultur und tafelsitten*, Munchen, 1993, p. 175.

dove si producono stampi per burro<sup>10</sup>. Così nella collezione si evidenziano alcune importanti testimonianze lignee, provenienti dal mercato antiquario romano e di probabile produzione centro italiana, realizzate tra il XVIII e l'inizio del XIX secolo.

In particolare due stampi si caratterizzano per una decorazione araldica (Figg. 13-14), confrontabile con quella di manufatti similari del Museo Civico di Modena<sup>11</sup>, ma anche per il ricco repertorio naturalistico con festoni, un fiore, un volatile, un pesce, un aglio e un baccello di fagiolo, medesimo repertorio che si ritrova in alcuni stampi settecenteschi del Museo delle Arti Monastiche di Serra De'Conti<sup>12</sup> (Fig. C).

L'ultimo stampo giunto in collezione (Fig. 15), sempre ligneo, è un capolavoro di intaglio, con una serie minutissima di fregi che riproducono dettagli architettonici come portali, colonne, pinnacoli e panoplie; accanto ai fregi principali l'abile artigiano che ha scolpito la tavola non ha lasciato quasi alcuna superficie libera da intagli inse-

---

<sup>10</sup> B. Mostratisi, *Le sfaccettature dei grassi alimentari e i loro approdo storico in cucina*, in: *Il Conviviale. Tra Carnevale e Quaresima. Un viaggio attraverso la penisola quando abbondanza e opulenza incontrano fame e indigenza*, n. 5, Ancona, 2024, pp. 33-49.

<sup>11</sup> L. Lorenzini, *Stampo per dolci*, in: M. Cogotti, J. De Schino (a cura di), *Magnificenza a tavola. Le arti del banchetto rinascimentale*, catalogo della mostra, Tivoli Villa d'Este 15 giugno – 4 novembre 2012, Roma, 2012, p. 167.

<sup>12</sup> A. Puerini Mariotti, *Le stanze del tempo sospeso. Museo delle arti monastiche*, Serra De'Conti, 2019, p. 26.

rendo anche nei più piccoli spazi foglie, frutti, grappoli e una serie di decori a fasce con serti vegetali e cammei, ippogrifi e una singolare teoria di amorini festanti in “trionfo” con una biga trainata da capri, in pieno stile neoclassico.

Poter utilizzare uno stampo con intagli di tale precisione non doveva certamente essere cosa facile e così comune e perciò prevedeva molto probabilmente l’uso di paste depurate e finissime, dalla consistenza quasi impalpabile per poterne ricavare come dei “merletti” da applicare su composizioni anche effimere di grande effetto scenografico. Del resto già a metà Cinquecento il durantino Cipriano Piccolpasso, il più noto trattatista sull’arte della maiolica rinascimentale, all’inizio del suo Primo libro scrisse che era necessario depurare le argille “a guisa che soglion far le nostre donne la pasta per il pane, nettendola da ogni brutura”<sup>13</sup>, sottolineando gli evidenti parallelismi tra l’arte ceramica e l’arte culinaria.

Questa breve nota vuol contribuire a porre l’attenzione su alcuni manufatti ceramici che ancora non hanno trovato spazio nella letteratura specifica e che offrono sicuramente molti spunti per poter approfondire aspetti storico-artistici, culinari, folcloristici e religiosi, dimostrandone

---

<sup>13</sup> *Li tre libri dell’arte del vasaio nei quai si tratta non solo la pratica ma brevemente tuttoi gli secreti di essa cosa che per sino aldi d’oggi è stata sempre tenuta ascosta del cavalier Cipriano Piccolpasso durantino*, facsimile del manoscritto di Cipriano Piccolpasso, presentato e tradotto da C. Fiocco e G. Gherardi, Vendin-le-Vieil, 2007.

do che tali oggetti "hanno pieno titolo per essere documentati, studiati ed esposti nei musei della ceramica proprio per essere testimonianze della vita quotidiana e per ciò che nel tempo hanno rappresentato per la gente e per la tradizione di una comunità"<sup>14</sup>.

