

La Cotognata della Duchessa

DAI CONVITI PRINCIPESCHI
ALLE NOSTRE TAVOLE

ELISA CHITTÒ E BEATRICE G. M. DEL BO



CON IL PATROCINIO DI



PROGETTO GRAFICO: Silvia Corbani

© Società Storica Cremonese

Tutti i diritti sono riservati.

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere tradotta, ristampata o riprodotta, in tutto o in parte, con qualsiasi mezzo, elettronico, meccanico, fotocopie, film, diapositive o altro senza autorizzazione degli aventi diritto.

L'Editore si dichiara disponibile a regolare eventuali spettanze nei confronti degli aventi diritto per l'utilizzo delle immagini contenute nel volume.

Tutte le immagini sono state concesse esclusivamente per la presente pubblicazione. Ne è vietata la riproduzione senza specifica autorizzazione dell'Ente proprietario.

Si ringraziano per la concessione delle immagini e l'autorizzazione a pubblicare:

- Archivio di Stato di Cremona
- Archivio di Stato di Mantova
- Palazzo Ducale di Mantova

“Su concessione Ministero della Cultura - Palazzo Ducale di Mantova”

- Ufficio Beni Culturali Diocesi di Cremona “Su concessione Diocesi di Cremona, Ufficio Beni Culturali”, prot. 1074, 1314, 1327/BCE/E/2023

Credits: Adverphoto di Oscar Pegorini

Premessa

Per valorizzare un “prodotto storico” come la cotognata, già documentato nei ricettari dei secoli XIV e XV, e ancora preparato dalla “Ditta A. Fieschi” di Cremona, fondata nel 1867, si è pensato di realizzare un progetto di ricerca da presentare in occasione della Festa del Torrone, edizione 2023. L'idea è nata dal ritrovamento di una lettera della duchessa Bianca Maria Visconti, inviata da Monza il 30 luglio 1461 e diretta a Mantova, con la quale la dama annunciava alla marchesa di Mantova, Barbara di Brandeburgo, di averle mandato in dono tramite il suo mulattiere diverse prelibatezze fra cui *ventiquattro scatollini de marenata e codognata*. Il documento accerta dunque come la cotognata, una sorta di preparazione dolce a base di mele cotogne, miele, spezie varie e zucchero, ancora prodotta nella nostra città anche nella variante con le scorze di agrumi, non mancasse sulla tavola della signora di Cremona, e che fosse molto apprezzata anche dalla famiglia Gonzaga.

Anzi, poteva essere ritenuto un dono esclusivo proprio perché vantava fra gli ingredienti lo zucchero, considerato nel Rinascimento alla stregua di una spezia costosa e quindi preziosa.

Con il tempo la cotognata ha perso il suo carattere elitario ed è diventata un prodotto alla portata di tutti, proprio perché gli ingredienti principali, specie lo zucchero, erano facilmente reperibili sul mercato, e per questa ragione erano meno cari.

È testimonianza di ciò la ricetta della cotognata “cremonese” trascritta nel 1562 in un registro della Mensa Vescovile di Cremona dal sacerdote Bartolomeo Girri.

E ancora oggi questa dolce tentazione gastronomica, in tutte le sue varianti, compare sulle nostre tavole, grazie all'azienda Fieschi che preserva la tradizione cremonese producendola insieme a torrone e mostarda.



I testi della *Premessa* e dei paragrafi 2 e 3 sono di Elisa Chittò, il testo del paragrafo 1 è di Beatrice G.M. Del Bo e quello del paragrafo 4 di Carlo Vittori.



Dalla mela di Eva alla cotognata di Bianca Maria

La mela è il frutto per eccellenza, l'archetipo di tutti i frutti. Se facessimo un test chiedendo di nominarne tre, certamente la maggior parte delle persone interpellate la inserirebbe al primo posto e quasi tutte comunque nei tre.

D'altronde cresciamo in un ambiente culturale che ci presenta quel pomo rosso e tondo come elemento fondante dell'umanità: il frutto proibito, e per questo mangiato da Eva, simbolo del peccato e della disobbedienza, dell'inganno, della menzogna, ma responsabile della conoscenza e quindi della nascita del mondo terreno.

Poi la mela continua ad accompagnarci passando idealmente dalle mani di Eva – anche se occorre ricordare che nel testo ebraico della Genesi non si indica che albero fosse quello della conoscenza e che la traduzione greca della Bibbia anzi scrive che si trattava di un fico - a quelle di Grimilde, la strega matrigna di Biancaneve, che, a sua volta, la porge avvelenata alla ingenua vittima della sua invidia. La mela avvelenata, sia detto per inciso, esisteva già nella mitologia greca, nelle saghe celtiche e nella letteratura medievale, dove, per esempio, la regina Ginevra avrebbe avvelenato un cavaliere con lo stesso metodo della regina cattiva.

Poi lungo il cammino della Storia si incontrano altri personaggi la cui popolarità è legata a questo frutto, esteticamente perfetto: Guglielmo Tell, indipendentemente dal fatto che sia esistito o meno, si giocò la salvezza personale, quella di suo figlio e della Svizzera tutta con una mela, e pure la scoperta della legge della relatività di Newton viene raccontata, non a caso, tramite una mela, cioè il simbolo della conoscenza per antonomasia, regalando a questo frutto un posto unico nella storia della scienza.

La mela è altresì simbolo di bellezza, per via delle sue caratteristiche estetiche, la forma rotonda, il colore rosso e il fiore bianco; essa rappresenta l'amore, se tenuta in mano da Afrodite o da Venere, e la fecondità, ma anche la lussuria e ancora il peccato, racchiusi nel suo gusto e nel profumo che la rendono seducente in maniera incommensurabile e che la trasformano in pomo della discordia.

Ma torniamo al frutto, fuori dal simbolo, e collochiamolo nello spazio che oggi ci pare più consono, cioè la tavola. In effetti, a questo proposito, vanno fatte alcune precisazioni. Innanzitutto, non tutte le mele sono commestibili, non tutte sono belle e nemmeno profumate, non tutte sono buone, anzi, alcune sono addirittura immangiabili, amare, dure oppure acerbe e possono anche far ammalare.

