

Mandurlin dal Pont

secolare specialità



di Pontelagoscuro

Progetto di attribuzione del marchio DE.CO. Denominazione Comunale di Origine del Comune di Ferrara al prodotto tipico di Pontelagoscuro “Mandurlin dal Pont”.

PROMOTORE

PRO LOCO PONTELAGOSCURO APS

Via del Risorgimento, 4

con l'adesione degli artigiani di Pontelagoscuro

PANIFICIO ARTIOLI di Artioli Mario & C. (S.n.c.) - Via dell'Isola Bianca, 60

PANIFICIO BUZZOLANI MARCO - Via Pietro Braghini, 4

PANIFICIO PASTICCERIA F.LLI PARTIGIANI - Via del Risorgimento, 95

PANIFICIO VINCENZI STEFANO - Via Montefiorino, 11

PASTICCERIA VOGUE di Claudio Zaccarini - Via Padova, 236

IN COLLABORAZIONE CON

IAL Emilia-Romagna Scuola Alberghiera e di ristorazione

sede di Ferrara – via Calcagnini 5

Mandurlin dal Pont

Secolare specialità di
Pontelagoscuro



Il dolce tipico
del Paese che non c'è
tra storia e leggenda,
garzoni, re e pontefici



INTRODUZIONE

L'infinita lista delle specialità gastronomiche tipiche di ogni lembo del territorio italico declina nella regione del "gusto" l'insieme di tradizioni, storia e maestria artigianale che rendono unica e irripetibile la bellezza dello Stivale.

Tra le infinite, una specialità costituisce essa stessa l'unica testimonianza tangibile del passato di un borgo altrimenti perduto per sempre: il Mandurlin dal Pont, dove Pont è la forma dialettale di Ponte, a sua volta la forma abbreviata popolare di Pontelagoscuro, il paese borgo antico situato a nord di Ferrara in riva al fiume Po.

I bombardamenti del 1944 hanno cancellato ogni traccia dell'antico borgo fluviale: la chiesa del 1600, la via Coperta, le industrie, il porto, il ciottolato delle strade sono irrimediabilmente scomparsi e di tutto ciò non resta altro che qualche decina di cartoline ingiallite, i racconti e i ricordi che ne rallentano l'oblio.

Testimone di questo ricco passato è dunque il Mandurlin dal Pont, unico vero e vivo *ponte* con la memoria del borgo, esemplare di prodotto tipico di un Paese perduto ma, nonostante tutto, ancor vivo.

Pontelagoscuro. Il ponte stradale in ferro sul Po, inaugurato l'11 aprile 1912. (WF)



UN PROGETTO PER PROMUOVERE IL MANDURLIN DAL PONT

Il valore di testimonianza del passato e delle tradizioni dell'antico borgo riposto nel Mandurlin dal Pont e il vasto apprezzamento delle qualità gastronomiche della specialità, ha spinto la Pro Loco di Pontelagoscuro ad intraprendere il percorso amministrativo e di ricerca per l'attribuzione del Marchio di Denominazione Comunale (DE.CO.) al dolcetto tipico pontesano coinvolgendo in questo progetto, che

comprende anche la formulazione del disciplinare di preparazione del prodotto, i fornai e pasticceri del paese in quanto depositari dell'antica ricetta e custodi della tradizione dolciaria del paese.

Al progetto partecipano tutti gli artigiani pontesani che producono Mandurlin dal Pont:

PANIFICIO ARTIOLI
PANIFICIO BUZZOLANI MARCO
PANIFICIO PASTICCERIA F.LLI PARTIGIANI
PANIFICIO VINCENZI STEFANO
PASTICCERIA VOGUE di Claudio Zaccarini

Pontelagoscuro. Via Nazionale. A sinistra Oratorio della Beata Vergine. In fondo: la facciata sud della Via Coperta (WF)



IL PROGETTO DE.CO.



Con la Denominazione d'Origine Comunale si intende consolidare lo stretto legame tra il prodotto ed il suo territorio, legame che per Pontelagoscuro ed il suo *Mandurlin dal Pont* ha un

significato particolarmente importante e vitale essendo la specialità gastronomica l'unica testimonianza "fisica" a riprova della ricchezza delle tradizioni e della storia del borgo cancellato nel 1944.

Gli stessi ingredienti del *Mandurlin dal Pont* rappresentano la sintesi degli "ingredienti" fondamentali della storia del borgo: le mandorle, lo zucchero, le uova e la farina, declinazioni gastronomiche rispettivamente del porto fluviale, degli zuccherifici, della campagna e dei mulini che cingevano Pontelagoscuro nei secoli passati.