---

<sup>14</sup> R. Luzi, *Una precisazione sugli stampi popolari per dolci*, in "CeramicAntica", a. XV, n. 1, 2005, p. 47.

## Bibliografia e fonti

- Apolloni Ceccarelli, Letizia, *Cucinare con Letizia. Ricette*, Roma, 2014.
- Bojani, Gian Carlo - Sconci, Maria Selene (a cura di), *La passione della ceramica. La produzione di Carlo Barbasetti di Prun dal 1946 al 1960*, Fano, 2006.
- Forgia, Vincenzo, *La formella maiolicata dal XVIII al XX secolo. Sacro e profano negli stampi per mostarde dolci di Caltagirone*, a cura di D. Florio Cardillo, Caltagirone, 2011.
- Gulli Grigioni, Elisabetta, *Schola Cordis. Amore sacro e profano, devozioni, pellegrinaggi, preghiera, attraverso il simbolismo del cuore in immagini e oggetti europei scoli XVII-XX prima metà*, Ravenna, 2000.
- Lorenzini, Lorenzo, *Stampo per dolci*, in: Cogotti, Marina - De Schino, June (a cura di), *Magnificenza a tavola. Le arti del banchetto rinascimentale*, catalogo della mostra, Tivoli Villa d'Este 15 giugno – 4 novembre 2012, Roma, 2012.
- Luzi, Romualdo, *Ceramiche e dolci. Tradizione e devozione*, in: "CeramicAntica", a. X, n. 5, 2000.
- Luzi, Romuale *Una precisazione sugli stampi popolari per dolci*, in "CeramicAntica", a. XV, n. 1, 2005.
- Mostratisi, Benedetta, *Le sfaccettature dei grassi alimentari e i loro approdo storico in cucina*, in: *Il Conviviale. Tra Carnevale e Quaresima. Un viaggio attraverso la penisola quando abbondanza e opulenza incontrano fame e indigenza*, n. 5, Ancona, 2024
- Piccolpasso, Cipriano, *Li tre libri dell'arte del vasaio nei quai si tratta non solo la pratica ma brevemente tuttoi gli secreti di essa cosa che per sino aldi d'oggi è stata sempre tenuta ascosta del cavalier Cipriano Piccolpasso durantino*, facsimile del manoscritto di Cipriano Piccolpasso, presentato e tradotto da C. Fiocco e G. Gherardi, Vendinle-Vieil, 2007.
- Puerini Mariotti, Amelia, *Le stanze del tempo sospeso. Museo delle arti monastiche*, Serra De'Conti, 2019.

- Ragona, Antonino, *Peccati di gola siciliani. Immagini e simboli religiosi negli stampi maiolicati per dolci*, in: "CeramicAntica", a. XIV, n. 9, 2004.
- Torri, Gaetano, *Memorie antiche e notizie moderne di Mondolfo e Castelvecchio dal Dott. Gaetano Torri da Gubbio Juniore*, [...], Fano, 1733.
- Zischka, Ulrike - Ottomeyer, Hans - Baumler, Suzanne, *Die Anständige Lust von esskultur und tafelsitten*, Munchen, 1993.



Figura A: Stampo in terracotta invetriata a forma di anguilla, Italia meridionale, sec. XVIII (attr.), 26 x 6 cm. Collezione privata; già Asta Babuino, n. 247, gennaio 2023, lotto 105.



Figura B: Collezione di stampi ceramici per dolci, secc. XVIII-XIX, Cucina monumentale del Castello di Brunforte già Convento del Corpus Domini, Loro Piceno (Macerata).



Figura C: Collezione di stampi per dolci in ceramica e in legno, secc. XVIII-XIX, Museo delle Arti Monastiche, Serra De'Conti (AN).

