

*Antiche ceramiche
della collezione di
Giovanna D'Arco*



ANTICHE CERAMICHE DELLA COLLEZIONE DI GIOVANNA D'ARCO

*porcellane e
maioliche*



Antiche ceramiche
a cura di **Jardin Joli**
ideazione e fotografie **Federica Bottoli**
della collezione
styling **Arianna Marchetti**
grafica **Nicole Bertani**
fiori **Chiara Sapiente**
ricette interpretate da **Cucina da Manuale**
testi **Maria Rosa Palvarini Gobio Casali**
introduzione **Francesca Vischi**
Giovanina D'Arco
grazie a **Fondazione D'Arco**
stampa **Publi Paolini**

Jardin Joli

Jardin joli è un'associazione culturale nata dall'idea di Federica Bottoli di esibire il frutto della creatività, propria e di amiche selezionate, mediante eventi espositivi allestiti per lo più nel contesto esclusivo di giardini privati. Luoghi all'aperto carichi di naturale bellezza.

Antonella Filippini, Francesca Vischi, Manuela Bertoni, Alessandra Bresciani, Giovanna Allodi e Carlo Ghelfi hanno accolto e assecondato con passione e serietà il richiamo dell'amica, e dal 2010 l'idea si è fatta evento.

A fronte dei molti riscontri, il gruppo ha scelto di ufficializzare l'associazione culturale Jardin joli per conservare e valorizzare il senso dell'iniziativa, invitando successivamente ad esporre, insieme ai fondatori, altri creativi.

Se il gruppo si è potuto distinguere anche nelle manifestazioni itineranti ha però rivolto da sempre il massimo riguardo a Mantova - città d'origine dell'associazione e dei suoi membri -, luogo di singolare prestigio e riconosciuto come centro storico e paesaggistico di irripetibile suggestione se pur nelle ridotte dimensioni. Dall'incanto dei laghi che la circondano a quello dei monumenti, dalle vie alle piazze, dai palazzi con i loro giardini, fino alla sua tradizione culinaria ricca e ricercata, Mantova riflette una sostanza culturale di altissimo livello.

Vivere Mantova significa sperimentare da sempre, e ogni giorno, tutto questo, crescere educati al bello e identificarsi - prima inconsciamente poi nella piena coscienza - coi parametri estetici imposti e donati dalla città e dalla sua storia.

Palazzo d'Arco, con le sue stanze, i suoi arredi, gli argenti e la quadreria, e tutti i preziosi oggetti mai rimossi dal contesto d'origine, e ancora perfettamente integri nel loro splendore, si è fatto protagonista di un sogno che Jardin joli ha desiderato raccontare e condividere attraverso questo libro.

Un libro realizzato con il filtro di un occhio formatosi tra moda e design che ha saputo osservare e reinterpretare, con licenza di un linguaggio contemporaneo, un design dal fascino d'altri tempi.

Le immagini scattate da Federica Bottoli - altra cosa rispetto a quelle riservate alle pubblicazioni scientifiche, di cui se ne riconosce la diversa valenza - sono un documento dello splendore delle porcellane custodite a Palazzo d'Arco che intende ispirare, affascinare e ricondurre alla suggestione di antiche atmosfere, ricordando che la cultura mantovana prima di tutto è bellezza.

Introduzione

Abitato per secoli dalla nobile stirpe che gli ha dato il nome, Palazzo d'Arco costituisce a Mantova un importante esempio di dimora gentilizia, l'unica ancora liberamente visitabile, e terzo monumento insigne della città dopo Palazzo Ducale e la giuliesca villa del Te.

Nel lungo procedere degli anni e degli eventi storici - guerre, occupazioni, spoliazioni - l'edificio ha ovviamente subito modifiche e l'inevitabile ingiuria del tempo, pur riuscendo a conservare il prezioso patrimonio artistico ed architettonico, grazie alle cure dell'ultima proprietaria e all' oculata gestione dei beni, come stabilito dallo Statuto della sua Fondazione.

Al notevole patrimonio immobiliare appartenuto alla nobile casata, l'avito castello di Arco nel Trentino, le numerose corti agricole con terreni, i caseggiati cittadini e le ville (l' Olmo Lungo, le Bertone, il Parco o Barco a Goito), sparsi in tutto il territorio mantovano e censiti unitamente alle rendite fondiarie che servono al mantenimento dell'istituzione preposta, va aggiunto il consistente corredo custodito all'interno del palazzo neoclassico costruito nel 1783-1789 dall'architetto Antonio Colonna per volere di Giovanni-Battista-Gherardo d'Arco.

Lo conosciamo attraverso l'inventario dei beni mobili redatto da Adele Bellù sulla scorta dei documenti esistenti e con l'ausilio dell'accurata descrizione della fedele "dama di compagnia" Jole Belladelli. Il tutto è raccolto nel volume *Il Palazzo d'Arco in Mantova* (testi di Giuseppe Amadei (*La famiglia d'Arco*, pp. 9-59); Ercolano Marani (*Origine e vicende di una dimora gentilizia*, pp. 60-130); *La collezione dei dipinti*, Manuela Zanelli (Quattrocento e Cinquecento, pp. 132-153); Maria Giustina Grassi (*Seicento e Settecento*, pp.154-203); Manuela Zanelli (*Le sculture*, pp.204-207); Maria Giustina Grassi (*Mobili e arredi*, pp.208-220); Maria Adele Bellù (*L'archivio gentilizio*, pp.221-233).

La paziente quanto preziosa ricerca storica sul palazzo cittadino, lasciato intatto negli arredi alla comunità mantovana con munifico gesto nel 1956 dall'ultima discendente della famiglia, la contessa Giovanna Angela Maria d'Arco Chieppio Ardizzoni, marchesa Guidi di Bagno (1880-1973), è stata condotta dal conservatore del museo di Palazzo d'Arco, Rodolfo Signorini (*La dimora dei conti d'Arco in Mantova*, Sometti, Mantova 2000) nell'intento di far conoscere e di presentare al pubblico in ogni suo aspetto la dimora signorile divenuta visitabile, perciò dotata degli accorgimenti necessari per preservarne l'integrità e la conservazione con cura costante.

Nel tempo si sono poi aggiunte monografie dedicate a luoghi particolari del palazzo, dotato di giardino, scuderie, serra, foresteria, stanze di servizio, di una ricca biblioteca e di ambienti prestigiosi, come la *Sala dello Zodiaco* di Antonio Maria Falconetto (1509?), e l'antica casa Dalla Valle acquisita nel 1872, ora sede della raccolta naturalistica del conte Luigi.

In tanta ricchezza documentaria, contrasta l'esiguità di notizie (sperando di ingannarci!) su di un aspetto particolare nella gestione della vita domestica, cioè il patrimonio ceramico, sul quale mancano

riferimenti negli elenchi testamentari ed annotazioni su acquisti avvenuti.

Restano solo gli oggetti più importanti rimasti a testimoniare brandelli di ricordi, abitudini, omaggi segreti, cerimonie sociali, come vecchie fotografie sbiadite di personaggi scomparsi.

Ancora in gran parte sconosciuti i ricordi personali della contessa Giovanna (un piatto, un bicchiere, una tazzina, un vasetto che le sia certamente appartenuto), del tempo passato al capezzale del padre cieco e paralizzato, della giovinezza trascorsa nella villa delle Bertone a Goito, sino al momento dello sterile ed infelice matrimonio nel 1905 con il marchese Leopoldo Guidi di Bagno, celebrato nella villa dello sposo a Ceresare di Porto Mantovano, degli anni vissuti nel palazzo del marito in via Principe Amedeo, ora sede della Prefettura.

Tra le iniziative volte a valorizzare i tesori d'arte del Museo, poco spazio hanno meritato alcuni esemplari pregiati: la coppa istoriata della scuola di Nicola d'Urbino; il boccale con il simbolo gonzaghese del crogiolo; il vassoio ovale del secolo XVIII, oltre al servizio del conte Antonio (1848 - 1917), padre di Giovanna, in porcellana bianca Ginori (1872) esposto sulla tavola nella *Sala delle nature morte* con tovagliato, posateria e vetri d'epoca.

L'importanza di reperire una sia pur minima traccia sulla provenienza degli esemplari presenti nel palazzo, consiste nel poter identificare l'epoca, la fabbrica d'origine, i passaggi di proprietà dei vari pezzi e determina il fatto di appartenere ad una collezione, cioè ad un insieme di manufatti scelti dal proprietario, o ad una raccolta, s'intende un gruppo informale di oggetti accostati dal caso, giunti nella dimora perché imposti dalle necessità domestiche. Acquisti? Omaggi? Ricordi di viaggio? Offerte d'antiquari? Compere all'asta? Spese? Si tratta di materiale da indagare.

Ad eccezione di alcune commissioni del Conte Francesco Antonio d'Arco, non è dato sapere le modalità d'arrivo delle ceramiche in questione, rivelatrici sia di itinerari ereditari, sia di criteri estetici, sia di occasioni favorevoli, sia di consigli per spendere ed arredare, intervenuti al momento dell'acquisizione: tutto sarebbe un ausilio prezioso per procedere all'identificazione sulla base di "marche", o, in mancanza di esse, per confronti.

E' noto che la contessa, dopo la morte del marito e della madre, nel 1934 torna a risiedere nel palazzo paterno. Conduce vita solitaria e schiva, dilettandosi di poesia, di pittura, forse di viaggi (a Firenze, a Roma, dove il padre espletava impegni di governo e di rappresentanza a Londra e a Parigi o nella villa di Rimini, in cui abitò durante il secondo conflitto mondiale).

Si interessa di arte, pur senza predilezioni particolari (ad esclusione dell'amato pittore Giuseppe Bazzani) ed adeguate conoscenze; si impegna nella salvaguardia dei monumenti mantovani aderendo alla "Società per il Palazzo Ducale" alla quale, attraverso di lei, giunge l'omaggio di Umberto di Savoia di un bel ritratto seicentesco della

duchessa Margherita di Savoia; fonda la sezione locale di "Italia Nostra"; compra quel che vede dall'antiquario Conetrali a Luzzara; sostiene l'edizione dei volumi dedicati all'arte, alla storia, alle lettere di Mantova; incoraggia giovani promesse a studiare; apre alle amiche di nobili famiglie locali (Cavriani, De Marchi, Sordi, Guerrieri Gonzaga, Fochessati) ed agli intellettuali il suo salotto, che dal dopoguerra diviene il centro della vita culturale a Mantova.

Queste notizie, desunte da sicure testimonianze, raccontano le sue abitudini sociali e chiariscono la presenza delle suppellettili distribuite nel Museo, mentre il rame superstite da razzie belliche resta nella "cucina" tra piatti in terraglia e rozze bottiglie per l'acqua calda.

Si immaginano ricevimenti sobri; tè, cioccolata e caffè (che non gradiva) serviti nella sala della "biblioteca", a destra dell'entrata del palazzo a pianterreno; scampagnate alla villa delle Bertone con colazioni a base di pacchetti e bevande, nella serra tra grandi vasi di piante.

Le ceramiche che ancora ammiriamo risultano ben conservate, senza tracce d'usura, con bordi dorati intatti e qualche manico mancante, talora sostituite da contenitori meno preziosi.

Tra i vari materiali domina la porcellana (composto di caolino e feldspato, a corpo bianco, lucente, privo di porosità, cotto oltre i 1000 gradi), presente in buona quantità ed in ogni suo aspetto: distribuita su antichi mobili, chiusa nelle credenze o in cassetti (come la piccola ma preziosa collezione di statuette di Capodimonte e di fabbrica di Napoli), apparecchiata sulla tavola per il pranzo e appoggiata sui tavolini accanto a divani e poltrone, nascosta in armadi e nei locali adibiti all'igiene personale. Sempre di porcellana, sono i manufatti di varie epoche e di ignote fabbriche europee usati per servire cioccolata, tè e caffè, tra i quali si distingue il bellissimo servizio a paesaggi chiusi in cartelle rococò di Meissen, e la cospicua dotazione di piatti cinesi antichi (citati in AACA b.130, b.117 e negli "Appunti vari" riguardanti la "casa" al tempo del conte Antonio), giunti forse attraverso le amicizie inglesi del senatore Antonio?

Si aggiungano gli esemplari in maiolica italiana, tra cui una dotazione da mensa della fabbrica veneta settecentesca degli Antonibon, di varie forme e misure, dai fiori delicati su fondo bianco-azzurro. Manufatti di vario tipo, cioè esemplari italiani di diverse botteghe dei secoli XVII, XVIII e XIX sono custoditi in apposite vetrine espositive poste nel corridoio del piano nobile.