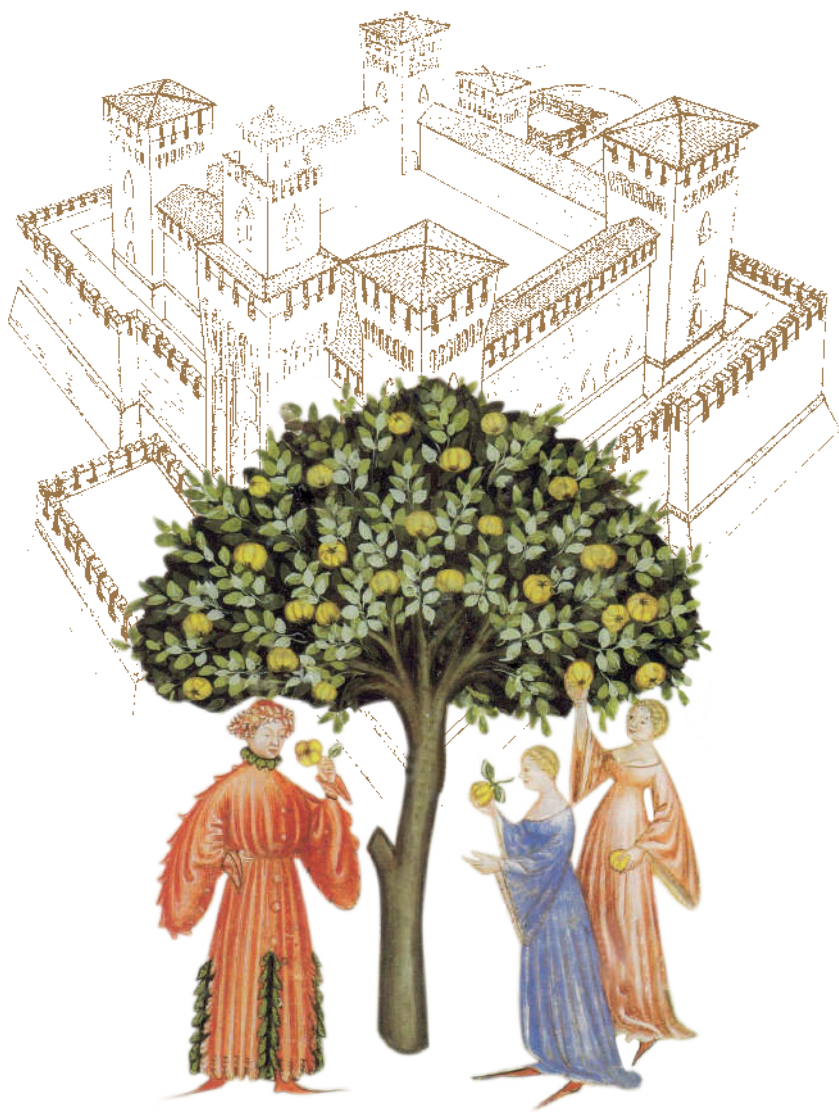
Chi di noi lo avrebbe mai detto, considerato che ci sentiamo ripetere sin dall'infanzia, come un mantra: "una mela al giorno leva il medico di torno?". Allora facciamo un passo indietro e proviamo a verificare se il concetto di frutta terapeutica ha radici medievali e al contempo a capire cosa pensasse della frutta la gente del Medioevo sulla scorta della letteratura medica e dietetica del suo tempo e dell'Antichità.

Per i medici medievali, che basavano le loro conoscenze sui testi di Ippocrate e di Galeno e di alcuni colleghi arabi, esperti di dietetica, la frutta non faceva bene! Quindi nessuno di loro si sarebbe neanche sognato di consigliare, come usa oggi, di consumare un certo numero di porzioni/razioni di frutta giornaliera, tantomeno di coniare un detto come quello sopra ricordato. Soltanto per alcuni medici la frutta possedeva un valore nutrizionale benefico, per la grande maggioranza invece bisognava diffidarne, specie se non matura, quindi bollata come "pessima", e considerata addirittura alla stregua di un veleno per gli effetti tutt'altro che positivi che poteva procurare una volta ingerita.

Inoltre si riteneva che non si trasformasse in materia corporea poiché non si fermava abbastanza tempo nello stomaco in modo da essere assimilata.

In più, dovendo stilare una classifica, la frutta selvatica era ritenuta certamente peggiore rispetto a quella "domestica", cioè a quella coltivata.

Voce fuori dal coro è quella di Avicenna, un luminare della medicina,



musulmano uzbeko attivo agli inizi dell'XI secolo, secondo il quale essa è un medicinale e quindi presenterebbe delle qualità superiori rispetto al cibo. Concorda con lui, a distanza di due secoli, il suo collega Arnaldo da Villanova, medico del re Giacomo II d'Aragona, che nel 1305 ci informa inoltre sulla modalità corretta di consumare le pere: devono essere mangiate con formaggio stagionato. Il nostro "al contadin non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere" ha radici antiche e mediche! Vi sono comunque frutti che fanno eccezione, cioè sono valutati positivamente anche dai medici: uva, fichi e datteri.

Insieme alle congetture medico-dietetiche, per meglio comprendere il rapporto tra le persone e la frutta nel Medioevo, occorre ricordare che, come la maggior parte dei cibi, anche la frutta rispondeva a una specifica grammatica sociale, ossia indicava la posizione che la persona che la consumava o la offriva ai propri ospiti occupava nella società.

Più un frutto era raro, esotico e inaccessibile, più era caro e, di conseguenza, ricercato; più era ricercato, più era caro. Una legge di mercato, valida ancora oggi.

Nel Medioevo, la frutta era più accessibile di oggi, poiché gli alberi crescevano spontanei non soltanto nelle campagne, nei boschi e lungo le strade ma anche nei molti orti, come venivano chiamati allora i giardini e gli spazi verdi disseminati in città, e all'interno delle residenze dei signori: nel giardino del castello di Cremona, realizzato per volontà di Francesco Sforza nei primi anni Cinquanta del Quattrocento, si trovavano infatti peschi e mandorli, che Bianca Maria aveva fatto pure piantare sulla "ghirlanda" della fortezza insieme a ciliegi e *pomi* (questo il nome degli alberi di mele). Che gli alberi piantati sulla sommità della costruzione ne avessero poi determinato il danneggiamento è tutta un'altra storia...

Le città medievali erano dunque assai più verdi rispetto a come sono oggi ma anche forse rispetto a come ce le immaginiamo. Quindi, a seconda delle latitudini, si potevano facilmente cogliere susine, pesche, pere, mele, noci, nocciole, mandorle, fichi, arance, ciliegie, amarene, *graffioni* (duron), meloni, angurie, uva, more, fragole, limoni, per citare i principali. E si può intuire che gli aristocratici non amassero

mangiarne poiché non costituivano un cibo elitario, un alimento destinato a pochi. Erano più rari, quindi più apprezzati, melagrane, albicocche, pomaranci, cedri e melangoli.

Sintetizzato banalmente, il principio era che se un contadino o un salariato poteva aver accesso facilmente a un frutto, un principe non avrebbe dovuto mangiarne, a meno che non ne fosse particolarmente goloso: papa Benedetto XI aveva una nota passione per i fichi e quindi ne mangiava, tanto che morì il 7 luglio 1304 per averne ingurgitati troppi, secondo alcuni, o perché erano stati avvelenati, secondo altri.

