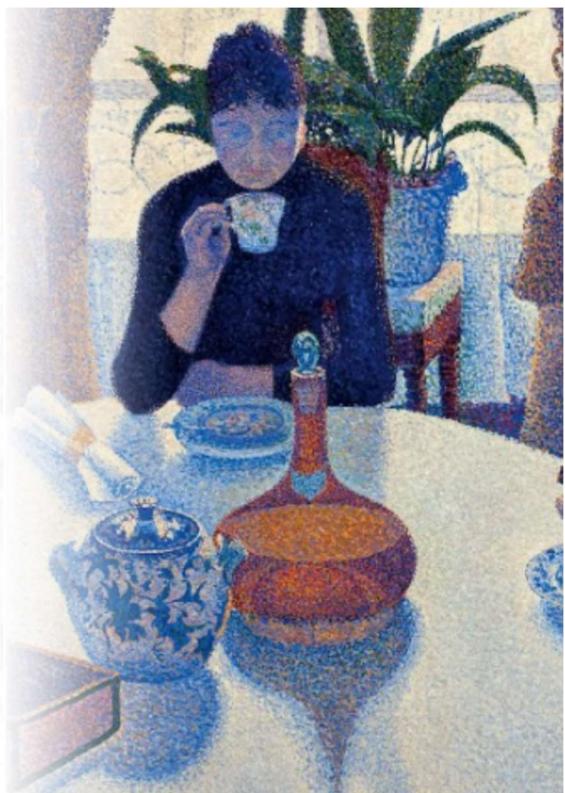


LO ZUCCHERO

*La storia di questo genere voluttuario
da spezia esotica medicinale
a goloso conforto di massa*



il Conviviale

Arti, storie, culture
dei cibi e delle mense

Il Conviviale

1

Lo Zucchero

*La storia di questo genere voluttuario
da spezia esotica medicinale
a goloso conforto di massa*

Redazione: ilconviviale.redazione@gmail.com

Casa editrice Il Lavoro Editoriale
Via Astagno 66 60122 Ancona

www.illavoroeditoriale.com
redazione@lavoroeditoriale.com

ISBN 979-12-817-8215-0

Anno 2024

In questo numero:

- *Visioni di zucchero, tra trionfi e quotidianità: storia, memorie, immagini e significati della spezia più dolce,*
di Tommaso Lucchetti - 11

- *Il valore dello zucchero nella Serenissima Repubblica di Venezia,*
di Filippo Cristofoli - 51

- *Il valore dello zucchero: da preziosa spezia a ingrediente
introvabile,* di Matilde Menci - 59

- *Il lusso (s)frenato della cucina cremonese cinquecentesca:
zucchero VS miele,* di Michela Bastoni - 75

- *Storia di una spezia nobile,*
di Benedetta Mostratisi - 91

- *L'arte dello zucchero: sculture commestibili,*
di Domizia Carpegna - 103

- *Un'espressione tutta zuccherina. I confetti a Bergamo,
tra declino e rinascita,* di Monica Mariani - 117

- *Lo zucchero nel circondario piacentino: dal Nettuno di Nascia
alla classe operaia dello zuccherificio di Sarmato,*
di Sara Sidri - 149

- *“Söcher Amar”, zucchero amaro:
storie di vite, mestieri perduti e tradizioni popolari,*
di Francesca Manzino - 173

- *Dolci armonie: composizioni, danze e canzoni sullo zucchero*,
di Emanuele Bianchi - 183

- *La zuccheriera*,
di Caludio Paolinelli - 193

- *Rubrica: "Un dipinto una riflessione"*,
di Tommaso Lucchetti - 199

- *Rubrica: "Una lettura una riflessione"*,
di Tommaso Lucchetti - 203

La zuccheriera

di Claudio Paolinelli

Zuccheriera dalla forma ovoidale, slanciata su alto piede espanso con impugnatura ad anelli incorporati; coperchio cuspidato a campana terminante con pomolo a fiore aperto; decorazione a riporto in monocromia bruna e marchio impresso in pasta alla base "BL PESARO". Questa piccola opera ceramica in terraglia bianca, rappresenta un tipico esempio di contenitore da zucchero diffuso in Italia e in Europa nel corso del XIX secolo, richiamando nelle sue eleganti e sobrie linee, le urne di tradizione classica che tanto hanno ispirato anche le arti applicate grazie al Neoclassicismo.