Dal punto di vista storico si rivelano assai interessanti gli esemplari interi ed i frammenti di ceramica ingobbata e graffita e quelli di mezzamaiolica di produzione mantovana, testimoni di una tradizione locale assai antica, reperiti nella zona vicina al Palazzo e giunti alla contessa nel momento dell'abbattimento del vicino antico monastero di S. Giovanni delle Carrette.

A differenza della vita austera e tranquilla della marchesa, diversa fu quella di suo padre Francesco Antonio Gerolamo d'Arco, Chieppio Ardizzoni (1848-1917), conte del Sacro Romano Impero, figlio di Luigi d'Arco e della contessa milanese Giovanna de Capitani d'Arzago, discendente del ramo mantovano della nobile famiglia di origine trentina attestata fin dal XII secolo. I d'Arco, già residenti in

terra virgiliana da quando Nicolò d'Arco (1479-1546), splendido uomo d'arme e di cultura, e poi Gherardo, nel 1642 presero a vivere stabilmente a Mantova, solo dal 1740 si trasferirono definitivamente nel sontuoso edificio Chieppio presso la chiesa di S. Francesco, poi rinnovato da Antonio Colonna in chiave neoclassica. Nella scomparsa dimora dei Chieppio d'Arco furono ospitati Leopold e Wolfgang Amadeus Mozart in occasione del concerto e della visita a Mantova (1769) per inaugurare il teatro Bibiena.

Francesco Antonio, ultimo maschio della casata e nipote dello storico Carlo, ebbe un'ottima educazione che, dopo la laurea in giurisprudenza, lo destinò ad una brillante carriera politica quale esponente del gruppo parlamentare di Democrazia costituzionale nella circoscrizione di Mantova-Ostiglia. Fu consigliere (1873-1893), assessore comunale di Mantova (1874-1875), membro della deputazione provinciale e deputato per sei legislature (XIII, XIV XV, XVI, XVII, XVIII) fino a divenire sottosegretario di Stato al Ministero degli affari esteri (10 febbraio 1891-10 maggio 1892), senatore del Regno d'Italia (8 aprile 1897) nella XIX legislatura.

Imprenditore e possidente terriero, proprietario del palazzo di città e delle *ville di Goito* (ora Moschini) e delle *Bertone*, fu socio della Società geografica italiana (1879), Commendatore dell'Ordine dei SS. Maurizio e Lazzaro (1879), Grande ufficiale dell'Ordine della Corona d'Italia, Cavaliere di Malta, fino a che la sua vita movimentata ed interessante si arrestò per la malattia che lo rese cieco e paralitico, assistito da Giovanna e da sua madre Maria Cantoni.

Possiamo arguire dai documenti reperiti che nel periodo di maggior fulgore del personaggio si dovettero incrementare gli acquisti di servizi da tavola di numerosi pezzi, fregiati dalle iniziali del conte Antonio (due servizi in porcellana bianca Ginori con monogramma A.A. e corona in blu per un totale di 196 pezzi di varie forme, inventariati alle Bertone nell'autunno 1889) già menzionati nel novembre 1879 sempre nella villa di campagna.

Nella cucina padronale del palazzo di città, che stava a pianterreno, con il bel pavimento a piccoli quadri in argille screziate, nel dicembre 1880 sono elencati 124 "tondi e tondine" a filetto blu con cifra o a filetto rosso con cifra, presumibilmente sempre in porcellana bianca Ginori, gli stessi, ma in numero minore, presenti il 19 maggio 1890.

Nella camera da letto della "fu contessa" (Maria Cantoni, la modesta modista mai sposata, madre della contessa Giovanna o la nonna d'Arzago?) sono menzionati oggetti diversi: un servizietto da prima colazione in porcellana rosa e oro e un cabaret di latta con teiera, zuccheriera, lattiera, tazze di gusto "giapponese" oltre a vasi (pompeiani verde oro a vedute e farfalle), scatole per gli spilli, una macchina da scrivere Remington (la produzione Remington inizia nel 1873).

Quando ormai il senatore è malato e sofferente, in vista del matrimonio della contessa Giovanna con il marchese Guidi di Bagno, ci si rivolge di nuovo alla manifattura Ginori, che dal 1896 ha aggiunto il cognome Richard subentrando nella fabbrica di Doccia a Sesto Fiorentino, per ordinare nel luglio 1903 un servizio completo

“Italia” campione 2423 di 110 pezzi, come da campionario visionato ed arricchito di forme e misure indicate con i numeri dei modelli. Un piccolo cenno alle novità culinarie ed alla praticità domestica si avverte in quella richiesta fatta nell’ottobre del 1906 da casa d’Arco di ricevere un’anteprima di manufatti di porcellana “Pirofila”, insieme ad un servizio di mezzo cristallo “Amburgo”, regolarmente spediti. Un’ombra di malinconia si stende poi sui piccoli riti domestici espletati dalle stoviglie ed avvolge per anni la figlia Giovanna e la madre accanto ad un infermo pieno di nuove esigenze.

In riferimento alla schedatura del materiale ceramico depositato presso la Fondazione D’Arco, vanno chiarite alcune indicazioni da seguire per intendere le peculiarità della raccolta. Si tratta di gruppi distinti in base al materiale: sono di produzione locale le ceramiche modellate in argilla, immerse in un bagno di “ingobbio” biancastro per eliminare la porosità, graffite da una punta o lavorate a stecca, dipinte, invetriate, cotte a bassa temperatura. Sempre mantovane sono le “mezzamaioliche” (non graffite ma direttamente dipinte su ingobbio fissate con ausilio di smalto o vetrina), nei colori verde, giallo, ed aggiunta di blu. Si aggiungono alle graffite ed alle “mezzamaioliche” locali, i manufatti provenienti da fabbriche diverse, le terraglie e le porcellane, usate per vari scopi e luoghi nel Palazzo:

- per uso domestico nella preparazione dei cibi e per la mensa della marchesa (sono gli oggetti custoditi nelle credenze della cucina insieme ai vetri e ad oggetti d’uso);
- per rappresentanza (resti di servizi di maioliche autentiche, destinate ad occasioni importanti, delle fabbriche pregiose settecentesche Antonibon, Coppellotti (riposte nella credenza della sala da pranzo al primo piano); porcellane ottocentesche ovunque;
- pezzi pregiati in maiolica (il boccale faentino *con crogiolo* del marchese Francesco Gonzaga ed il piatto con la storia della *Chiamata di Pietro o Pesca miracolosa* del maestro urbinato rinascimentale detto *Pittore del bacile di Apollo* o del *Marsia* di Milano di metà ‘500) ed il vassoio ovale settecentesco da parata di marca ligure nella gamma dell’azzurro;
- raccolta di esemplari di produzione mantovana dal Quattrocento al Seicento (tecniche graffita, mezzamaiolica, marmorizzata) esposti in vetrine nel corridoio al I piano;
- frammenti di scavo, rinvenuti nella zona del monastero di San Giovanni delle Carrette, e alcuni pezzi mal conservati, tutti di produzione mantovana con diversa lavorazione ed epoca, di provenienza sconosciuta, alcuni indicati nell’inventario del palazzo;
- esemplari di forme varie di uso popolare (fiasche da pellegrino, boccali, piatti grandi) appoggiati sui mobili in locali poco frequentati dal pubblico;
- cocci riposti nell’angoliera della stanza del presidente (nn.4158- 4178);

- porcellane di pregio (Meissen, Ginori) e cinesi, ubicate in vari ambienti al piano nobile;
- gruppi di piccole porcellane di pregio (Fabbrica di Napoli, Nymphenburg, Frankenthal e Ludwigsburg) ubicate nella Sala Gialla a piano terra.

Si tenga presente che sebbene alcuni pezzi compaiano citati nell’inventario firmato Belladelli, Schizzerotto, Negrini, alle pagine 658-665, sembrano mancare precise notizie in merito alla provenienza dell’apparato ceramico del palazzo, né le vecchie etichette corrispondono alla elencazione che non trova altra giustificazione se non nella schedatura per la Soprintendenza locale. Tale situazione rende il materiale pressoché inedito, ad eccezione di alcuni articoli citati nell’odierno elenco (in *Ceramicantica, Quadrante padano, Civiltà mantovana*).

Le stoviglie custodite nella collezione (solo quelle in argilla ingobbiate, graffite, dipinte ed invetriate) andrebbero restaurate o almeno ripulite e provviste d’una tabella esplicativa su ogni produzione con riferimenti a manufatti simili, qui solo accennati, ed esposti in collezioni pubbliche e private. Tale operazione si rende necessaria per la particolarità della graffita mantovana, che, se da un lato rientra nel più ampio quadro delle fabbriche padane di tal genere, da Torino a Venezia, in ambito locale gode di fama particolare e di studi recenti.

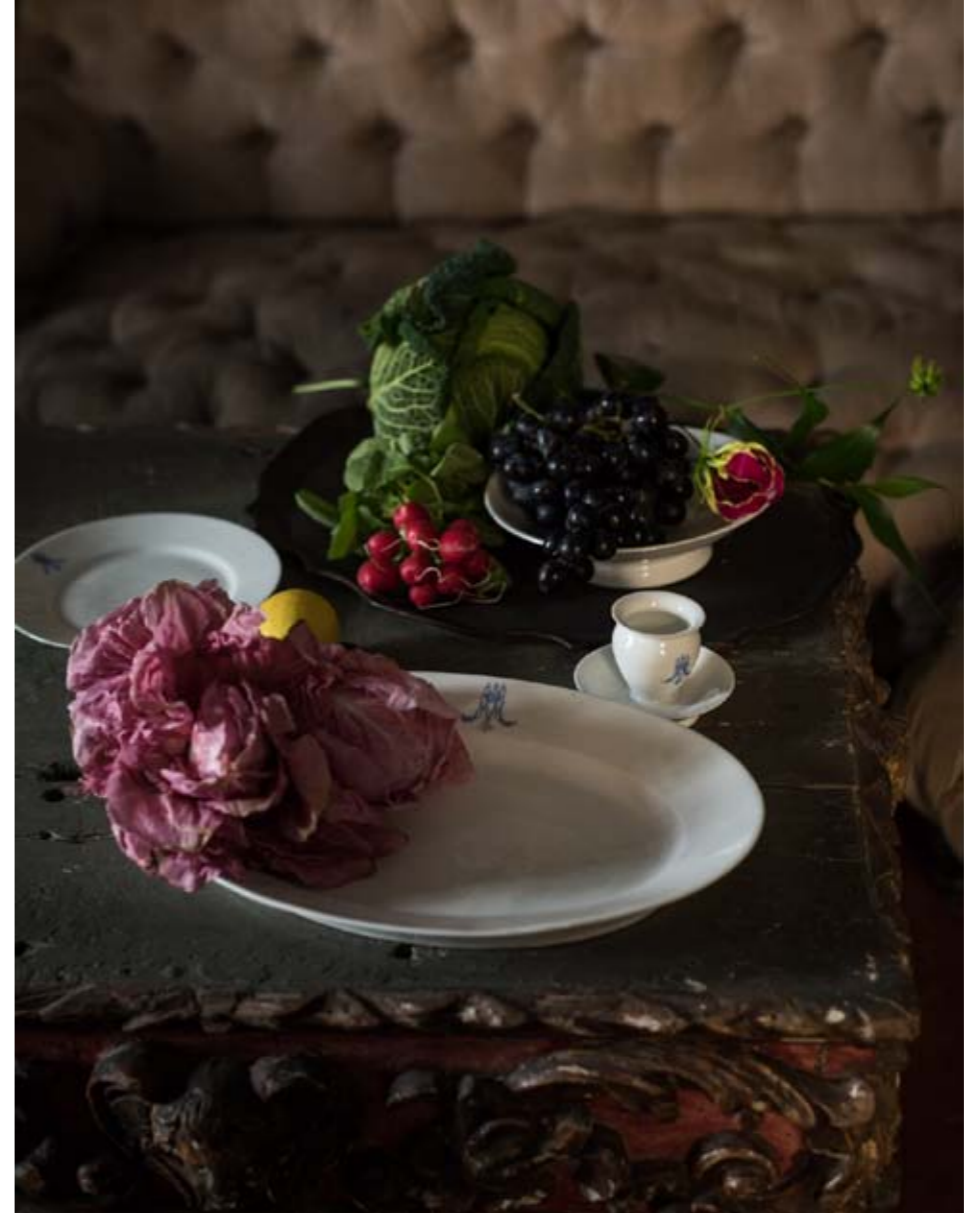
Preziosa ed unica, la raccolta D’Arco è una delle poche superstiti di casate antiche fornite d’un patrimonio ceramico usato e tramandato da generazioni, quindi in bibliografia si citano voci attinenti alla storia dell’arte locale e notizie utili a chiarire contatti, doni ed eventuali acquisti.