Comunque, adottando qualche *escamotage*, si poteva rendere la frutta un cibo da ricchi. La si doveva impreziosire, nel vero senso della parola, arricchendola con ingredienti costosi e/o esotici, che quindi non tutti potevano permettersi di acquistare; oppure si consumava frutta che arrivava da lontano, fattore che determinava già di per sé un costo elevato, e quindi la rendeva esclusiva.

Sulle tavole dell'élite si potevano dunque trovare, oltre alla frutta secca, che veniva essiccata per essere conservata durante il lungo viaggio, in particolare i fichi secchi, datteri e uva passa, soprattutto confetture, conserve e confetti, in cui lo zucchero era l'ingrediente che determinava, per così dire, la distinzione sociale, poiché era costosissimo, provenendo perlopiù da lontano, dai mercati orientali, come le spezie, anch'esse ovviamente usate per trattare la frutta. Non troveremo sulle tavole dei ricchi mai le nespole, le sorbe e, tantomeno, le coriole, queste ultime ritenute adatte soltanto ai porci.

Tutto ciò premesso, a partire dal Trecento, ma soprattutto dal secolo successivo, si diffuse tra gli aristocratici e l'alta borghesia l'abitudine di consumare frutta non a scopo terapeutico ma per il piacere del gusto, tanto che i medici di corte si affannarono a scrivere consigli indirizzati ai principi e alle principesse affidati alle loro cure. Nei loro testi indicavano le corrette modalità di assunzione dei frutti e gli abbinamenti con altri ingredienti utili a limitarne le possibili conseguenze negative.

Il medico al servizio di Bianca Maria Visconti e di Francesco Sforza, Benedetto Reguardati (1398-1469), scriveva, per esempio, nel suo trattato intitolato "Regimen sanitatis", che per iniziare il pasto si doveva



servire frutta cosiddetta “aperitiva”, adatta a favorire il transito degli altri cibi nell’organismo, cioè uva, fichi e meloni.

Per chiudere il pasto, invece, andava portata sulla mensa frutta con proprietà astringenti, soprattutto pere cotte che, come sappiamo anche

noi grazie a un noto modo di dire, è bene assumere con formaggio stagionato (“al contadin non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere”). Per soddisfare questa nuova domanda nacque così quella che oggi chiameremmo frutticoltura: alcune aree, all’interno dei giardini nelle residenze principesche e aristocratiche, ma anche nelle aree urbane, furono destinate alla coltivazione esclusiva o prevalente di alberi da frutto.

E quali erano le essenze arboree ospitate in questi frutteti? Le notizie di cui disponiamo non sono molte, ma sappiamo, per esempio, cosa si coltivava al Gentilino, un grande giardino milanese, di oltre tredici ettari, appena fuori porta Ticinese. Nel 1471, irrigate grazie all’abbondanza di acqua che caratterizzava quell’area, come tutta la Bassa milanese, crescevano rigogliose migliaia di piante. Oltre a salici, pioppi e roveri, fiorivano circa mille peschi, si trovavano oltre un migliaio di viti, alcune che sfruttavano come sostegni vivi una parte delle centinaia di meli, susini, peschi e noccioli che sveltavano accanto a circa 280 peri e a oltre 250 fra ciliegi e amareni. Infine, in un’area specifica, distinta dalle altre, cresceva un manipolo di alberi, una decina circa, tra cui tre peri cotogni e due meli cotogni...

Sì, perché la mela cotogna è una delle tante tipologie di mela attestate nel Medioevo, ma molto poco diffusa rispetto alle altre. Era chiamata in volgare “el cotognato” e talvolta veniva confusa con il frutto già cotto e condito, cioè con la delizia che Bianca Maria Visconti amava regalare alle principesse sue amiche.

La mela cotogna possiede caratteristiche aromatiche e gustative peculiari, su cui spiccano il profumo molto intenso e il sapore amaro. Proprio per questo, non veniva consumata cruda ma sempre cotta e in abbinamento allo zucchero e ad altri ingredienti raffinati. Per la rarità del frutto alla base della preparazione e il trattamento con ingredienti costosi e pregiati, quali zucchero e spezie, la cotognata è un dono graditissimo che incontrava il gusto delle dame e dei signori del passato e del presente.

Che la mela cotogna sia dunque ancora oggi una tentazione, gastronomica s’intende..., e un dono gradito!



L'importanza dei doni tra principesse e Stati: Bianca Maria, signora di Cremona, e la famiglia Gonzaga di Mantova

Il 25 ottobre 1441 Bianca Maria Visconti sposava l'uomo d'armi Francesco Sforza e diventava a tutti gli effetti "Cremone domina", e cioè signora di Cremona. Il matrimonio, dopo alterne vicende politico-militari e un travagliato fidanzamento durato quasi dieci anni, era stato celebrato nella chiesa di San Sigismondo fuori dalla cinta muraria. Il promesso sposo, temendo di cadere vittima di un'imboscata da parte del duca di Milano, aveva trascorso la notte a Castelletto dei Ponzoni, protetto dalla fedele famiglia cremonese, e aveva fatto presidiare la città dai suoi cavalieri, mentre la giovane dama, insieme alla madre e ai più importanti esponenti della nobiltà milanese, aveva raggiunto in nave la città del Torrazzo e aveva destinato a sua dimora il castello di Santa Croce. Il duca Filippo Maria Visconti, diffidando del futuro genero, era assente, e a rappresentarlo vi era Erasmo Trivulzio, il suo uomo di fiducia che aveva consegnato la giovane principessa allo Sforza.

Solo dopo la cerimonia la coppia era potuta entrare in città accompagnata da un corteo trionfale di gentiluomini e bellissime dame, che l'aveva scortata sino al castello, dove per giorni e giorni si erano tenute feste, banchetti, tornei e giostre, durante i quali la migliore gioventù aveva dato prova di grandi abilità nel mestiere delle armi.

Da questo momento Cremona era diventata la città del cuore della

giovane Visconti e il castello di Santa Croce una delle sue dimore preferite, in cui trascorreva lunghi soggiorni con la madre, i figliuoli, e le donne della sua corte. Per ricordare l'evento, ogni 25 ottobre a Cremona si teneva un palio, ossia una corsa a cavallo lungo le strade della città a cui partecipava il duca con i figli e al cui vincitore veniva assegnato un drappo color cremisi, per l'appunto il palio.

Al tempo delle nozze la principessa aveva 16 anni, era bella, bionda e aveva già dimostrato di avere un carattere forte e volitivo; lo Sforza ne aveva 40 e alle spalle aveva già due matrimoni, numerosi figli, e soprattutto una lunga esperienza come capitano di ventura nell'Italia del primo Rinascimento.