Proprio in riferimento ai modelli antichi e da cui molte manifatture ceramiche presero ispirazione, la forma di questa zuccheriera ne fa intuire la preziosità del contenuto. Infatti spesso la medesima forma ad urna venne utilizzata già sul finire del XVIII secolo per realizzare interi servizi apotecari, sovente in porcellana bianca, da cui i preziosi e "salvifici" medicinali, venivano sapientemente dosati. Altrettanto lo zucchero, a suo tempo prezioso e di difficile reperibilità, veniva prelevato con parsimonia durante momenti conviviali con somministrazione di bevande calde. È immaginabile anche l'atteggiamento quasi reverenziale che si poteva avere nell'aprire il coperchio di una zuccheriera come questa, che si sta-

gliava sulla tavola tra tazzine e piattini come un pinnacolo per essere ben riconoscibile da tutti; con lo stesso rispetto e delicatezza di uno speciale, prima di sorseggiare un caffè, si poteva aprire la zuccheriera alla scoperta del suo “tesoro” bianco.

La manifattura Benucci e Latti di Pesaro che produsse questa zuccheriera, realizzò già dagli anni Trenta dell’Ottocento servizi da caffè alla moda inglese, ovvero con decorazioni a riporto raffiguranti paesaggi o scene di genere molto apprezzate anche al di fuori della Regione e ben oltre i confini nazionali, partecipando negli anni Settanta a numerose Esposizioni Universali. La ditta, accanto a prodotti in ceramica dipinta ad opera di talentuosi artisti, si specializzerà nella produzione di servizi per la tavola in terraglia e in genere per uso domestico affiancando anche una produzione di oggetti a vernice bronzata e piccola plastica decorativa.

La decorazione che compare sulle pareti del corpo principale della zuccheriera, richiama paesaggi tratti probabilmente da incisioni inglesi, con architetture turrette e un faro al centro di un isolotto e imbarcazioni in lontananza. Spesso i modelli di riferimento per i decoratori erano stampe inglesi come il noto motivo “Ferrara” in cui il castello estense fa da fondale a imbarcazioni a vele spiegate. Ma anche i modelli incisori italiani trovarono fortuna presso la Benucci e Latti, specie sotto la direzione artistica di Pietro Gai (1834-1866), periodo in cui si ripre-

sero i soggetti della “Nuova raccolta di 50 costumi pittoreschi” realizzati da Bartolomeo Pinelli nel 1816.

Anche se per ragioni di economia, per combattere la pressante concorrenza inglese, s’impose anche nelle manifatture marchigiane un sistema di lavoro a carattere industriale, i ceramisti pesaresi continuarono per tutto il XIX secolo a realizzare prodotti di alta qualità, tipici di un artigianato artistico che affonda le sue radici in una tradizione locale secolare. La facilità di esecuzione di oggetti in terraglia, in cui il decoro poteva essere eseguito direttamente sul bianco biscotto per poi esser ricoperto di vetrina trasparente, non esclude una perizia tecnica di altissimo livello, la stessa che determinò il successo commerciale delle fabbriche pesaresi che seppero assecondare le richieste della nuova borghesia affascinata dall’anglomania dilagante e protesa verso un ritorno al classicismo.

Claudio Paolinelli



Figura 1: Zuccheriera con decorazioni a riporto, manifattura Benucci e Latti, Pesaro 1835-1880, terraglia, h cm 15,9. Pesaro Musei Civici, inv. 4937

Bibliografia:

- G. Biscontini Ugolini, *Ceramiche pesaresi dal XVIII al XX secolo*, Casalecchio di Reno, 1986.
- L. L. Loreti, *Maioliche e terraglie di Pesaro*, Milano, 1978.
- L. L. Loreti (a cura di), *Ceramiche della provincia di Pesaro nelle collezioni private e nel Museo Civico del Palazzo Malatestiano*, Fano, 1980.
- F. Malaventura, *Ceramiche e ceramisti particolari a Pesaro tra XIX e XX secolo*, Quaderni Pesaresi n. 7, Pesaro, 2022.

Finito di stampare a dicembre 2024

In questo numero:

Tommaso Lucchetti - Visioni di zucchero, tra trionfi e quotidianità: storia, memorie, immagini e significati della spezia più dolce

Filippo Cristofoli - Il valore dello zucchero nella Serenissima Repubblica di Venezia

Matilde Menci - Il valore dello zucchero: da preziosa spezia a ingrediente introvabile

Michela Bastoni - Il lusso (s)frenato della cucina cremonese cinquecentesca: zucchero VS miele

Benedetta Mostratisi - Storia di una spezia nobile

Domizia Carpegna - L'arte dello zucchero: sculture commestibili

Monica Mariani - Un'espressione tutta zuccherina. I confetti a Bergamo, tra declino e rinascita

Sara Sidri - Lo zucchero nel circondario piacentino: dal Nettuno di Nascia alla classe operaia dello zuccherificio di Sarmato

Francesca Manzino - Söcher Amar“, zucchero amaro: storie di vite, mestieri perduti e tradizioni popolari

Emanuele Bianchi - Dolci armonie: composizioni, danze e canzoni sullo zucchero

Claudio Paolinelli - Zuccheriera