Nel caso della porcellana, comprende oggetti destinati ad occasioni sociali, visite illustri, ricevimenti; resta infine misteriosa la provenienza d’un piccolo, pregevole patrimonio di cineserie, importate dalla Compagnia delle Indie, presenti in ogni salotto dell’aristocrazia tra Settecento e Ottocento, alla quale appartenne a buon diritto l’antichissima stirpe dei d’Arco.



















































*"Pensa a cosa siamo ridotte!
A mandarci le ricette di cucina!
Unica nostra ed ultima gioia della vita!"*

*la buccia e con un po' di sale)
e si aggiungono le chiare d'uovo
Immediatamente a neve. Si mette il tutto
in una tortiera beurrata e pannelata
e si fa cuocere nel forno non
troppo caldo per circa 45 minuti.*

*E adesso i manibrani possono
aspettarsi dei grandi ricevimenti
i dolci ei sono. Ti avverto che do-
manno ho nominato un pasticcero di
maccheroni ti saprò dire come
è riuscito. = Pensa a cosa siamo
ridotte! ti mandarei le ricette
di cucina! Unica nostra ed
ultima gioia della vita. - Qui
seguita a proromere dove sto io sembra
che prova il doppio che in città
io non mi lagno, perché amo
l'acqua, ma tempo peggiore non
ti può nuocere.*





Conserva di arance

(11. 11. 1845. 1846)

Conserva d'Arance francese (provata buona)

Si pelano gli aranci
si rompe le buccie a piccoli
pezzetti e si fanno bollire
cambiando l'acqua 5 volte
quando la buccia è tenera
si leva dal fuoco e si pone
assieme gli aranci e si
aggiunge il zucchero in eguale
peso mettendoli sul fuoco per
10 minuti.

Torta di fecola

4 uovelli e 200g zucchero si sbattono per montare le
chiare a neve riunisci rosse e bianche metti 70g
di fecola passata allo staccio rimiscola bene vi
aggiungi sugo di mezzo limone e zucchero vanigliato
metti in forgiara abbi cura mettere fogli di carta
spolverata di farina cuoci forno moderato





Torta Margherita

Torta Margherita
Farina di patate Gram 120
Zucchero polvere " 120
Ova H 4 "
Agro di limone
Sbattete prima ben bene i rossi d'ova
collo zucchero, aggiungete la farina e il
succo di limone - lavorate per più di
mezz'ora il tutto - Montate per ultimo
chiare, unitele al resto mescolando con
delicatezza versate il composto in stampo liscio
burrato e zuccherato - metterla al forno -
Sformarla a freddo



Budino di latte alle mandorle

Budino di latte alle mandorle

Si prendano 50 grammi di
mandorle dolci e 25 di amare
pesti nel mortaio con ov
D'altra parte si prenda
1 litro di latte sciogliendovi 120
grammi di zucchero. Lo si ponga
sul fuoco e quando altri il bollire
vi si versi la pasta di mandorle
per 200 gram molliche di pane
Si lasci per alcuni minuti
inmenuto, affinché il composto
non si attacchi al fondo.

Ritirate dal fuoco la casseruola, e
raffreddare, il contenuto che si passerà
poscia allo staccio raccogliendolo in altro
recipiente. Unitevi 8 rossi d'ovo
chiaro, del resto condito e rimediate a
lungo ovale si assomigli bene, e in
stampo unto cuoci a bagno Maria



Bigné





Pasta frolla scomposta

la
burra frolla con
in derrier les
d'oeufs en un
verser dans un
beurrie et cuire
a 30 minutes

Pasta Frolla

- Farina 500 grammi
- Birzo 550? " "
- Zucchero 250 " "





Budino di vaniglia







Torta di fecola a ciambella



Liquore di caffè







Crema fredda al cioccolato

Budino al limone

Gateau de Chocolat. L'œuf avec
pois sucs, beurre, farine, chocolat
foudre de L blanc orange
les incorporer garnir de
tout est bien amalgamé.

Venu a Constantinople
Chamato del Sultan
se qual non esse ma
Le fido a truce Giradano

Budino di Limone: Cuocete un limone
nell'acqua, e quando è cotto levatelo e pestatelo
in un mortaio ben livigato - unitevi 45 grammi burro
45 grammi zucchero polvere, 1 cucchiaio da
tavola di farina, continuate sempre a
pestare per amalgamare bene il tutto - Ag-
giungete 6 rossi e 6 bianchi a neve
Stanga uno stampo dopo cotto spheri con zuc-
chero - poi gli versi sopra un galaglione



Biscotti alla vaniglia



Composta di arance

INGREDIENTI:

- 4 arance naturali e ben mature
- 300 ml di acqua
- 110 gr di zucchero

ESECUZIONE:

Lavate bene le arance eliminandone la calotta superiore.

Tagliate, buccia inclusa, le arance a pezzetti rimuovendone i semi e riponetele così tagliate in una pentola capiente, copritele con l'acqua e metterle sul fuoco facendole bollire per circa un'ora con il coperchio, aggiungere lo zucchero, coprite di nuovo e lasciate che riprenda il bollore.

Fatele bollire ancora per un'altra ora, fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

La composta si può apprezzare in molti modi, i più tradizionali la consigliano accompagnata a pane tostato e burro, per la prima colazione, o per preparare ottime crostate.

uova, una alla volta. Proseguendo in questo modo, il composto sarà liscio e omogeneo. Trasferitelo quindi in una sac-à-poche e formate delle palline distanziate tra loro su una teglia rivestita con carta da forno. Cuoceteli a 220 C° per 15 minuti, e non aprite mai il forno!

Trascorso il tempo abbassate la temperatura a 180 C° per altri 15 min.

Buon lavoro!

Torta margherita

INGREDIENTI:

- 8 uova
- 250 gr di zucchero
- 200 gr di olio di semi
- 250 gr di fecola di patate
- 15 gr di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- Scorza di limone grattugiata

ESECUZIONE:

Separate i tuorli e montate a neve gli albumi rendendoli molto compatti. Unite poi i tuorli allo zucchero e mescolate forte fino a ottenere una dolce crema vellutata. Aggiungete l'olio, poi la fecola. Infine incorporate dal basso verso l'alto gli albumi montati a neve. Mettete il pizzico di sale e la scorza di limone. Preriscaldare il forno a 180 C°, inserite la tortiera con il preparato e fate cuocere per 30 minuti. La torta crescerà e a fine cottura sarà sofficissima.

Budino di latte alle mandorle

INGREDIENTI:

- 150 gr di mandorle pelate e tostate in forno
- 200 gr di zucchero
- 2 lt di latte di mandorla
- 8 tuorli d'uovo
- scorza di limone

ESECUZIONE:

Tritate nel mixer le mandorle con lo zucchero e senza spegnere unite il latte di mandorla.

Passate poi il composto al setaccio, che dovrà risultare molto liscio, denso e profumato.

Incorporate quindi le uova e la scorza di limone grattugiata e mescolando con una frusta.

Versate la crema in uno stampo, cuocete il dolce a bagnomaria in forno a 180 C° per 30 minuti.

Lasciar raffreddare completamente prima di togliere dallo stampo il budino. Infine prima di servirlo guarnite con mandorle intere o a granella.

Bigné

INGREDIENTI:

- 100 gr di burro
- 200 ml di acqua
- 5 gr di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 3 uova intere
- 150 gr di farina

ESECUZIONE:

Tagliate a pezzi il burro e ponetelo in un tegame con l'acqua, lo zucchero e il sale, e portate a ebollizione a fuoco basso. Al primo bollore togliete il tegame dal fuoco e aggiungete la farina setacciata, quindi mescolate subito, energicamente, con la frusta in modo da formare un composto omogeneo. La miscela sarà pronta quando mescolando sul fondo del tegame si formerà una patina bianca e l'impasto compatto a forma di palla. Aggiungete senza smettere di mescolare le uova, una alla volta. Proseguendo in questo modo, il composto sarà liscio e omogeneo. Trasferitelo quindi in una sac-à-poche e formate delle palline distanziate tra loro su una teglia rivestita con carta da forno. Cuoceteli a 220 C° per 15 minuti, e non aprite mai il forno! Trascorso il tempo abbassate la temperatura a 180 C° per altri 15 min. Buon lavoro!

Spegnere e lasciare raffreddare. Le meringhe sono squisite gustate da sole, ma ancor più se abbiniate a dolci al cucchiaio, sono adatte a essere sbriciolate e amalgamate a creme o gelati, sempre perfette accompagnate al caffè.

Pasta frolla

INGREDIENTI:

- 300 gr di farina 00
- 150 gr di burro freddo di ottima qualità
- 2 tuorli più 1 uovo intero,
- buccia grattugiata di 1 limone naturale
- 1 pizzico di sale
- 150 gr di zucchero semolato

ESECUZIONE:

Versate la farina in un mixer e il pizzico di sale, azionate la modalità a più riprese per ottenere un composto sabbioso.

Unite ora lo zucchero, le uova, prima leggermente sbattute e la scorza di limone.

Azionate ancora il robot, e quando il composto sarà ben amalgamato ponetelo su un piano e compattatelo con le mani fino a farne un panetto, quindi avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per un'ora.

A questo punto potrete utilizzare la pasta frolla come desiderate, nata come base per crostate sarà ideale anche per farne biscotti, quindi munitevi di stampini.

Un'idea alternativa? Potete aromatizzare la vostra pasta frolla sostituendo la scorza del limone con quella d'arancia, oppure con cannella o con i semi della bacca di vaniglia. In tutti i modi saranno squisiti.

Amaretti

INGREDIENTI (PER 50 AMARETTI):

- 200 gr di mandorle pelate
- 145 gr di zucchero
- 120 gr di zucchero a velo
- 50 gr di albumi
- 15 gr di mandorle
- estratto di mandorla Q.B.
- 2 gr di bicarbonato

ESECUZIONE:

Per preparare gli amaretti, tostate prima le mandorle pelate per alcuni minuti in forno statico a 200 C°.

Mettetetele nel mixer con lo zucchero semolato e lo zucchero a velo e tritate il tutto, senza dimenticare il bicarbonato.

Setacciate il composto e riversarlo nuovamente nel mixer per tritarlo ancor più finemente. Setacciatelo ancora in una ciotola e mescolatevi gli albumi e l'estratto di mandorla.

Lavorate l'impasto con una spatola per amalgamare al meglio gli ingredienti fino ad ottenere una crema soffice e omogenea. Coprite la ciotola con un canovaccio pulito e riponetela in frigorifero per una notte intera.

Il giorno seguente l'impasto si sarà solidificato, a questo punto potrete ricavarne 50 palline da disporre distanziate su due teglie foderate con carta da forno. Schiacciatele leggermente al centro con le dita e mettete in forno statico a 170 C° per circa 20 minuti. Appena sfornati lasciateli raffreddare.

Gli amaretti conserveranno la loro fragranza anche per tre giorni se chiusi in un barattolo di vetro o di latta; può essere utile anche congelare l'impasto fino a due/tre mesi, e una volta scongelato lavorarlo come appena fatto.

Budino alla vaniglia

INGREDIENTI (PER 8 PERSONE):

- 1 lt di latte
- 4 uova
- 2 tuorli
- 190 gr di zucchero
- 100 gr di amido di frumento o mais
- 2 bacche di vaniglia

ESECUZIONE:

Iniziate la preparazione del budino incidendo nel senso della lunghezza le bacche di vaniglia, prelevatene i semi e metteteli in una ciotola capiente.

Versate il latte in un tegame, unite le bacche di vaniglia da cui avete prelevato i semi e mettetelo sul fuoco fino al raggiungimento del bollore.

Versate le uova nella stessa ciotola dove riposti i semi di vaniglia, i tuorli e lo zucchero semolato e montate con le fruste elettriche per una decina di minuti, nel mentre setacciate l'amido e unitelo al composto.

Infine aggiungete il latte caldo privato delle bacche di vaniglia e mescolate bene.

Versate il tutto in un tegame e cuocete a fiamma molto bassa mescolando ora col cucchiaino di legno, ora con la frusta, per circa 20 minuti, finché la crema non sarà ben addensata.

Versate la crema ottenuta in uno stampo da budino della capienza di 1,5 lt.

Fate addensare il budino prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero per alcune ore.

Una volta addensato (circa 6 ore), rovesciate lo stampo su un piatto da portata.

Meringhe

INGREDIENTI:

- 100 gr di albumi (circa 3 di uova medie) a temperatura ambiente
- 220 gr di zucchero a velo

ESECUZIONE:

In una planetaria montate a neve gli albumi con mezza dose di zucchero finché non risultino molto fermi, quasi alla fine aggiungere l'altra metà di zucchero.

Versate il composto in una sac-à-poche e comporre dei ciuffetti su una placca rivestita di carta da forno.

Mettere in forno a 70 C° per circa 3 ore.