Bianca Maria era nata il 31 marzo 1425 nel castello di Settimo Pavese dalla relazione fra Filippo Maria Visconti, uomo cupo, crudele e sospettoso, e la giovane amante appartenente a una fra le famiglie più importanti di Milano, Agnese del Maino, iniziata quando il duca aveva appena mandato a morte per tradimento Beatrice, la prima moglie.

Tenuta lontana dalla corte e relegata con la madre nel castello di Abbiategrasso, aveva tuttavia ricevuto un'ottima educazione umanistica, frequentando l'alta aristocrazia milanese da cui aveva appreso il modello di vita colto e raffinato.

Rimasta l'unica figlia, anche se illegittima, il duca l'aveva voluta legittimare versando all'imperatore l'esorbitante cifra di mille e duecento ducati, ottenendo anche di poterle dare in dote la ricchissima città di Cremona, collocata in un crocevia di importanti scambi commerciali che la univa ai principali porti e mercati dell'Italia settentrionale, di assegnarle il titolo di contessa e il nome dei Visconti.

Con la celebrazione delle nozze, la principessa aveva dato inizio a un legame privilegiato con Cremona, che aveva cercato di trasmettere anche ai figli, soprattutto a Ludovico Maria detto il Moro, che era stato inviato dalla madre a presidiare la città dopo la morte del padre, avvenuta nel 1466. Aveva inoltre saputo tessere importanti relazioni anche con le famiglie più in vista della città, pratica che le era particolarmente congeniale e che le era tornata di grande utilità quando nel 1450 il marito aveva conquistato in armi lo Stato ed era stato acclamato duca

dai cittadini di Milano. Nella sua città dotale, l'ormai duchessa non solo trascorreva lunghi periodi nel castello di Santa Croce ricevendo ospiti illustri, organizzando feste e banchetti, ma metteva in atto anche la sua politica religiosa erigendo altari nelle chiese più importanti, proteggendo gli ordini religiosi più vicini alla sua sensibilità, fondando monasteri femminili, che spesso visitava accompagnata dalla madre, dalla figlia Ippolita Maria e dalle sue dame di corte, pratica molto diffusa fra le donne pie e devote dell'aristocrazia lombarda del suo tempo. Nella chiesa di Sant'Agostino aveva fondato l'altare ducale dedicato ai Santi Crisante e Daria, la coppia di patrizi romani onorati il 25 ottobre, le cui decorazioni erano state affidate a Bonifacio Bembo; il pittore l'aveva ritratta, insieme al marito, di profilo secondo la moda del tempo, inginocchiata mentre prega in atto devozionale.

In città e nel contado Bianca Maria aveva numerose proprietà e fra queste la bella tenuta di "Corte Madonna", ora Corte Madama presso Castelleone, che gestiva con l'aiuto dei suoi fattori, dove spesso si recava con la famiglia organizzando battute di caccia alle quaglie, a cui partecipavano anche le figlie, e piacevoli gite in carretta con il suo seguito di cortigiani.

La duchessa aveva una predilezione per il giardino attiguo alla fortezza di Santa Croce, già realizzato nel 1458, nel quale aveva fatto mettere a dimora piante di pesco, e aveva fatto coltivare asparagi e piante di rosmarino, fatte arrivare appositamente da Chioggia. Ad ogni primavera l'ortolano Corradino *de Bavera* inviava alla duchessa mazzetti di *sparesi* raccolti nel giardino ducale e in estate cesti di pesche *benché non siano ala perfecta perfectione*. Bianca Maria aveva persino voluto alberi da frutto sulla ghirlanda del castello, fra questi piante *de pomo*, di pesche e di zanzavrini, oltre a ciliegi e mandorli, che le erano stati donati dall'amica Barbata Hohenzollern, marchesa di Mantova, le cui possenti radici dopo la morte della duchessa minacciavano addirittura la stabilità delle mura della fortezza stessa. Possiamo immaginare per l'appunto che con i frutti del suo frutteto la duchessa abbia fatto preparare le deliziose confetture, come la *marenata e codognata*, che puntualmente inviava come dono a Barbara.



Bonifacio Bembo, *Matrimonio di Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza*,
miniatura seconda metà del XV secolo
(Museo Diocesano di Cremona)

La marchesa di Mantova era infatti una *habituée* della corte di Bianca Maria soprattutto dopo il fidanzamento della figlia Susanna Gonzaga con Galeazzo Maria Sforza, erede al titolo ducale, stipulato nel 1454, poi sciolto per la malformazione alla spina dorsale, difetto che aveva tragicamente colpito la maggior parte delle principesse Gonzaga, e che aveva compromesso la possibilità di essere scelte come spose da partiti adeguati al loro rango. Susanna era stata poi rimpiazzata da Dorotea, la sorellina più piccola, che, come vedremo, così poi tanto fortunata non lo era stata.

Tra le due dame era nato un forte legame di amicizia, rinsaldato durante le reciproche visite nelle corti di Milano, Cremona e Mantova, e documentato dalle numerose missive che le donne si scambiavano, ancora conservate negli archivi dei due capoluoghi. In seguito al cambiamento della politica sforzesca, anche il matrimonio fra Galeazzo Maria e Dorotea era naufragato, poiché il padre, Ludovico Gonzaga, si era rifiutato di far visitare la figlia dai due medici inviati da Milano per valutarne l'idoneità fisica. La giovane era morta nel 1467, lasciando così definitivamente libero il fidanzato di sposare Bona di Savoia, sorella della regina di Francia. Nonostante le nozze mancate, i rapporti fra Milano e Mantova non ne risentirono, e Ludovico continuò a ricoprire la carica di luogotenente generale del Ducato di Milano.

Barbara Hohenzollern, immortalata da Andrea Mantegna nel celebre dipinto della *Camera degli Sposi* nel castello di San Giorgio, era una principessa di sangue imperiale, figlia di Giovanni l'Alchimista e Barbara di Sassonia. Era nata nel 1422 e a soli 11 anni era arrivata a Mantova come sposa di Ludovico Gonzaga, con un seguito di centocinquanta tedeschi, subito rimandati in patria dal marchese Gianfrancesco. La principessa non conosceva una parola di italiano ed era stata affidata all'umanista Vittorino da Feltre che la doveva educare, insieme al giovane marito, a diventare una delle sovrane più raffinate del suo tempo.

Entrambe le principesse, come madri attente e premurose, condividevano le gioie e i dolori nella crescita dei figli, scambiando informazioni sulla loro educazione, sulle continue malattie che li affliggevano, sull'abbigliamento e la formazione delle bambine ai riti

cortigiani, sui viaggi di formazione dei figli maschi, sul reciproco scambio di abiti e oggetti preziosi, ma anche sui momenti dolorosi per i lutti che colpivano le corti.

Le dame si occupavano personalmente degli orti e dei giardini attigui alle loro dimore, e si dedicavano alla gestione dei pollai, nei quali allevavano, oltre ai pavoni, le *galine de India*, cioè le faraone.