# CATALOGO DELL'ESPOSIZIONE

*Un'arte bizzarra che riesce di curioso  
e dilettevole inganno*

*Mostra di antichi stampi da cotognata  
e da dolci*



Figura 1: Stampo in terracotta invetriata con pesci impressi, Italia centrale (?), sec. XIX, Ø 17,5 cm. Collezione privata.



Figura 2: Stampo in terracotta invetriata con grappolo d'uva impresso, Italia centrale (?), sec. XIX, Ø 12 cm. Collezione privata.



Figura 3: Stampo in terracotta invetriata internamente e serto di frutta impresso, Italia centrale (?), 1835, Ø 12 cm.  
Collezione privata.



Figura 4: Stampo in terracotta invetriata internamente e cuore con corona di spine tra rami fioriti impressi, Italia centrale (?), 1835, Ø 14 cm. Collezione privata.



Figura 5: Stampo in terracotta invetriata a forma di colomba, Marche (Montottone?), fine sec. XIX, 12 x 8 cm. Già Convento di S. Chiara a Montegiorgio (FM). Collezione privata.



Figura 6: Stampo in terracotta invetriata a forma di coniglio accovacciato, Marche, fine sec. XIX, 13 x 26 cm. Collezione privata.



Figura 7: Stampo in terracotta invetriata a forma di agnello, Marche, fine sec. XIX, 16 x 29 cm. Collezione privata.



Figura 8: Stampo in terracotta invetriata a forma di "stella", Marche, fine sec. XIX, Ø 20,5 x 12 cm. Collezione privata.



Figura 9: Stampo in terracotta invetriata con fiore impresso, Sicilia (Caltagirone), sec. XIX, Ø 7 cm. Collezione privata.



Figura 10: Stampo in terracotta invetriata con cesto di frutta  
impresso, Sicilia (Caltagirone), sec. XIX, Ø 11 cm.  
Collezione privata.



Figura 11: Stampo in terracotta invetriata con monogramma mariano impresso, Sicilia (Caltagirone), sec. XIX, 13 x 11 cm. Collezione privata.



Figura 12: Stampo in terracotta invetriata con figura umana impressa, Sicilia (Caltagirone), sec. XIX, 10 x 8 cm.  
Collezione privata.



Figura 13:Stampo in legno con incisi stemmi e ortaggi, Italia centrale, sec. XVIII, 21,5 x 15,5 cm. Collezione privata.



Figura 14: Stampo in legno con incisi stemma, ghirlande, fiori, uccello e pesce, Italia centrale, sec. XVIII, 15,5 x 11 cm.  
Collezione privata.



Figura 15: Stampa in legno con incisi fregi neoclassici, elementi architettonici e frutta, Italia centrale, inizio sec. XIX, 43 x 14 cm (fronte). Collezione privata.



Figura 15: Stampa in legno con incisi fregi neoclassici, elementi architettonici e frutta, Italia centrale, inizio sec. XIX, 43 x 14 cm (retro). Collezione privata.

Finito di stampare a luglio 2024

*In questo numero:*

**Tommaso Lucchetti** - Dolci decorati e cotognate a stampo: un'antica arte delle monache

**Claudio Paolinelli** - Nota su di un'inedita collezione di stampi per dolci in ceramica e legno

**Michela Bastoni** - La cotognata: da rimedio medicinale a rustica confettura dimenticata

**Maria Luisa Barbadoro Bellagamba** - Echi del territorio: marmellata di mele cotogne

**Filippo Cristofoli** - La cotognata attraverso i secoli: una rassegna di ricette

**Benedetta Mostratisi** - La mela cotogna, dalla memoria ad un'esperienza di recupero recente

**Ginevra Zanardi** - Sulle orme di un digestivo alle cotogne quasi dimenticato: lo sburlon



il Conviviale

Arti, storie, culture  
dei cibi e delle mense