Spegnere e lasciare raffreddare. Le meringhe sono squisite gustate da sole, ma ancor più se abbinare a dolci al cucchiaio, sono adatte a essere sbriciolate e amalgamate a creme o gelati, sempre perfette accompagnate al caffè.

Liquore al caffè

INGREDIENTI:

- 500 ml di acqua
- 50 gr di caffè in polvere
- 500 gr di zucchero
- 1 stecca di vaniglia
- 250 ml di alcol

ESECUZIONE:

Caricate la/le caffettiera/e con il caffè in polvere e l'acqua a disposizione. Versate tutto il caffè ottenuto in una ciotola con lo zucchero.

Mettete il composto in un tegame sul fuoco con la stecca di vaniglia e riscaldate finché lo zucchero sarà sciolto. Lasciate poi raffreddare, e dopo aver rimosso la stecca di vaniglia aggiungete l'alcol, mescolando.

Filtrate il liquore attraverso un colino, quindi imbottigliate.

Prima di servire dovrà riposare per almeno una settimana in dispensa.

La gradevolezza del liquore vi ripagherà dell'attesa.

Torta di fecola a ciambella

INGREDIENTI:

- 3 uova
- 300 gr di zucchero
- 300 gr di fecola di patate
- 300 gr di burro a temperatura ambiente
- 8 gr di lievito per dolci
- scorza grattugiata di un limone

ESECUZIONE:

Montate il burro con lo zucchero, separate gli albumi dai tuorli e unite questi ultimi, uno per volta, alla crema di burro, incorporandoli bene. Aggiungete la scorza di limone grattugiata e infine la fecola setacciata con il lievito.

Ora montate gli albumi a neve e amalgamateli al composto mescolando delicatamente, con una spatola di silicone, dal basso verso l'alto.

Imburrate e infarinate uno stampo con il buco e versate il composto.

Fate cuocere in forno caldo a 170 C° per circa 40 minuti.

Prima di sfornare fate la prova dello stecchino, che affondato nella torta dovrà risalire asciutto.

Torta mantovana

INGREDIENTI:

- gr 175 farina 00
- 175 gr di burro a temperatura ambiente
- 175 gr di zucchero
- 4 tuorli
- 1 uovo
- 70 gr di mandorle pelate
- 5 gr di lievito in polvere

ESECUZIONE:

Ponete in una ciotola il burro a pezzetti e lo zucchero, e sbattete con le fruste elettriche fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungete l'uovo intero e mescolate ancora. Incorporate poi i tuorli uno per volta senza smettere di mescolare. Setacciate la farina assieme al lievito e uniteli al composto continuando con le fruste. Foderate di carta da forno una tortiera di 25 cm di diametro circa, e sminuzzate le mandorle con un coltello che distribuirete sulla superficie del composto dopo averlo versato nella tortiera.

Cuocete nel forno già caldo a 180 C° per i primi 20 minuti, e a 160 C° per i restanti 20. Sfornate quando la torta si sarà raffreddata, e in ultimo cospargete di zucchero semolato.

Crema fredda al cioccolato

INGREDIENTI:

- 150 ml di panna fresca
- 125 gr di cioccolato fondente
- 1 dl di acqua
- 40 gr di zucchero
- 40 gr di burro

ESECUZIONE:

Tagliate il burro a pezzetti e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente. Fate sciogliere il cioccolato in un pentolino a bagnomaria con 100 gr di panna fresca e 1 dl di acqua. Mescolate fino ad ottenere una crema densa; nel frattempo trasferite lo zucchero in un altro pentolino aggiungendo due cucchiai di acqua e mettetelo sul fuoco fino a ottenere un caramello dal colore ambrato.

Incorporate alla crema al cioccolato il caramello ancora caldo e mescolate con una frusta, poi aggiungete la panna rimasta e il burro a pezzetti ammorbidito.

Mescolate nuovamente il composto e versatelo subito in 4 bicchieri che metterete poi in frigorifero. Se gradite, servite la crema con un biscotto di pasta frolla, o decorate con una scorza d'arancia, una spruzzata di cannella o con i semi della bacca di vaniglia.

Budino al limone

INGREDIENTI:

- 3 limoni naturali
- 3 cucchiai di maizena
- 600 ml di latte
- 200 ml di acqua
- 270 gr di zucchero

ESECUZIONE:

Sciogliete lo zucchero con l'acqua a fuoco dolce.

Nel frattempo tagliate 1 limone a fettine sottili e quando lo zucchero si sarà sciolto, unitevi il limone e fate caramellare per circa 20 minuti. Prendete gli altri 2 limoni, privateli della scorza e filtratene il succo. In un'altra casseruola versate il latte, il restante zucchero e le scorze di limone. Portate il tutto a ebollizione.

In una ciotola sciogliete la maizena con 4 cucchiai di acqua fredda e incorporatevi il latte ormai in ebollizione, mescolando con una frusta. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire, in ultimo, mescolando, unite il succo dei limoni.

Filtrate la crema e ponetela in uno stampo, poi mettetelo in frigorifero per circa 4 ore.

Trascorso il tempo necessario, sformate e decorate con le fettine di limone caramellate.

Per una fresca variante decorate con i lamponi, l'immagine sarà di grande effetto e il gusto piacevolissimo.

Biscotti alla vaniglia

INGREDIENTI PER CIRCA 20 BISCOTTI:

- 210 gr farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1/2 cucchiaino di sale
- 220 gr burro a temperatura ambiente
- 280 gr zucchero
- 1 uovo
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia

ESECUZIONE:

Mescolate in un recipiente la farina con il lievito e il sale.

A parte amalgamate il burro con lo zucchero fino a creare un composto soffice e chiaro, aggiungete poi l'uovo e la vaniglia. Con un frullino elettrico incorporate piano piano la farina e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo.

Formate un "salsicciotto" che andrete a coprire con la pellicola trasparente e, ben chiuso, riposte in freezer per mezz'ora.

Una volta indurito potrete ottenerne i biscotti, che disporrete larghi su una teglia con carta da forno e infornati a 180°C, a forno caldo, per 18 minuti .

Potete sbizzarrirvi aggiungendo al composto frutta secca, ottimi i pistacchi, le nocciole o le bacche di goji, o spezie in polvere, come peperoncino o zenzero grattugiato. Largo alla fantasia!

Mettere in forno a 70 C° per circa 3 ore.

Spegnere e lasciare raffreddare. Le meringhe sono squisite gustate da sole, ma ancor più se abbinare a dolci al cucchiaio, sono adatte a essere sbriciolate e amalgamate a creme o gelati, sempre perfette accompagnate al caffè.







Schedario tecnico

- 1 **PIATTO DA PARATA OVALE CON SCENA BACCHICA. MANIFATTURA LIGURE. 1742**
Grande piatto da parata ovale con scena bacchica; Materiale: maiolica; Misure: h cm 6; diam. cm 83,50 x 61,50; Colori: azzurro, blu, contorni e sottolineature in nero; Provenienza: manifattura ligure; Epoca: 1742; Condizioni: buona, ma visibili in superficie venature riprese da colore sotto vetrina; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 1232)
- Il grande piatto da parata, o vassoio su piede anello alto e sottile, di forma ovaleggiante con decorazioni plastiche a rilievo di stile "rocaille" che costituiscono il bordo sagomato, è uno dei pezzi importanti della collezione. La gamma di colori della monocromia turchina ne indicano l'appartenenza alla raffinata maiolica ligure settecentesca che si sviluppa tra Genova e Savona. La decorazione centrale rappresenta una scena bacchica ove Sileno ubriaco viene abbeverato da un satiro, mentre una ninfa ebraica viene sorretta da un fauno ed un'altra attende di bere; una terza mesce ai fauni che porgono la coppa. Completa il quadretto agreste-mitologico un fanciullo che guida una capretta maculata. Sullo sfondo è tracciato un essenziale paesaggio con gruppetti di case della tipologia del "paesetto" che si ripete nei quattro cartigli che ornano l'irregolare tesa. Sebbene la marca "Lanterna" tracciata sul retro dell'esemplare rimandi con un certo margine di sicurezza alla manifattura savonese, prima appartenuta ai Grosso, poi ai Chiodo dal 1698 ed in particolare alla maniera adottata dalla cerchia dei collaboratori di Paolo Chiodo e del figlio Gio. Agostino, è al fratello del conduttore della fabbrica, il sacerdote Gian Battista Chiodo, che l'esemplare andrebbe ricondotto, vicino ai temi ed alla esecuzione alla "scenografia barocca" bianca e blu dei Guidobono (CHILOSI- MATTIAUDA, 2004, pp.31-35).
- 2 **DUE ALBARELLI DA FARMACIA CON SCRITTA APOTECARIA E FIORI DI TACCHIOLO. 1746**
Due albarelli da farmacia con scritta apotecaria e decoro al fiore di tacchiolo; Materiale: maiolica; Misure: h cm 23; diam. bocca cm 10; diam. piede cm 9; Colori: blu, giallo, verde, bruno; Provenienza: manifattura lodigiana; Epoca: 1746; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4432)
- I due albarelli a balaustro formano una coppia per le identiche date (1746), misure e forma, con parte mediana occupata dalla scritta apotecaria: Flor. Cordiale e l'altra: Olio. Sparv. (e). La bocca dei vasi, segnata dalla doppia filettatura prima del rigonfiamento, è consunta perchè fungeva da copertura fermata da spago per non lasciar uscire il liquido medicamentoso. Per l'esecuzione dell'encarpo di fiori al "tacchiolo", più stilizzato rispetto alla iniziale produzione pesarese, la coppia si avvicina alla produzione settecentesca lodigiana forse della fabbrica Coppellotti, in particolare per la presenza degli insetti ad ali aperte che volano sui fiori.
- 3 **DUE TABACCHIERE O PILLOLIERI DELLA MANIFATTURA COPPELLOTTI DI LODI. 1742**
Due tabacchiere o pillolieri con coperchio della manifattura settecentesca Coppellotti di Lodi; Materiale: maiolica; Misure: h cm 27,50; diam. bocca cm 12; diam. piede cm 13,3; Colori: blu, giallo, verde, bruno; Provenienza: manifattura lodigiana di Antonio Maria Coppellotti; Epoca: 1742; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4434)
- Per la forma globulare, usata solitamente per conservare le pillole, i due vasi sembrano servire più da tabacchiere per l'apertura larga adatta ad infilare la mano all'interno, provviste di coperchio necessario a conservare l'aroma. Marcati 1742, sagomati e baccellati, sono posti su alto piede; l'interno è ingobbato; l'impasto e lo smalto della maiolica appaiono bianchi, lattiginosi, vetrina opaca. Per il decoro a "fiore di tacchiolo" potrebbero uscire da una bottega pesarese, ma la tipologia ebbe grande diffusione anche in terra veneta e lombarda. Per la presenza degli encarpi di fiori e foglie e di insetti, nonché per la tonalità calde dei colori sono avvicinabili a vasi simili per forma e decorazione, usciti dalla fabbrica lodigiana di Antonio Maria Coppellotti (NOVASCONI, 1964), di cui a Mantova sono documentabili altri esemplari.
- 4 **DUE VASI NEOCLASSICI IN PORCELLANA. SECOLO XIX**
Due vasi neoclassici; Materiale: porcellana; Misure: h cm 32; diam. bocca cm 12,5; lung. piede cm 10; largh. piede cm 10; Colori: oro; Provenienza: manifattura francese ignota; Epoca: sec. XIX; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4486)

Due vasi neoclassici con manici a ricciolo, decoro floreale stile Luigi Filippo e greca alla base quadrata, attribuibili a manifattura francese ignota.