Nel 1456 Barbara scriveva a Bianca Maria per informarla che era capitato a Borgoforte un certo Sebastiano il quale le aveva donato *un paro de galine de India* fra quelle che doveva portare a Milano per migliorare la sua produzione.

Fra i rituali di corte, volti a mantenere i buoni rapporti fra le due illustri famiglie, vi era anche la pratica dello scambio di doni e di cortesie.

Nel 1459, ad esempio, durante il soggiorno a Mantova di papa Pio II per presiedere un'importante assemblea, la duchessa di Milano, aveva inviato i suoi due leopardi per intrattenere i cardinali che si divertivano ad ammirare le loro prodezze *suxo il The*.

Il sarto personale della marchesa, Pietro Navarino, spesso veniva spedito a Milano per consegnare o addirittura confezionare abiti per la corte in occasione di eventi speciali, come il fidanzamento di Ippolita Maria Sforza con Alfonso d'Aragona.

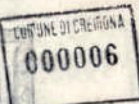
Barbara di Brandeburgo si faceva tramite con mercanti ferraresi per soddisfare la brama di gioielli e di oggetti preziosi della Visconti, e si preoccupava anche della sua bellezza inviandole in dono tre ampolle contenenti una sostanza per farsi bionda *per piacere a quello illustrissimo signor messer lo duca*. Nella primavera del 1466, mentre Ludovico Maria risiedeva a Cremona dopo la morte di Francesco Sforza, il Gonzaga gli aveva inviato uno dei suoi amatissimi cani, che poi era fuggito quando il giovane principe l'aveva provato durante una battuta di caccia con uno dei suoi sparvieri, e che, si era scoperto più tardi, fosse addirittura ritornato a Mantova dal precedente padrone.

Ma erano soprattutto le primizie che venivano coltivate nei giardini dei loro palazzi e preparate dai loro cuochi, o le prelibatezze che provenivano da altre corti, ad essere i doni più frequenti. Carrettieri

ORDINI
FATTI SOPRA IL
VESTIRE, BANCHETTARE,

ET FVNERALI, QVALI SHANNO
da seruare nella Magnifica Città di
Cremona, & suo distretto.

APPROBATI PER L'ECCELL. SENATO,
ET PER L'ILLVSTRISSIMO ET ECCELLENTESS.
GOVERNATOR DEL STATO DI MILANO.



In Cremona appresso Christoforo Draconi, l'anno M. D. LXXII.

Frontespizio 1572

(Archivio di Stato di Cremona, Filiae Fragmentorum, b. 62)



Giulio Campi, *Fregio sulla trabeazione del transetto destro*, metà secolo XVI
(Chiesa di San Sigismondo di Cremona)

e mulattieri facevano la spola fra Milano, Cremona e Mantova per consegnare ogni bendidio. Nella tarda estate del 1457, mentre Bianca Maria si trovava a Mantova, inviava al marito dei preziosissimi *pomi cedri* che si coltivavano sul lago di Garda e dei carpioni provenienti da Peschiera. Già all'epoca i carpioni, pesci simili alle trote, erano sottoposti a una breve salatura, poi, eviscerati e fritti e subito passati nell'aceto bollente, messi in barili ancora caldi con foglie di alloro e di bosso, venivano commercializzati nelle città limitrofe. Ancora oggi questa preparazione viene usata per il pesce in carpione!

Sempre mentre si trovava a Mantova, la duchessa e i marchesi Gonzaga, durante una gita verso le colline, erano smontati da cavallo ed erano andati alla ricerca di tartufi e, avendone trovati molti, possiamo immaginare che ne avessero inviati alcuni a Milano per il duca.

Nello stesso periodo la marchesa ringraziava la signora di Cremona per aver ricevuto cesti di mandorle e pesche, *malenate*, *lingue salate e cope* e anche i ricercatissimi *pomiranzi* provenienti forse dalla corte degli Aragonesi di Napoli.

E alla cognata Gabriella Gonzaga, figlia naturale del marchese e sposa



di Corrado da Fogliano, fratello del duca, Bianca Maria mandava in dono un vasetto *de siropo molato*, *et uno de siropo de limon*, *una scatolla de zuchata* *et una de brugne dalmascene* *et scatolla tre de amarenatta*.

Durante le feste di Natale del 1460 la Visconti, sapendo che a Mantova era ospite Federico Hohenzollern, principe elettore e zio della marchesa, le inviava alcuni capponi che aveva fatto ingrassare nel suo pollaio e lingue salate, di cui i principi andavano ghiotti, da presentare in tavola durante i conviti organizzati per la solenne occasione. Le inviava anche *alchuni pomi qualli per essere stato non bona sasone anno de fructi non sono tropo belli*, e alcuni formaggi che aveva ricevuto in dono dalla Savoia. La marchesa mandava a Milano le *salcize de Alemagna* che riceveva dal Brandeburgo, ma anche fiaschi di vino *vermegio et cixolo*, promettendo ai duchi di mandarne sempre di fresco.

Il traffico di delizie e prelibatezze fra le corti non si era mai fermato, neppure quando il matrimonio fra Gian Galeazzo e Dorotea era andato in fumo, e ancora nel 1466 il duca *seguendo l'usanza nostra* inviava a Mantova un bue grasso mediante il nobile Cosimo Ponzone, cameriere ducale. Anche nell'aprile del 1467, mentre Dorotea era colpita a morte da una violenta febbre terzana, Ippolita Maria, ormai sposa Alfonso d'Aragona, inviava da Napoli *dui cistarelli de pomiranzi... uno de dolci l'altro de bruschi* per alleviare le sofferenze della giovane principessa.

1461: 30: Luglio

E. XLIX. n.º 2.

146

146
 Infus et cordis domini corat et affinis in amantissima. Scilicet quia
 si passus a cordis recipere et amice dicitur in eo et de la hanc refectio de
 voluunt venire qui per sui in accon per sui lapus di. Et in
 per quista mo lausano como dominica passata venessano qui et
 Veni et la creatia de duo in comensano a veni de dicti aque et
 bogi a bogi. Et a qualis bogie ne sia uno poco filitio
 in unumio sperano ne deora al fine fere optima opatione. Ipse
 dappo che stia qui e asy bone mo glizata. Per non fustia
 Infusa ma in unumio per lo pite mo anilato alla fista domini
 ora l'engne in unumio e in unumio. Coppe de boue pallate e xxiij
 gualtoli de avarata e de gualtoli de boue pallate e xxiij
 ma recipiunt non recipiunt ala cota ma ala bona volunta ma. P. g.
 O duena de xxiij. P. g. d. scilicet. g. g.