- 5 **DUE VASI PORTAFIORI IN PORCELLANA. SECOLO XIX**
Due vasi portafiori; Materiale: porcellana; Misure: h cm 29; diam. bocca cm 14; diam. piede cm 12; Colori: blu e oro; Provenienza: manifattura francese ignota; Epoca: sec. XIX; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4485)
- Due vasi portafiori che simulano foglie sino alla bocca dal labbro ondulato, di manifattura francese ignota, bianchi e oro con piccoli dettagli blu.
- 6 **CESTINO TRAFORATO. SECOLI XIX FINE - XX INIZIO**
Un cestino traforato con vedute; Materiale: porcellana; Misure: h cm 7,5; lung. cm 24; largh. cm 20; Colori: blu, oro, nero e grigio; Provenienza: manifattura europea Nymphenburg; Epoca: Secoli XIX fine - XX inizio; Condizioni: ottima; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 224)
- Il cestino, perfettamente conservato, sia nella pittura che nel materiale traforato ripete nella forma ovale le riserve con paesaggi racchiuse in un nastro legato a nodo d'amore in blu e oro. Il significato delle vedute si desume a rovescio dalle scritte "Amalienburg", riferito al palazzo raffigurato al centro, "Gruenerwald" (bosco verde) e "Neuwied" con veduta del castello e della chiesa del luogo. Dalla marca a rovescio si desume la provenienza del sottile e leggero cestino uscito dalla manifattura bavarese di Nymphenburg in epoca compresa tra 1895 e 1910, confermata dallo stemma con corona bavarese e dicitura "Nymphenburg" rispetto alla produzione più tarda ancora attiva e richiesta. La fabbrica di Neudeck - Nymphenburg fu fondata nel 1754 e si distingue per gli ori e colori assai vivi, applicati in modo perfetto nella stesura di verdi paesaggi e vedute artistiche in chiaroscuro. A rovescio si legge "OD 627 31".
- 7 **COPPIA DI VASI NEOCLASSICI CON FARFALLE E VEDUTE. SECOLO XIX**
Coppia di vasi neoclassici con farfalle e vedute; Materiale: porcellana; Misure: h cm 34; diam. bocca cm 10; lato base quadrata cm 10; Colori: verde, seppia, nero, oro, azzurro; Provenienza: manifattura europea; Epoca: secolo XIX; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 111)
- La dicitura che accompagna nei documenti d'archivio questa coppia di vasi (pompeiani con vedute e farfalle) ci permette di fornire notizie in merito alla provenienza di essi. Potrebbe trattarsi di prodotti delle fabbriche di Capodimonte o di Napoli, specializzati in costumi d'epoca e vedute relative a palazzi borbonici, in questo caso sul mare dato che entrambi rappresentano sfondi marini con barche. Fanno pensare alla villa di Portici per l'attracco e gli edifici cinesizzanti che ornano la base dei due vasi, uno dei motivi costanti nella decorazione della villa di Portici oppure al palazzo reale partenopeo direttamente affacciato sul mare. La forma alta e slanciata degli esemplari, corredati di manici a collo di cigno in oro e di alto supporto di base, la decorazione a palmette auree sotto il collo e la marmorizzazione del corpo dei vasi, come si trattasse di materiale marmoreo, sono tutti elementi che richiamano la cultura neoclassica dell'inizio dell'Ottocento affascinata dai ritrovamenti di Pompei.
- 8 **COPPIA DI VASI IN PORCELLANA CINESE A PASTA GRIGIASTRA. SECOLO XIX**
Coppia di vasi; Materiale: pasta grigia e vetrina craquelè; Misure: h cm 46, diam. base cm 11, diam. bocca cm 19; Colori: rosso, verde, blu, azzurro, rosa e grigio; Provenienza: manifattura cinese; Epoca: sec. XIX; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 1264)
- Coppia di vasi ad orlo ondulato di pasta grigia per ossidazione e vetrina craquelè, decorati da un ramo di susino, pesco, crisantemi, peonie con un grande gallo variopinto. Un segno nero sovracoperto. Affinità con tipologie giapponesi del secolo XIX per la ricchezza dei colori e la presenza di animali.
- 9 **PIATTO IN PORCELLANA CINESE ENTRO SUPPORTO BRONZEO. SECOLO XIX**
Un piatto grande; Materiale: porcellana; Misure: h cm 14, diam. base cm 22, diam. base bronzo cm 24; Colori: rosso, blu, verde, arancio, grigio e oro; Provenienza: manifattura cinese; Epoca: sec. XIX; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 1272)
- Grande piatto a leggero incavo chiuso da supporto in bronzo dorato, raffigurante scomparti a fiori e figure, tra cui una coppia vestita elegantemente e sdraiata in un giardino di epoca ottocentesca.

- 10 **VASO IN PORCELLANA CINESE IN MONOCROMIA BLU. SECOLI XIX-XX**
Un vaso grande; Materiale: porcellana; Misure: h cm 26; diam. bocca cm 30; diam. piede cm 16; Colori: bianco, blu, arancio, nero, verde; Provenienza: manifattura cinese; Epoca: sec. XIX-XX; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 870)

Vaso per pesci o per piante acquatiche (loto, papiro, bambù) in decorazioni fitomorfe con riserve raffiguranti figure di sapienti in un giardino (uno più piccolo indica la strada ad un vecchio, forse cieco) e di una fenice su ramo fiorito. Epoca incerta ma abbastanza recente.

- 11 **TRE OGGETTI ORIENTALI DI FATTURA CLOISONNÉ CINESE O GIAPPONESE. SECOLI XIX-XX**
Una scatola, un vassoio piccolo e un portadolci; Materiale: smalti colorati e bronzo dorato di supporto; Misure: scatola h cm 7,5; diam. cm 10,5; vassoio h cm 0,5; lungh. cm 12; largh. cm 9,5; portadolci scatola h cm 13,5; diam. cm 29,5; diam. piede cm 18; Colori: blu pavone, rosso, bianco, nero e verde giada-persiano; Provenienza: Cina o Giappone; Epoca: secoli XIX, fine - XX, inizi; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (portadolci, Inv. 866)

Tre oggetti cloisonné (una deliziosa scatola a fiori; un minuscolo vassoio con ramo fiorito e un portadolci racchiuso da supporto in bronzo dorato) di epoca e provenienza imprecisata. Potrebbe trattarsi di oggetti di produzione cinese o giapponese tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, caratterizzati da infiorescenze, foglie e decorazioni stilizzate su fondo di intenso blu pavone o di verde dal giada al persiano di smalto consistente. Probabili omaggi o souvenirs di viaggio.

- 12 **TRE PIATTI A MAZZO DI FIORI CON ROSA CENTRALE. SECOLO XVIII**
Tre piatti diversi decorati a mazzo di fiori con rosa centrale; Materiale: maiolica; Misure: un piatto più grande: h cm 3; diam. cm 26,8 marcato a rovescio con un lungo segno blu intenso; uno fondo svasato: h cm 3,5; diam. cm 23,5 marcato con un segno verticale più leggero blu; uno di media misura: h cm 2,8; diam. cm 25,5 senza marca; Colori: azzurro, giallo, verde, bruno, rosa, manganese; Provenienza: manifattura ignota; Epoca: metà o fine sec. XVIII; Condizioni: diverse; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4433)

Il più grande dei tre esemplari, accostati solo per l'affinità del motivo floreale, non per misure, raffigura al centro un mazzolino con una rosa dai pistilli cadenti, margherite, astri con corolle di vario colore, non ti scordar di me; piccoli gruppi di fiori sono sparsi liberamente ovunque. L'orlo è sagomato; a rovescio al centro del piede piatto un segno verticale di colore verde/blu.

Il secondo si presenta come un fondo, sciupato e di misura più piccola rispetto all'altro, di cui ripete la costolatura, con il mazzolino di fiori vari (margherite blu e gialle) dominato da una rosa dai pistilli cadenti tendente al viola, marcato a rovescio da un leggero segno blu verticale. Il terzo, ben conservato, di pasta bianca e smalto brillante, appare più recente, senza marca sul retro a piede piatto, due sbecature sull'orlo costolato. Al centro il mazzo con la rosa si arricchisce di fiori chiusi, tulipano, non ti scordar di me, grandi foglie e un ramo con tre nespole. Dalla manifattura settecentesca pesarese Casali e Callegari i motivi "alla rosa" ed "al ticchio" si diffusero per accuratezza esecutiva e bellezza dei colori (rosso porpora e verde smagliante) (BISCONTINI UGOLINI, 1986, pp. 87-111) che imitatori a Lodi, a Milano, a Sassuolo (LIVERANI, 1996) non eguagliarono, dando versioni garbate ma più modeste, come quelle qui esaminate.

- 13 **SERVIZIO INCOMPLETO AL "PONTICELLO" DELLA FABBRICA ANTONIBON. SECOLO XVIII**
Servizio incompleto al "ponticello", costituito da otto piatti di diverse misure ed una zuppiera; Materiale: maiolica; Misure: un piatto assai grande: h cm 4,5; diam. cm 45,5 marcato a rovescio; due piatti meno grandi: h cm 4; diam. cm 39,5 di cui uno con punti di ferro marcati; uno di misura media: h cm 3; diam. cm 33,5 marcato; quattro piatti piani: h cm 2,5; diam. cm 28; otto piatti piani più piccoli: h cm 2; diam. cm 23,5; una zuppiera: h cm 18 (con coperchio); diam. cm 25; Colori: turchino, azzurro, giallo, verde, bruno; Provenienza: manifattura di Pasquale Antonibon alle Nove di Bassano (1740-1770); Epoca: metà sec. XVIII; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4435)

Ogni esemplare del servizio, nelle misure grandi e piccole, nei piani e nei fondi, come nella zuppiera, presenta orlo sagomato e lieve costolatura, più decisa nella zuppiera. Il rovescio apodo, con qualche incluso e segno d'usura, porta in sette esemplari segni di riconoscimento costituiti da una O, corredata o meno da due puntini, mentre in due casi compare una P con un puntino ed in un caso una B con forse una Z su impasto bianco lattiginoso e vetrina brillante. Il decoro del servizio varia a seconda dei pezzi in modo da presentare una certa uniformità: nella zuppiera si arricchisce del motivo "a ponticello" con piramide, mentre nei piatti compare al

centro il cestello con fiore a grandi petali e foglie che si allungano sino ad un bel garofano, tutti motivi che appartengono alla produzione citata (ERICANI-MARINI-STRINGA, 1990, p.71). A Mantova in piazza Erbe gli Antonibon tenevano bottega dove smerciare il loro campionario (PALVARINI GOBIO CASALI, 1987, p.260). Figurano al Victoria & Albert Museum di Londra (RACKHAM, 1977, nn.1246-1247) esemplari simili a quelli dei D'Arco che sono marcati a rovescio "Nove, G:B:A:B ed N" in azzurro, indicanti Giambattista Antonibon, il figlio Pasquale, il nipote Giambattista, coadiuvato da Giovanni Maria Baccin e poi da Francesco Parolin.

- 14 **SERVIZIO INCOMPLETO AL "TICCHIO" DI MANIFATTURA INCERTA. SECOLO XVIII**
Servizio incompleto al "ticchio", costituito da sette piatti e due salsiere con relativo piattino; Materiale: maiolica; Misure: i tre piatti fondi: h cm 3,8; diam. cm 22; i due piatti medi: h cm 3; diam. cm 27,5; i due più grandi: h cm 4; diam. cm 32; le due salsiere: h cm 7,50; diam. bocca cm 12; diam. piede cm 6; i due relativi piattini per salsiera: h cm 1,5; lungh. cm 24; largh. 15; Colori: blu, giallo, verde, bruno, rosso; Provenienza: manifattura lodigiana o veneta; Epoca: metà sec. XVIII; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4436; Inv. della Soprintendenza O3 OOO 7988)

I moduli stilistici (le forme apode, il tipo di baccellatura, il bordo centinato) ed il particolare motivo del "ticchio" sono usati sia nella produzione pesarese, lodigiana (manifattura Coppellotti) e veneta (Pasquale Antonibon alle Nove di Bassano verso il 1750). La salsiera ha forma di navicella con manico, bordo sagomato e appoggio ad anello, tutto su piede piatto. La decorazione policroma è costituita dal cosiddetto "tacchiolo" fatto di margherite disposte frontalmente, ravvicinate, stilizzate, collegate da filamenti vegetali, dipinte a vari colori. Anche il piattino oblungo a forma di losanga sottostante la salsiera presenta un bordo centinato e sagomato come i piatti superstiti del servizio, probabilmente ricco e andato rotto.

- 15 **LARGO PIATTO CON GIRANDOLA CENTRALE E DECORO STILIZZATO. SECOLO XVIII**
Largo piatto con tesa degradante ed al centro una girandola contornata da mazzolini di fiori; Materiale: maiolica; Misure: h cm 4,3; diam. cm 31,5; Colori: azzurro, blu, giallo, verde, bruno; Provenienza: ignota manifattura ligure o dell'Italia settentrionale; Epoca: sec. XVIII; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4443)

Le ottime condizioni dell'esemplare mostrano la delicatezza della fusione cromatica e la brillantezza dello smalto, intaccato da pochi inclusi e sbecature all'orlo. La decorazione ha un carattere eclettico, difficile da attribuire ad una precisa fabbrica, mancando qualsiasi marca. Al centro il motivo della girandola forma un fiore dai petali stilizzati entro un cerchio filettato ed arricchito da un decoro cinesizzante, sormontato da cespuglietti alternati ad ogive. Tale soluzione rimanda ai "lambrequins" di Rouen o dei Moustiers, ripetuto in maniera identica ma più ampia sulla tesa. Nell'interspazio del cavetto compaiono mazzolini di fiori a gruppi di due e tre, riecheggianti motivi lodigiani e veneti. Per queste varie soluzioni presentate dal piatto (francesi, venete, lombarde) resta arduo collocare la tipologia e la provenienza, pur trovando qualche affinità con la maiolica ligure di fine Settecento (MARZINOT, 1979, p.283, n.331).

- 16 **SERVIZIO IN PORCELLANA BIANCA, MARCA GINORI MANIFATTURA DOCCIA-FIRENZE, CON DOPPIA A IN BLU. 1872**
Servizio in porcellana bianca, marca Ginori manifattura Doccia-Firenze, con doppia A in blu; Materiale: porcellana; Misure: tre piatti più grandi: h cm 5,5; diam. cm 36; un piatto grande: h cm 4,5; diam. cm 33,5; 4 piatti molto grandi ovali: h cm 5,5; lungh. cm 42,5; largh. cm 30; 7 piatti grandi ovali: h cm 4; lungh. cm 39; largh. cm 28; 5 piatti meno grandi ovali: h cm 4,5; lungh. cm 36,5; largh. cm 25,5; un piatto ovale da pesce: h cm 4,5; lungh. cm 50; largh. cm 17; tredici piatti fondi svasati: h cm 4; diam. 23,5; ottantadue piatti piani: h cm 2,5; diam. cm 24; trentaquattro piatti piani più piccoli: h cm 2,5; diam. cm 21; due piattini ovali: h cm 3; lungh. cm 23; largh. cm 12,5; due alzatine: h cm 8,5; diam. bocca cm 22,5; un portauovo con suo piattino in un pezzo unico: h cm 7,5; diam. piede cm 6; diam. piattino cm 10, diam. bocca cm 6; Colori: bianco e blu; Provenienza: manifattura Doccia-Firenze; Epoca: 1872; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco

Appartiene alla produzione di fine Ottocento (dal 1896 si aggiungerà il nome Richard) questo elegante servizio ricco di pezzi (in totale 155), anche rotti, con le iniziali di Antonio D'Arco (1848-1917), padre della contessa Giovanna D'Arco Chieppio Ardizzone, marchesa Guidi di Bagno (1880-1973) munificata fondatrice dell'omonimo museo (SIGNORINI 2016, pp.17-11).

- 17 **SERVIZIO "ITALIA", CAMPIONE 2423 RICHARD GINORI. 1903**
Una insalatiera/zuppiera, una zuppiera con coperchio e un copechio per zuppiera più grande; Materiale: porcellana; Misure: insalatiera/zuppiera h cm 6,5; diam. bocca cm 8,5; diam. piede

cm 4,5; zuppiera con coperchio h cm 6; diam. bocca cm 9,5; diam. piede cm 5; coperchio h cm 6; diam. bocca cm 9; diam. piede cm 5; Colori: seppia, rosa, azzurro, verde; Provenienza: manifattura Richard Ginori, stabilimento di Doccia a Sesto Fiorentino; Epoca: 1903; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco

Esemplari superstiti di un grande servizio di 110 pezzi ad infiorescenze floreali sorrette da decorazioni a rocaille in seppia di forma tipica prodotta dalla fabbrica Ginori alla fine dell'Ottocento. In questo caso la marca è corredata dalla scritta a rovescio in verde "Ginori 2" a cui si aggiunge l'ovale in rosso con dicitura "Decorazione eseguita da Richard-Ginori" a testimonianza del passaggio alla ditta milanese Richard di tutto il materiale presente nella fabbrica di Doccia a Sesto Fiorentino.

18 SERVIZIO DA TAVOLA RICHARD GINORI, CAMPIONE 3368. 1906

Quarantasette piatti piani, tredici piatti fondi, ventiquattro piatti da dessert, tre piatti rotondi grandi, quattro piatti ovali grandi, un piatto ovale più grande, un piatto ovale molto grande, una insalatiera/zuppiera; Materiale: porcellana; Misure: piatto piano h cm 3; diam. cm 25; diam. piede cm 15; piatto fondo h cm 4; diam. cm 25,5; diam. piede cm 12; piatto da dessert h cm 2; diam. cm 22; diam. piede cm 12; piatto rotondo grande h cm 4,5; diam. cm 33,5; diam. piede cm 19; piatto ovale grande h cm 4; lungh. cm 36; largh. cm 26; piatto ovale più grande h cm 5; lungh. cm 40; largh. cm 29; piatto ovale molto grande h cm 5; lungh. cm 44; largh. cm 33,5; insalatiera/zuppiera h cm 11,5; diam. cm 25,5; diam. piede cm 12; Si può accostare per decoro una alzata (marchio 5865) h cm 8; diam. cm 22; diam. piede cm 9,5; Colori: rosa, verde, seppia, grigio; Provenienza: manifattura europea Richard-Ginori; Epoca: 1906; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco

Numerosi pezzi di un grande servizio di piatti a forma centinata decorati a roselline e bordo con nastro in verde e seppia. Al rovescio corre, anche qui, la dicitura che indica materiale della Ginori rilevato dalla Richard, attestato dalla scritta entro cerchio rosso "Decorazione eseguita da Richard Ginori".

19 GRUPPI DI PICCOLE PORCELLANE. FABBRICA DI NAPOLI. SECOLO XIX

Gruppi di piccole porcellane; Materiale: porcellana; Misure: statuette di varie misure da h cm 8,5 a h cm 20; Colori: bianco e complessa di gamma di sfumature di colore; Provenienza: Fabbrica di Napoli; Epoca: secolo XIX; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco

I piccoli gruppi in porcellana bianca usati probabilmente come centri tavola corredati di statuette isolate, pur sullo stesso tema, appartengono alla produzione della fabbrica di Napoli la quale, dopo la breve attività della manifattura reale di Capodimonte, fondata da Carlo III° di Borbone, passato poi al governo della Spagna, dove volle far ceramiche al Buen Retiro, continuò a sfornare per tutto l'Ottocento pezzi siglati con il marchio blu della corona e la N di Napoli indicante la provenienza. Il tema è quello del gioco e della gioia di putti che suonano, danzano, raccolgono l'uva, liberano colombe e scherzano con una damina.

Appartengono sempre alla cosiddetta fabbrica di Napoli per il marchio citato, altri sei puttini nudi con pudica sciarpa svolazzante in diversi colori di tonalità tenue, in pose aggraziate. Due puttini reggono nella mano un fiore, un secondo tiene una conchiglia, mentre un altro, di formato più piccolo, incoronato da foglie, regge una coppa appoggiandosi ad un muretto, quasi a dimostrare la sua ebbrezza. Gli ultimi due hanno perso parte della mano con ciò che portava. Sempre di fabbrica di Napoli, perché marcata con corona e lettera N sottostante, è una spiritosa statuina di "Sarto sul caprone", un modello settecentesco di successo uscito dalla manifattura di Meissen, modellato da Kaendler a Meissen e a Ludwigsburg. Le due figurine, dotate di occhiali ed altri piccoli particolari (una bottiglia, un cuscino, un tascapane, una campanella) incedono sul tappeto erboso e fiorito in una marcia scherzosa.

Note particolari sono da riferire ad una statuina bianca rappresentante l'inverno (un bambino con pelliccia che si scalda al braciere) che si completava nella serie delle "Stagioni" oltre a figurine rappresentanti un giovane ed una fanciulla accostabili per la posa, ed una coppia di eleganti innamorati. Sempre in policromia una più piccola fanciulla con in una mano un fiore e nell'altro braccio una borsetta.

La stessa fabbrica partenopea si specializzò anche nella riproduzione di altri modelli di successo, come il felino che imita la moda della fabbrica di Meissen, specializzata nella riproduzione di animali esotici.

20 GRUPPI DI PICCOLE PORCELLANE. MANIFATTURA DI NYMPHENBURG. SECOLO XIX

Gruppi di piccole porcellane; Materiale: porcellana; Misure: statuette di varie misure da h cm 8,5 a h cm 20; Colori: bianco e complessa di gamma di sfumature di colore; Provenienza:

manifattura bavarese di Nymphenburg; Epoca: secolo XIX; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco

Alla manifattura bavarese di Nymphenburg appartengono le figurine bianche di una piccola orchestra di bambini che suonano: tamburo (3), flauto (1) e cembali (1). Per la presenza di marchi e stemmi sono da attribuire alla stessa fabbrica le due statuette colorate di un Cupido su piedistallo che stende un arco ed un cinese che regge con la mano una fiaccola (l'altra manca), assai affine ai più noti personaggi di Kaendler Meissen.

21 GRUPPO DI PIATTI IN PORCELLANA CINESE A FIORI E GRANCHI. SECOLO XVIII

Trentaquattro piatti; Materiale: porcellana; Misure: tutti uguali su piede ad anello, h cm 2, diam. cm 23; Colori: blu, rosso, oro; pasta azzurrognola; Provenienza: manifattura cinese (Dinastia Qing, 1710-1735); Epoca: sec. XVIII; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4437)

Un insieme di 34 piatti decorati con due grandi mazze: uno con fiore grande; l'altro più piccolo con boccioli; due granchi, uno marrone e uno rosso con ramo fiorito tra chele ed emblema; colori in blu sottocoperta, rosso, oro attribuibile all'epoca della Dinastia Qing (1710-1735) per confronti (BERTOLDI, 2006).

22 GRUPPO DI PIATTI IN PORCELLANA CINESE A FIORI E GRANCHI. SECOLO XVIII

Trentaquattro piatti; Materiale: porcellana; Misure: tutti uguali né piani né fondi su piede ad anello con rialzo modesto, h cm 2, diam. cm 22,5; Colori: blu, rosso, oro; pasta azzurrognola; Provenienza: manifattura cinese (Dinastia Qing, era Kangxi-Yongzheng); Epoca: sec. XVIII; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4438)

Gruppo di 34 piatti decorati a due mazze, grande e piccolo, di peonie tra foglie; due granchi che si rincorrono o sparsi. Sulla tesa 4 gruppi floreali in blu, rosso, oro, pasta bianco-azzurra, rami blu a rovescio (Qing, era Kangxi-Yongzheng).

23 GRUPPO DI PIATTI IN PORCELLANA CINESE "FAMILLE ROSE". SECOLO XVIII

Quattordici piatti; Materiale: porcellana; Misure: tutti uguali su piede ad anello con rialzo modesto, h cm 2,5, diam. cm 22,5; Colori: porpora di Cassio, blu, bianco, verde "famille rose"; Provenienza: manifattura cinese (Dinastia Qing, era Qianglong 1736-1795); Epoca: sec. XVIII; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4439)

Quattordici piatti uguali con al centro una peonia dai petali a bordo bianco per effetto di volume e fiori diversi sparsi più piccoli. Sulla tesa peonie libere o su sfondo di "lambrequins" a colori rosa (porpora di Cassio, blu, bianco, verde "famille rose"), che caratterizzano la produzione d'esportazione (dinastia Qing, era Qianglong (1736-1795).

24 DUE PIATTI IN PORCELLANA CINESE "FAMILLE ROSE" CON ROTOLO. SECOLO XVIII

Due piatti; Materiale: porcellana; Misure: h cm 3, diam. cm 23; Colori: rosa di Cassio, blu, bianco, verde "famille rose", rosso; Provenienza: manifattura cinese (Qing, 1736-1795); Epoca: sec. XVIII; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4440)

Due piatti simili nella forma e nelle dimensioni ai precedenti (vaso centrale su supporto a tre gambe, peonie e fiori sparsi) ma caratterizzati dalla presenza del rotole che si apre, ad indicare che i fiori dipinti sono presi dalla realtà. Altra peculiarità è il bordo a "lambrequins" che giunge ad occupare parte della tesa, sulla quale corrono rami di biancospino con peonie e susino, assai ricco di particolari e contornato da una forte riga nera per impedire colature.

Tali indicazioni depongono a favore di porcellana della "famille rose" Qing (1736-1795).

A rovescio i brevi rami dipinti in blu e puntini rossi indicano botteghe dedite all'esportazione.

25 DUE PIATTI IN PORCELLANA CINESE "FAMILLE ROSE" CON GABBETTA. SECOLO XVIII

Due piatti; Materiale: porcellana; Misure: h cm 3, diam. cm 22,5; Colori: rosa di Cassio, blu, bianco, verde "famille rose"; Provenienza: manifattura cinese; Epoca: sec. XVIII; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4441)

Due piatti, uno ha al centro una peonia in un vaso posto su rocce da giardino, accanto ad un supporto per un uccello che vola fuori dalla gabbietta, simboli di felicità domestica. Sulla tesa, divisa dal centro da tenui "lambrequins" legati a mazzolini, fiori (peonie, pesco, margherite) nelle tonalità della "famille rose" (bianco per dare volume, rosa di Cassio, verdi e blu delicati).