12. Lucia Mandi Nicomis Enassa Adelphi in
Papir Angustis Comitissa et Cremone domina

Un omaggio apprezzato, prezioso, goloso e prelibato: la cotognata dalla cucina alla tavola

Fra le delizie che puntualmente Bianca Maria Visconti mandava in dono a Mantova vi era anche la cotognata, preparata dallo stuolo di cuochi che popolavano le cucine, con le mele cotogne coltivate nei frutteti delle sue dimore, zucchero, miele e spezie varie, e confezionata in scatole di legno. Ne abbiamo testimonianza nella lettera, conservata all'Archivio di Stato di Mantova, inviata da Monza il 30 luglio 1461, e diretta alla corte dei Gonzaga, con la quale la duchessa, mentre curava i suoi acciacchi grazie ai bagni termali, annunciava a Barbara di Brandeburgo di averle mandato in dono diverse prelibatezze fra cui venticinque lingue, che, come abbiamo già scritto, erano molto amate dai principi, e venticinque coppe di bue salato oltre a *ventiquattro scatollini de marenata e codognata*.

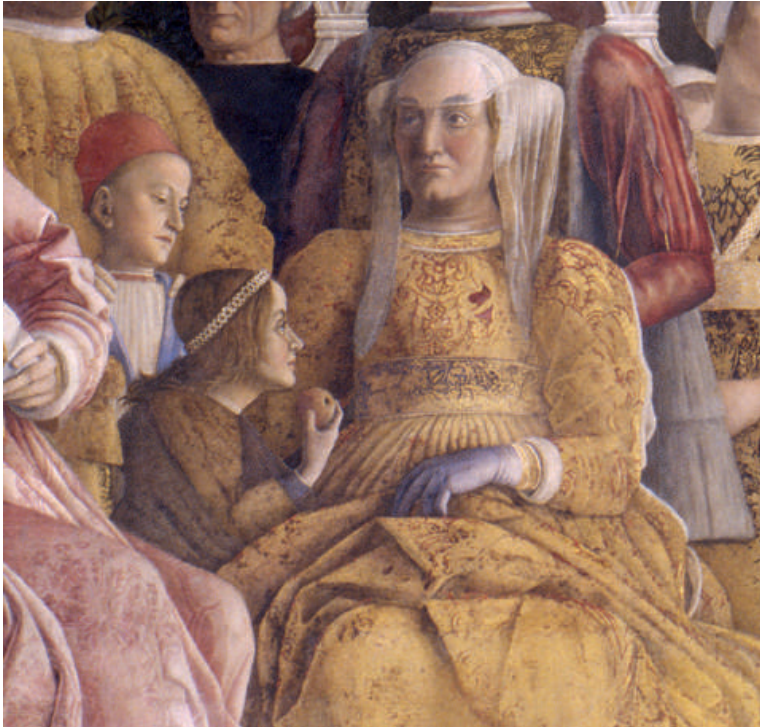
La missiva accerta dunque come la cotognata, una confettura dolce e speziata a base di mele cotogne, ancora prodotta nella città del Torrazzo, anche nella variante con le scorze di agrumi, non mancasse sulla tavola della signora di Cremona, e che fosse molto apprezzata anche dalla famiglia Gonzaga, una vera e propria delizia resa ancora più preziosa se preparata come vedremo con lo zucchero, proveniente dall' Oriente.

La cotognata era una composta di frutta molto diffusa nell'Italia del Rinascimento, specie nel Ducato di Milano e nell'area cremonese, la cui preparazione è descritta nel manoscritto anonimo intitolato "Libro per cuoco" che si conserva alla Biblioteca Universitaria di Bologna e che è stato edito dal Ludovico Frati nel 1899 con il titolo "Libro di

cucina del secolo XIV". L'anonimo, forse un cuoco veneziano, ci dà indicazioni precise per la realizzazione della ricetta, che riportiamo di seguito, indicando di unire alla purea di mele cotogne miele e spezie, aggiungendo zucchero in alternativa a queste ultime nel caso in cui la cotognata sia da servire agli ammalati, raccomandandosi di mescolare bene il tutto mentre è in ebollizione. Prescrive infine di rovesciarla su un asse di legno bagnato e di farne un strato alto mezzo dito, di tagliarla a scacchi e di deporla in un recipiente con spezie e foglie di alloro. Possiamo immaginare che fra le spezie potesse essere utilizzata anche la cosiddetta *sanavra*, e cioè la senape in lingua volgare, i cui semi opportunamente tritati e ammorbiditi con acqua bollente, costituivano anche l'ingrediente principale della mostarda che nel Medioevo era a base di mosto di vino cotto. La cotognata condita con la senape a ragion veduta potrebbe essere ritenuta l'antenata della mostarda di mele cotogne che ancora oggi si consuma sulle nostre tavole.

Anche Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, che era stato precettore dei figli di Barbara Hohenzollern prima di trasferirsi a Roma al seguito del giovane cardinale Francesco Gonzaga, nel suo libro "De honesta voluptate et valetudine", composto tra il 1466 e il 1467, aveva dedicato un capitolo alle mele cotogne consigliandole come medicamento agli ammalati di mal di stomaco e di diarrea per il potere astringente del loro succo. L'umanista cremonese dà inoltre alcuni suggerimenti per conservarle consigliando di sbucciarle, tagliarle a pezzetti e di immergerle in acqua piovana finché abbiano perduto tutto il succo. Dopo di che indica di lessarle con miele, e stendere la composta sopra un panno e lasciarla asciugare all'ombra. Infine consiglia di metterla in un vaso con miele tiepido e purificato. Il Platina aggiunge anche che con lo stesso procedimento, si possono condire zucche, limoni, pere, cedri e altri frutti ai quali si possono aggiungere spezie come chiodi di garofano, cannella e zenzero tritati. Le composte dovevano essere poi conservate in una olla ricoperta di miele. Infine prescrive di utilizzare queste preparazioni come primo piatto sia d'estate che d'inverno rispettando la stagionalità dei frutti.

Con il tempo la cotognata si era trasformata in una specialità



Andrea Mantegna, *Camera Picta*, 1465-1474
(Palazzo Ducale di Mantova) part.

gastronomica la cui produzione è accertata anche a Cremona, tanto che nel Cinquecento era considerata una prelibatezza che veniva ancora offerta in dono, stavolta insieme al torrone, al Governatore di Milano e ai membri del Senato in occasione delle feste natalizie.

In una lettera dell'8 gennaio 1558, oramai piuttosto conosciuta e riportata nei suoi scritti da Carla Bertinelli Spotti, l'oratore cremonese a Milano, Paolo Fossa, informava i Deputati della Comunità di Cremona di aver omaggiato un'autorità spagnola con *scattole 30 torrone et albarelli 12 de codogni in zuccaro*, il quale aveva risposto che *il dono era muy honorato et grande et che ringraziava la nostra città del suo bono animo*. Ciò sta a significare come cotognata e torrone fossero ormai prodotti-simbolo della città.

La cotognata, sia nella versione con miele sia in quella più preziosa con lo zucchero, insieme al torrone e ai canditi, era prodotta e commercializzata dagli aromatari o speziali, i quali vendevano secondo gli statuti, oltre agli ingredienti per preparare medicinali, anche zucchero, miele, limoni canditi, anice, datteri, senape, mandorle, zenzero, chiodi di garofano, pepe, noce moscata, cannella.

A Cremona nel Cinquecento le spezierie erano parecchie, circa 35, e il Comune si serviva di quella dell'Incoronata per acquistare cotognata e torrone da inviare come dono a Milano. Il commercio di questi dolci era talmente fiorente che gli speziali avevano addirittura cominciato a lucrare sul peso di cotognata, torrone e altre confetture fatte con miele e zucchero, dichiarando che il prodotto da vendere fosse di 8 once, peraltro utilizzando scatole che ne pesavano almeno 4. Possiamo ben immaginare che il loro guadagno fosse altissimo!

Per limitare le frodi era intervenuto addirittura il Senato di Milano, il quale nel 1572 aveva emanato una norma che stabiliva che ogni confezione dovesse contenere almeno 12 once di prodotto, mentre la scatola in legno non avrebbe dovuto superare l'oncia e mezza.

La cotognata a base di miele era oramai diventata un prodotto alla portata di tutti e poteva essere preparata anche in casa se nell'orto cresceva, anche spontaneamente, un albero di mele cotogne.

Nelle ultime carte di un registro della Mensa Vescovile, chiamato

“manoscritto Girri” e conservato all’Archivio Storico Diocesano, fra le registrazioni dell’amministrazione dei beni del vescovo, il compilatore, don Bartolomeo Girri, rettore di Trigolo, esperto di rimedi contro svariati disturbi e malattie, nel 1562 aveva trascritto, insieme ad alcune preparazioni indicate per curare dolori di testa, ematomi e disturbi renali, anche la ricetta per cucinare la cotognata, confettura con miele, acqua e “pomi codogni” che a buona ragione possiamo ritenere “cremonese” a tutti gli effetti.

Don Girri suggerisce di far bollire insieme una parte di miele e una di acqua, a cui si devono aggiunte in un secondo tempo le mele cotogne. La composta di miele, acqua e cotogne deve essere mescolata spesso fino a cottura ultimata e colata. Si tratta di una ricetta dagli ingredienti molto semplici e poco elaborata nella sua esecuzione, dalla quale rispetto a quelle del Rinascimento, preparate per principi e aristocratici, sono spariti completamente zucchero e spezie.

Cotognata e torrone, forse perché ormai prodotti principalmente con il miele, erano fra i pochi dolci ammessi durante conviti e banchetti anche negli “Ordini fatti sopra il vestire, banchettare et funerali, quali shanno da servire nella Magnifica Città di Cremona et suo districto” e approvati nel 1572 da Senato di Milano per limitare il lusso esibito soprattutto dall’aristocrazia.

Oltre ai pavoni e ai fagiani, erano proibiti pesci di mare e ostriche, mentre si potevano servire all’inizio del pranzo solo *una sorte* di dolci preparati con lo zucchero, ossia marzapane o pignolata, mentre era severamente vietato l’utilizzo di canditi.

Via libera invece a cotognata e torrone!

1562) p̄ fare la codelgnada cō mielo & aqua
piglia lire. 4. 5. 6 de mielo & lire. 3 de aqua
et mescla ogni cosa insieme & falla bollire
e colarla & poi meterli dentro lire. 3. 5. 6
de pomi & lasciala fintanto sia cotta.

Ricetta del 1562

(Archivio Storico Diocesano di Cremona, Mensa Vescovile, ms. Girri, c. 94)

La ricetta dell'anonimo veneziano

A fare codogniato bono vantagiato

Toy le codogne e mondale e lessale in aqua tanto chote che se desfazeno; piglia uno bacino forado o la gratahasa, e gratali tanto fina che tu tragi tuto el buono, e guarda ch'el non ge vada le granelle dentro el gratato. Salva per 3 iorni al aire questo gratato inanzi che tu li meti in lo mele, poi per ogni libra de codogni gratati vol essere libre 3 de mele. Fa bolire tanto insieme quanto ch'el mele sia cocto e spezie fine e se tu la vole per li amaladi, metili a bolire un pocho de zucharo, per libre 3 de chodognato vol essere onze VI de zucharo in cambio de specie. Quando sia choto distendilo suso una tavola bagnata chon l'aqua fresca, e fala a modo de foie de pasta grosi mancho de mezo dido, e fane a modo de schachi e mitili in uno albarelllo con spezie e con aloro: zoè quela che no è per i malati vuole bolire duo hore presso fino ch'è cocto sempre menando. Questo chodogniato vole coxendolo senpre esser ben menato con un baston spachato, etc.

La ricetta “cremonese” di don Barolomeo Girri

1562. Per fare la codegnada con miele et aqua

Piglia lire 4, soldi 6 de miele et lire 3 de aqua et meseda ogni cosa insieme et falla boliere e colarla et poi meterli dentro lire 3, soldi 6 de pomi et lasaila sintanto sia cotta.

Bonifacio Bembo, *Ritratto di Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti*, 1462,
(Museo Diocesano di Cremona)



La tradizione continua: la cotognata dell'azienda Fieschi

Nell'Ottocento a Cremona si assisteva a un fiorire di drogherie e fabbriche che producevano cotognata, insieme a torrone e mostarda; fra queste quella del droghiere Domenico Curtarelli, attiva dal 1821 in contrada delle Beccherie vecchie, l'attuale via Solferino, che nel 1864 era stata acquisita da Augusto Fieschi, che mantenne fra i vari prodotti dolciari anche la produzione della cotognata cremonese. Con il tempo l'azienda, più volte premiata durante le esposizioni nazionali e internazionali, come ad esempio quella di Parigi del 1867 e del 1878, è passata nelle mani di altri proprietari che tuttavia hanno mantenuto il marchio Fieschi.

Come spesso accade non si può dare una precisa datazione all'origine di questa deliziosa specialità dolciaria ma, come abbiamo visto, nel Quattrocento era presente sulla tavola della signora di Cremona, che la offriva come dono alle principesse a cui era particolarmente legata. Ancora nel Cinquecento cotognata e torrone erano presentati dalle autorità cittadine al Governo di Milano come specialità gastronomiche simbolo della città. Da allora la tradizione non si è mai spenta, anzi ancora oggi la composta a base di mele cotogne viene commercializzata nelle scatole di legno come al tempo di Bianca Maria Visconti.