- 26 **PIATTO IN PORCELLANA CINESE CON TESA A CARTELLE FLOREALI. SECOLO XVIII**
Un piatto; Materiale: porcellana; Misure: h cm 3, diam. cm 22,5; Colori: rosa di Cassio, blu, bianco, verde "famille rose"; Provenienza: manifattura cinese (Qing); Epoca: sec. XVIII; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4442)
- Una variante del piatto (scheda n. 25) è presente in un altro simile per colori ed impostazione decorativa e cromatica, ma diverso per l'uccello che qui becca, e i "lambrequins" continui (Qing, sec. XVIII).
- 27 **DUE PIATTI IN PORCELLANA CINESE A FIORI E RISERVE CON GRANCHI. SECOLO XVIII**
Due piatti; Materiale: porcellana; Misure: h cm 3, diam. cm 22,5; Colori: rosso, blu e oro; Provenienza: manifattura cinese (Qing); Epoca: sec. XVIII; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4444)
- Due piatti simili tra loro, accostabili ad altri (scheda n. 29) per epoca, minuzia nell'esecuzione floreale, accurato impiego della doratura e banda geometrica interrotta da riserve con granchi. La decorazione sulla tesa chiusa dal filetto si stende libera e ricca di motivi a cespuglio, a steli, a bacche, a foglie, a mazzolini, a rami di fiori, isolati sul fondo di esili riccioli dorati (Qing).
- 28 **PIATTO IN PORCELLANA CINESE A PETALI SPARSI ENTRO FILETTATURE. SECOLO XVIII**
Un piatto; Materiale: porcellana; Misure: h cm 3, diam. cm 23; Colori: rosso, blu e oro; Provenienza: manifattura cinese (Qing?); Epoca: sec. XVIII; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4445)
- Piatto con peonie e petali fluttuanti, campiti liberamente sulla superficie del piatto entro un bordo geometrizzante con riserve occupate da un unico fiore globulare e foglioline. Entro un medaglione centrale filettato compare un tipo di fiore diverso, a corolla aperta e pistilli, ripetuto sopra e sotto in sagomature chiuse in blu intenso. A rovescio il solito ramo (Qing?).
- 29 **PIATTO IN PORCELLANA CINESE CON FIORE SU RAMETTO. SECOLO XVIII**
Un piatto; Materiale: porcellana; Misure: h cm 3, diam. cm 22,5; Colori: rosso, blu, giallo e oro; Provenienza: manifattura cinese (Qing, era Yongzehng-inizio era Qianglong 1723-1750); Epoca: sec. XVIII; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4446)
- Piatto unico, ma appartenente ad una tipologia assai diffusa durante la produzione della dinastia Qing (era Yongzehng-inizio era Qianglong (1723-1750), per la varietà dei fiori e degli steli, qui uscenti da un rametto blu ad arco. Tra la tesa, anch'essa decorata a gruppi sempre diversi di peonie, margherite, biancospino, ed il fondo, corrono un bordo esterno ed uno interno dorato imitante il broccato, con crisantemi stilizzati e riserve sempre a mazzolini.
- 30 **GRUPPO DI PIATTI IN PORCELLANA CINESE CON PONTICELLO. SECOLO XVIII**
Un piatto; Materiale: porcellana; Misure: h cm 3, diam. cm 22,5; Colori: rosso, blu, giallo
Quattro piatti; Materiale: porcellana; Misure: h cm 2,5, diam. cm 23,5; Colori: rosso, blu e oro; Provenienza: manifattura cinese; Epoca: sec. XVIII; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4447)
- Quattro piatti raffiguranti un giardino attraversato da un ponticello o graticcio, dove crescono a destra un bambù (simbolo di flessibilità) ed un albero fiorito con grandi foglie globulari blu, ripetute anche sulla tesa e sulla banda geometrizzante interrotta da crisantemi e riserve. Sotto il ponte affiorano tre cerchi (lanterne?), diverse nei vari esemplari. Conciso ramo a rovescio.
- 31 **GRUPPO DI PIATTI IN PORCELLANA CINESE A FOGLIE E FIORI. SECOLO XVIII**
Un piatto; Materiale: porcellana; Misure: h cm 3, diam. cm 22,5; Colori: rosso, blu, giallo
Tre piatti; Materiale: porcellana; Misure: h cm 3, diam. cm 22,5; Colori: rosso, blu e oro; Provenienza: manifattura cinese; Epoca: sec. XVIII; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4448)
- Tre piatti con peonia unica centrale e foglie blu, accostata ad una canna di bambù spezzata. Sulla tesa fiori uscenti da cespugli e sul rialzo banda geometrica con riserve. A rovescio segni stilizzati in blu e oro, fiori con bacche, indicano forse la bottega o il mercato d'esportazione.
- 32 **PIATTO IN PORCELLANA CINESE CON PAGODE E ROCCE. SECOLO XIX**
Un piatto grande; Materiale: porcellana; Misure: h cm 4, diam. cm 35, diam. piede cm 19,5; Colori: rosso, blu e oro; Provenienza: manifattura cinese; Epoca: sec. XIX; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4456)

Un piatto grande con raffigurazione di tre pagode chiuse da un muro con portone dorato, cinto dall'acqua e con alberi fioriti. Sullo sfondo montagne e sull'altra sponda una pagoda in un giardino con alberi fioriti e rocce. La marca nera stampata entro cerchio filettato indica materiale cinese tardo (sec. XIX?), destinato all'esportazione in Europa e smerciato dalle diverse Compagnie delle Indie dal XVII al XIX secolo (inglesi, olandesi, francesi, danesi, svedesi).

- 33 **DUE PIATTINI IN PORCELLANA CINESE A TRALCI BLU. SECOLI XVIII- XIX**
Due piattini; Materiale: porcellana; Misure: h cm 2,5; diam. cm 14,5; diam. piede 7,5; Colori: turchino e rosso; Provenienza: probabile manifattura cinese; Epoca: sec. XVIII - XIX; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4268)
- Due piattini diversi con marca dipinti a tralcio con bacche, di probabile importazione cinese per la presenza del fiore di loto evocativo della tipologia Imari.
- 34 **SERVIZIO INCOMPLETO DA TÈ IN PORCELLANA CINESE. SECOLO XVIII**
Tre piattini e sei coppette; Materiale: porcellana; Misure: piattino h cm 2, diam. 13,5, diam. piede cm 8; coppetta h cm 4,5, diam. 9, diam. piede cm 4; Colori: blu, rosso e filettatura dorata; Provenienza: probabile manifattura cinese; Epoca: sec. XVIII; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4267)
- Insieme di tre piattini e sei coppette senza marca con decoro a fiorellini diversi ed una stessa foglia. Probabile prodotto di importazione cinese per l'accuratezza del decoro floreale e i motivi stilizzati sul bordo.
- 35 **SERVIZIO DA TÈ / CAFFÈ "A VEDUTE" IN CARTIGLI DORATI. MANIFATTURA DI MEISSEN. SECOLO XVIII**
Teiera, lattierina, caffettiera, con coperchi, nove tazzine senza manico, dotate di piattino, una bottiglia senza tappo, un vassoietto e due coppe; Materiale: porcellana; Misure: teiera h cm 15,5; diam. bocca cm 6; diam. piede cm 6,5; lattierina h cm 12; diam. bocca cm 4; diam. piede cm 3,5; caffettiera h cm 20; diam. bocca cm 6; diam. piede cm 7; tazzina h cm 4,5; diam. bocca cm 7,5; diam. piede cm 3,5; piattino h cm 2,5; diam. bocca cm 12; diam. piede cm 6; bottiglia h cm 9,5; lung. cm 7; largh. cm 5; diam. bocca cm 2,5; vassoio h cm 2,5; lung. cm 18; largh. cm 15,5; coppa grande h cm 7,5; diam. bocca cm 15,5; diam. piede cm 7; coppa piccola h cm 6; diam. bocca cm 12,5; diam. piede cm 6,5; Colori: seppia, oro, verde, rosso aranciato, rosa violaceo, azzurro; Provenienza: manifattura di Meissen; Epoca: sec. XVIII; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4264)
- Il multiforme e notevole servizio settecentesco di Meissen (marca spade incrociate in blu a rovescio), con decoro "a vedute" diverse color seppia entro cartigli dorati, è costituito da teiera, lattierina e caffettiera con coperchi muniti di presa a pomolo dorato e testina d'appoggio alla base del pippiolo della teiera. La forma a coppa delle nove tazzine a campana senza manico e delle due più grandi (di diversa dimensione probabilmente usate come zuccheriere), la piccola bottiglia quadrata senza tappo per conservare le foglie di tè, il vassoietto a bordo rilevato ed ondulato, i relativi piattini costituiscono un ottimo esempio di come si offrivano alla maniera orientale le bevande pregiate nei salotti settecenteschi. Meissen riprende questo modello di prodotto e lo ripete anche nei secoli successivi.
- 36 **SERVIZIO IN PORCELLANA DA CAFFÈ IN MONOCROMIA ROSA O ROSSO. SECOLI XVIII - XIX**
Sei piattini e sei tazzine; Materiale: porcellana; Misure: piattino h cm 2,5; diam. cm 13; diam. piede cm 7; tazzina h cm 7; diam. bocca cm 6,5; diam. piede cm 3,5; Colori: rosa o rosso porpora; Provenienza: manifattura nazionale (Ginori?); Epoca: sec. XVIII - XIX; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4480)
- Insieme di sei piattini e sei tazzine dipinti con paesaggio alberato in monocromia rosa o rossa della manifattura Ginori. Questa tipologia ebbe un tale successo che continuò ad essere prodotta da diversi decoratori di cui si ricordano i nomi durante tutto il secolo XVIII e XIX specializzati in rovine contornate da alberi di diverso tipo. L'attribuzione alla produzione Ginori avviene per accostamento in assenza di marca a rovescio.
- 37 **SERVIZIO IN PORCELLANA DA CAFFÈ CON ROSA E GAMBO PROTETTO DA TUBO. SECOLO XIX PRIMA METÀ**
Nove piattini e tredici tazzine (una rotta priva di manico), zuccheriera con coperchio; Materiale: porcellana; Misure: piattino h cm 3; diam. cm 11,5; diam. piede cm 6,5; tazzina h cm 6; diam. bocca cm 6,5; diam. piede cm 3,5; zuccheriera h cm 18; diam. bocca cm 10; diam. piede cm 6,5;

Colori: rosa violaceo, blu, verde e oro; Provenienza: manifattura nazionale (Ginori?); Epoca: sec. XIX, prima metà; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4476)

Servizio di nove piattini, tredici tazzine a manico dritto e zuccheriera con coperchio e prese a testa femminile. Il decoro è costituito da una rosa centrale con gambo protetto da un tubo. Per accostamento si suggerisce la manifattura Ginori specialista nella produzione di roselline con gambo e foglie.

- 38 **SERVIZIO IN PORCELLANA DA CAFFÈ CON ROSA, MYOSOTIS, GAROFANO. SECOLI XIX - XX**
Cinque piattini e due tazzine; Materiale: porcellana; Misure: piattino h cm 2; diam. cm 11,5; diam. piede cm 6,5; tazzina h cm 5,5; diam. bocca cm 5,5; diam. piede cm 5,5; Colori: rosa, verde, blu, giallo e rosso; Provenienza: manifattura nazionale; Epoca: sec. XIX - XX; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4477)

Insieme di piattini e tazzina con manico dritto raffigurante una grande rosa con non ti scordar di me e piccolo garofano che può essere accostato, per forma e decoro, al servizio con rosa dal gambo e tubo simile ad altri della collezione.

- 39 **SERVIZIO IN PORCELLANA CON ROSE. SECOLI XIX FINE - XX INIZIO**
Nove piattini e tredici tazzine (due rotte prive di manico), zuccheriera e caffettiera/cioccolatiera dotate di coperchi; Materiale: porcellana; Misure: piattino h cm 2,5; diam. cm 12,5; diam. piede cm 6,5; tazzina h cm 6; diam. bocca cm 6; diam. piede cm 6; zuccheriera h cm 17; diam. bocca cm 10; diam. piede cm 7; caffettiera/cioccolatiera h cm 26; diam. bocca cm 9; diam. piede cm 9; Colori: rosa, verde, blu, giallo e oro; Provenienza: manifattura nazionale (Ginori?); Epoca: sec XIX, fine - XX, inizio; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4479)

Servizio di piattini e tazzine con ornato a rose e marca blu a rovescio (non chiaramente leggibile). La zuccheriera con coperchio e pomolo dorato, la capace caffettiera/cioccolatiera, dotata di simile coperchio con buchino (per infilare una bacchetta che mescoli la bevanda), le prese a testa femminile dorata, il beccuccio a testa di cane riecheggiano forme neoclassiche anche se semplificate.

Il servizio può essere accostato, per forma e decoro, a quello con rosa con gambo e tubo e al servizio con rosa, non ti scordar di me e garofano.