La cotognata prodotta dalla "Ditta A. Fieschi" è una confettura che deriva dall'accurata lavorazione delle mele cotogne fresche, selezionate manualmente e lavorate con antiche ricette e con macchinari in rame dell'inizio del Novecento, opportunamente e costantemente aggiornati nel rispetto delle norme igienico-sanitarie attuali, in modo da coniugare la lavorazione tradizionale e artigianale con la garanzia per il consumatore di un prodotto buono e sano.

In tempi più recenti è stata introdotta la "Cotognata con agrumi" che

è il risultato di una sapiente miscela di mele cotogne, mele dolci, arance e limoni canditi, che ha un gusto meno dolce rispetto alla cotognata classica. È indispensabile ricordare che questi prodotti sono realizzati con oltre il 70% di frutta, e ciò ne determina l'altissima qualità.

La cotognata classica è commercializzata in scatole rotonde di legno, mentre quella con agrumi in piccole cassette di legno rettangolare, questo per ricordare l'antica tradizione anche nella presentazione.

In entrambe le versioni è consigliata come dessert a fine pasto oppure può essere consumata per una genuina prima colazione, per una sana merenda dei bambini o per gli sportivi che hanno bisogno di una pronta ed immediata carica di energia naturale. Può essere utilizzata in cucina per la preparazione di crostate o di pasticcini di pasta frolla ripieni e, perché no, in abbinamento con formaggi stagionati e salumi. Essendo un prodotto solido, la cotognata può essere servita tagliata a fettine o a spicchi e, per chi lo gradisce, con un velo di zucchero o di cannella con qualche cubetto di zenzero, come consigliava l'Anonimo veneziano.



A. FIESCHI
CASA FONDATA NEL 1867
A CREMONA

Bibliografia

C. Antenhofer, *Il potere delle gentildonne: l'esempio di Barbara di Brandeburgo e Paula Gonzaga*, in *Donne di potere nel Rinascimento*, L. Arcangeli, S. Peyronel (a cura di), Roma, Viella, 2008, pp. 247-280.

Aromatari, Speciali e... Fondeggeri. Storie di mercati, mercanti ed artigiani in Cremona dal Trecento all'Ottocento, C. Almansi Sabbioneta (a cura di), Cremona, Camera d Commercio, 2007.

M. Bastoni, *Cremona, scrigno di dolcezze arcaiche e identitarie. Storia e tradizione delle lavorazioni dolciarie cemonesi. Tra cura e voluttà: la cotognata in un manoscritto del XVI secolo*, tesi di laurea, Università degli Studi di Parma, a.a. 2022/2023, rel. prof. Tommaso Lucchetti.

A. Bellardi, E. Giazzi (a cura di), *Storia & storie all'ombra del castello di Santa Croce a Cremona*, Cremona, Cremonabooks, 2018.

C. Bertinelli Spotti, A. Saronni, *La mostarda di Cremona*, Cremona, Cremonabooks, 2001.

C. Bertinelli Spotti, A. Saronni, *Il torrone di Cremona*, Cremona, Cremonabooks, 2002.

E. Chittò, *Voci femminili tra Cremona, Mantova e Milano: il carteggio di Bianca Maria Visconti e Barbara di Brandeburgo-Hohenzollern (1448-1468)*, in A. Bellardi, E. Giazzi (a cura di), *Storia e storie all'ombra del castello di Santa Croce a Cremona*, Cremona, Cremonabooks, 2018, pp. 101-118.

M.N. Covini, *Donne, emozioni e potere alla corte degli Sforza. Da Bianca Maria a Cecilia Gallerani*, Milano, Unicopli, 2012.

B. Del Bo, *Sforza. Grandi dinastie della Storia*, Milano, Corriere della Sera, 2022.

Dizionario Biografico degli Italiani, Istituto dell'Enciclopedia italiana, Roma 1960, *ad vocem*.

A. Foglia, *Registro delle entrate della Mensa Vescovile di Cremona, con annotazioni di don Bartolomeo Girri, rettore di Trigolo*, in *Vita religiosa a Cremona nel Cinquecento. Mostra di documenti e arredi sacri*, Archivio di Stato di Cremona, Archivio della Curia Vescovile di Cremona (a cura di), Cremona, Tip. Padana, 1985, pp. 50-60.

Libro di cucina del secolo XIV, L. Rizzi (a cura di), Livorno, Giusti Editore, 1899.

- Mostarda e cotognata in un ricettario del 1800*, C. Bertinelli Spotti (a cura di), Cremona 2023.
- M. Montanari, *Il formaggio con le pere. La storia di un proverbio*, Roma-Bari, Laterza, 2010.
- M. Pastoureau, *Les signes et les songes. Études sur la symbolique et la sensibilité médiévales*, Tavarnuzze (Fi), SISMELE Edizioni del Galluzzo, 2013.
- B. Platina, *De honesta voluptate et valetudine. Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute*, E. Carnevale Schianca (a cura di), Biblioteca dell' «Archivium Romanicum», Serie I: Storia, Letteratura, Paleografia, Firenze, Casa Editrice Leo S. Olschki, 2015.
- G. Pisati, M. Visioli (a cura di), *Il castello di Santa Croce a Cremona nei documenti di età sforzesca (1441-1535) con Corpus dei disegni a cura di Jessica Gritti*, in «Nuovo Bollettino Storico cremonese», s. III (2016), pp. 325-328.
- M. P. Zanoboni, *Frutta e fruttaroli nella Milano sforzesca*, in «Archivio storico lombardo», 223 (1997), pp. 233-271.

Fonti

La lettera di Bianca Maria Visconti a Barbara Hohenzollern del 30 luglio 1461, Monza, è conservata all'Archivio di Stato di Mantova (d'ora in poi ASMn), *Archivio Gonzaga*, b. 1607, c. 146. Il carteggio di Bianca Maria Visconti diretto alla corte dei Gonzaga si conserva in ASMn, *Archivio Gonzaga*, b. 1607; le lettere di Barbara Hohenzollern dirette a Milano sono conservate all'Archivio di Stato di Milano, Archivio Visconteo-Sforzesco. bb. 391, 292, 393 e 394.

La lettera dell'8 gennaio 1558 è conservata all'Archivio di Stato di Cremona (d'ora in poi ASCr), *Filciae Litterarum*, b. 18/1, c. 805; il documento del 4 gennaio 1572 in ASCr, *Filciae Fragmentorum*, b. 27/1, c. 481; gli «Ordini fatti sopra il vestire, banchettare...» del 1572 in ASCr, *Filciae Fragmentorum*, b. 62, c. 6.

La ricetta della cotognata «cremonese» è conservata all'Archivio Storico Diocesano di Cremona, Mensa Vescovile, manoscritto Girri, c. 94.

Le immagini pubblicitarie Fieschi si trovano in Archivio storico Azienda Fieschi, Cremona.

Finito di stampare nel mese di novembre 2023
presso Fantigrafica - Cremona