- 40 **SERVIZIO IN PORCELLANA DA CAFFÈ ROSSO E ORO. SECOLO XIX FINE**
Due piattini e una tazzina, zuccheriera, lattiera, caffettiera e vassoio; Materiale: porcellana; Misure: piattino h cm 2; diam. cm 14; diam. piede cm 7,5; tazzina h cm 6; diam. cm 8,5; zuccheriera h cm 11,5; diam. cm 8,5; diam. piede cm 6; lattiera h cm 12; diam. cm 6; diam. piede cm 5; caffettiera h cm 16; diam. cm 8; diam. piede cm 8; vassoio h cm 2,5; lung. cm 30,5; largh. cm 30,5; Misure portadolci con coperchio e piatto: piatto h cm 3,5; diam. cm 19,5; diam. piede cm 12; ciotola con coperchio h cm 14; diam. cm 13; diam. piede cm 8; Colori: oro e rosso; Provenienza: manifattura europea Pirkenhammer; Epoca: sec. XIX, fine; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (servizio da caffè Inv. 4449; portadolci Inv. 4453)

Servizio da caffè, con lattiera, caffettiera, zuccheriera, su vassoio rettangolare ad angoli smussati, due tazze con relativo piattino a decoro stilizzato a fiori geometrici, in rosso e oro. Impresso nella pasta a rovescio si leggono a fatica le lettere "44F" (la "R" in un altro 8 + 40) e in altri pezzi nella credenza della sala da pranzo "RB" + 9; oltre alla marca della fabbrica Cecoslovacca o austriaca denominata Pirkenhammer (dai due martelli incrociati visibili a rovescio).

Si può collegare al servizio un portadolci rosso e oro con coperchio e piatto.

- 41 **SERVIZIO IN PORCELLANA DA CAFFÈ / CIOCCOLATA NEOCLASSICO IN BIANCO E ORO. SECOLO XIX**
Sei piattini e sei tazzine, zuccheriera, caffettiera, brocca, cioccolatiera e lattiera; Materiale: porcellana; Misure: piattino h cm 2,5; diam. 13; diam. piede cm 7,5; tazza h cm 9; diam. cm 7,5; diam. piede cm 7,5; zuccheriera h cm 19,5; diam. bocca cm 11,5; diam. piede cm 7; caffettiera h cm 24; diam. bocca cm 8,5; diam. piede cm 8,5; brocca h cm 24; diam. bocca cm 7; diam. piede cm 8; cioccolatiera h cm 25; diam. bocca cm 10; diam. piede cm 9,5; lattiera h cm 19; diam. bocca cm 7; diam. piede cm 6; Colori: bianco e oro; Provenienza: manifattura europea; Epoca: sec. XIX; Condizioni: ottima; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4454)

Un servizio da caffè con sei tazze e relativo piattino, marcati "i5", completo di caffettiera,

cioccolatiera, brocca, zuccheriera con coperchio, in decoro bianco/oro con forme neoclassiche alte e slanciate di gusto francese di epoca napoleonica.

Si può accostare a questo servizio una lattiera in bianco/oro con decori neoclassici simili.

- 42 **SERVIZIO IN PORCELLANA DA CAFFÈ A FOGLIOLINE. SECOLO XIX**
Sei piattini e otto tazzine; Materiale: porcellana; Misure: piattino h cm 2,5; diam. cm 12; diam. piede cm 6,5; marca "F&R 522"; tazzina h cm 5,5; diam. bocca cm 7; diam. piede cm 3,5; Grande zuccheriera o portadolci con coperchio e piatto: coppa con coperchio h cm 14; diam. bocca cm 14; diam. piede cm 9; piatto h cm 2,5; diam. cm 19; diam. piede cm 10,5; Colori: bianco, oro, blu, rosa e verde; Provenienza: manifattura europea; Epoca: sec. XIX; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Servizio da caffè Inv. 4451; Grande zuccheriera Inv. 4452)

Un insieme da caffè di gusto neoclassico con sei tazzine e otto piattini a minuscolo disegno di oro e foglioline blu e rosa, marcato "u" in oro (?) e privo dei pezzi per servire.

Si può forse accostare a questo servizio una grande zuccheriera o portadolci con impresso nella pasta "MB" decorata a palmetta oro e verde.

- 43 **QUATTRO TAZZE DA TÈ COMPLETE DI PIATTINO DI DIVERSO TIPO. SECOLO XIX**
Quattro piattini e quattro tazze; Materiale: porcellana; Misure: tazza con tralci dorati entro riquadri di righe blu: piattino h cm 2,5; diam. cm 14,5; diam. piede cm 8; tazza h cm 6,5; diam. bocca cm 8,5; diam. piede cm 4,5; tazza rosata con tralcio di foglie: piattino h cm 2,5; diam. cm 14; diam. piede cm 7; tazza h cm 6; diam. bocca cm 9,5; diam. piede cm 5; tazza con rabeschi e figure orientali: piattino h cm 2; diam. cm 14,5; diam. piede cm 7; tazza h cm 6; diam. bocca cm 9; diam. piede cm 5; tazza con tralci dorati formanti dei rombi: piattino h cm 2,5; diam. cm 14,5; diam. piede cm 8, tazza h cm 6,5; diam. bocca cm 9; diam. piede cm 5; Colori: rosa, blu, verde, rosso e oro; Provenienza: manifattura europea; Epoca: sec. XIX; Condizioni: ottima; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4481, 4482, 4483, 4484)

Le quattro tazze ottimamente conservate nella doratura, nei manici con forme differenti, nei bordi e intatte nel materiale, costituiscono un esempio di manifatture attive in area germanica del secolo XIX.

- 44 **SERVIZIO IN TERRAGLIA DA TÈ. SECOLO XX**
Sei piattini e sette tazze, una teiera, una zuccheriera e una lattiera; Materiale: terraglia; Misure: piattino h cm 2,5; diam. cm 14; diam. piede cm 6,5; tazza h cm 4; diam. bocca cm 9,5; diam. piede cm 3,5; teiera h cm 13,5; diam. bocca cm 6; diam. piede cm 7; zuccheriera h cm 11; diam. bocca cm 6; diam. piede cm 7; lattiera h cm 15,5; diam. bocca cm 8; diam. piede cm 7; Colori: avorio, verde, blu, giallo, rosso, rosa, azzurro e marrone; Provenienza: manifattura europea; Epoca: sec. XX; Condizioni: buona; Proprietà: Museo della Fondazione D'Arco (Inv. 4450)

Un servizio da tè per sei persone di forma liscia e panciuta in terraglia color avorio decorato con mazzolini di fiori accostati a simboli di imitazione cinese (vasi, cartigli).

Bibliografia

- L.ARBACE, *La maiolica italiana*, Napoli 1996
J.AYERS-H.FROMENTIN-M.PAUL DAVID-A.TAMBURELLO, *La ceramica dell'Estremo Oriente*, Milano 1983
M.BACCI, *Le porcellane europee*, Milano 1966
C.BARONI, *Ceramiche italiane minori del Castello Sforzesco*, Milano 1934
G.BARUCCA-S.FERINO PAGDEN (a cura di), *Raffaello. Il sole delle arti*, Cinisello Balsamo 2015
C.BERTOLDI, *La collezione di porcellane orientali Ala Ponzone*, Cinisello Balsamo 2006
G.BISCONTINI UGOLINI, *Ceramiche pesaresi dal XVIII al XX secolo*, Faenza 1986
V.BROSIO, *Porcellane e maioliche italiane dell'Ottocento*, Firenze 1964
M.CASTAGNA-V.PREDARI, *Stemmario mantovano*, Montichiari (Bs) 1993, 3 voll.
C.CHILOSI-E.MATTIAUDA (a cura di), *Bianco-blu Cinque secoli di grande ceramica in Liguria*, Milano 2004
T.CLARKE, *Le porcellane tedesche di Palazzo Pitti*, Ferrara 1999
C.D'ARCO, *Storia della vita e delle opere di Giulio Pippi Romano*, Mantova 1838
E.DE WAAL, *La strada bianca; storia di una passione*, Torino 2016
L.DE MAURI, *L'amatore di maioliche e porcellane*, Milano 1961
G.DONATONE, *La ceramica di Cerreto Sannita*, Roma 1968
A.DU BOULAY, *Porcellane cinesi*, Milano 1967
A.ENGLER-E.ERCOLANI COCCHI-P.GIOVETTI-R.NAVARRINI-U.BAZZOTTI (a cura di), *La sezione gonzaghesca*, Museo Civico di Palazzo Te, marzo 1987, Mantova 1987
G.ERICANI-P.MARINI-N.STRINGA (a cura di), *La ceramica degli Antonibon*, Milano 1990
O.FERRARI, *Porcellane italiane del Settecento*, Firenze 1982
M.FIORONI, *Ceramiche di Legnago*, Faenza 1962
JIKI, *Porcellana giapponese tra Oriente e Occidente. 1610-1760*, Milano 2004
T.GRAMANTIERI, *Le porcellane*, Roma 1951
S.GUARINO-A.D'AGLIANO, *La Pinacoteca Capitolina. Porcellane europee e orientali*, Milano 2007
F.LIVERANI, *I Dallari e la ceramica a Sassuolo nel Settecento*, Fiorano Modenese 1996
R.MAGNANI-M.MUNARINI (a cura di), *La ceramica graffita del Rinascimento tra Po, Adige e Oglio*, Ferrara 1985
R.MANGILI, *Ceramica a Bergamo*, Bergamo 1985
J.V.G.MALLET, *Il pittore del bacile di Apollo*, in G.C.Bojani (a cura di) *La maiolica italiana del Cinquecento. Il lustro eugubino e l'istoriato del Ducato di Urbino*, Atti del convegno di studi (Gubbio 1998), Firenze 2002, pp. 85-112, fig.33
F.MARZINOT, *Ceramica e ceramisti di Liguria*, Genova 1979
M.E.MENOTTI-M.MUNARINI (a cura di), *Rinascimento privato. Ceramiche dal castrum di Quistello*, Ferrara 2004
A.MOTTOLA MOLFINO, *L'arte della porcellana in Italia*, Milano 1977, 2 voll.
M.MUNARINI-D.BANZATO (a cura di), *Ceramiche Rinascimentali dei Musei Civici di Padova*, Milano 1993
Museo d'arti applicate: la porcellana, Castello sforzesco, Milano 1975
Museo delle porcellane di Doccia, Edam 1965
Museo Richard Ginori della manifattura di Doccia, catalogo museo, Firenze 2003
F.NEGRINI, *La collezione di ceramiche graffite e maioliche del museo di Palazzo Ducale* in Id. (a cura di), *Palazzo del Capitano, Medioevo e Rinascimento*, Canneto 1986, pp. 66-74
A.NOVASCONI, *La ceramica lodigiana*, Lodi 1964
M.PALVARINI GOBIO CASALI, *La ceramica a Mantova*, Ferrara 1987
M.PALVARINI GOBIO CASALI, *La collezione di ceramiche del Museo Civico in Cremona*, in *Il Museo si rinnova*, a cura di I.lotta, Cremona 1992
M.PALVARINI GOBIO CASALI, *Di una maiolica appartenuta a Carlo D'Arco*, in (a cura di R.Signorini) *Giornata di studio in onore di Carlo D'Arco*, Mantova 2001, pp. 161-179
M.PALVARINI GOBIO CASALI, *Ceramiche dal fiume Oglio*, Bozzolo 2002
M.PALVARINI GOBIO CASALI-E.GHIDINI-M.FOLLONI BOLOGNESI (a cura di), *Fiori e frutti nella ceramica rinascimentale*, Mantova 2014
M.PALVARINI GOBIO CASALI, *I materiali*, in L.CERVIGNI (a cura di), *Rinascimento quotidiano*, Volta Mantovana 2015, pp. 57-97
M.PALVARINI GOBIO CASALI, *Ceramiche mantovane*, Museo Diocesano Francesco Gonzaga, Mantova 2016
E.POCHE, *I marchi nelle porcellane*, La Spezia 1989
Porcellane e argenti del Palazzo Reale di Torino, catalogo mostra, Milano 1986
B.RACKHAM, *Catalogue of italian Maiolica*, London 1977, 2 voll.
C.RAVANELLI GUIDOTTI, *Fonti raffaellesche per alcune maioliche istoriate dei Musei civici d'arte e storia*, in *Raffaello a Brescia. Echi e presenze*, Brescia 1986, pp. 75-88
C.RAVANELLI GUIDOTTI (a cura di), *Maioliche della più bella fabbrica*, Brescia 2006
R.REILLY, *The collector's Wedgwood*, Huntington, New York 1980
E.ROMANO, *La porcellana di Capodimonte: storia della manifattura borbonica*, Napoli 1959
G.ROSA, *La porcellana in Europa*, Milano 1966
G.B.SIVIERO, *La ceramica*, in *Il ritrovamento di Torretta*, Venezia 1986, pp. 77-88
E.TILMANS, *Porcelaines de France*, Paris 1953