Ingredienti infine amalgamati nello squisito dolcetto che nel nome rimanda al *Ponte*, infrastruttura presente fisicamente da secoli per unire allo stesso tempo due sponde del grande Fiume e due versanti della storia.

Auto da Pontelagoscuro
Porto



Sullo sfondo: Pontelagoscuro. Il porto fluviale. (WF)

LA STORIA DEL MANDURLIN DAL PONT

Le indagini condotte da soci della Pro Loco di Pontelagoscuro e da ricercatori storici ed archivistici non hanno sino ad ora portato al ritrovamento di documenti specifici recanti indicazioni certe e precise sulla genesi del *Mandurlin dal Pont*, ma hanno comunque messo in evidenza, grazie alla scoperta di alcuni testi di vario genere, i caratteri di storicità e indissolubile legame della specialità con il territorio.

Non di meno l'esistenza stessa di testimonianze orali e racconti popolari sulle origini del *Mandurlin dal Pont*, tramandati tra generazioni, testimoniano una diffusione della specialità almeno secolare con radici che sfumano talora nella leggenda e quindi in un passato remoto.

Storia e leggenda nel *Mandurlin dal Pont* interferiscono tra loro confondendosi, arricchendo di mistero la squisita per quanto semplice ricetta pontesana.

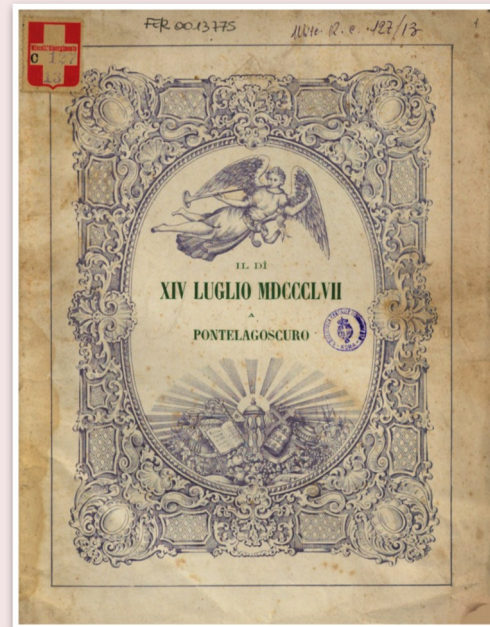
PAPA PIO IX: FU SUA SANTITA' IL PRIMO DEGUSTATORE DEI MANDURLIN DAL PONT?

Le credenze e le leggende popolari affondano quasi sempre le proprie radici su eventi storici di particolare rilevanza che si caricano, nelle testimonianze tramandate tra generazioni, di fatti e circostanze non sempre comprovate da documenti certi.

Una leggenda popolare a Pontelagoscuro vuole che i *Mandurlin dal Pont* sarebbero stati consumati per la prima volta in occasione della visita di Papa Pio IX avvenuta il 14 luglio 1857, in un tripudio di festeggiamenti e pompe magne. Per consegnare alla storia tale avvenimento fu addirittura dato alle stampe un libretto nel quale l'abate Dottore Don Gaetano Cirelli Levizzani magnificava l'organizzazione e la partecipazione popolare alla storica visita del Pontefice con dovizia di particolari e i toni enfatici tipici dell'epoca.

La narrazione della visita è minuziosa e dettagliatissima, arrivando a informare che *“La Municipalità locale, permettendoselo pel caldo della stagione, gli fe' presentare in tutta convenienza rinfreschi squisitissimi: ch'egli gradì assai, ma non prese che un'acqua”*.

*“Il dì XIV Luglio 1857 a Pontelagoscuro”
scritto dall'Abate Dottore Don Gaetano
Cirelli Levizzani per celebrare la venuta a
Pontelagoscuro del Pontefice Pio XI
stampato presso il prem. Stabilimento
Minelli in Rouigo. 1858. (C)*



L'abate Don Gaetano non fa cenno della presenza dei *Mandurlin dal Pont* nei rinfreschi squisitissimi ma alcune circostanze, come l'abbondanza delle materie prime necessarie per la produzione del dolcetto e l'eccezionalità dell'evento, coneriscono a tale suggestiva ipotesi un qualche alone di plausibilità.

*"Quando il Papa affacciò al Poggiuolo".
Incisione riprodotta nel libretto
"Il dì XIV Luglio 1857 a Pontelagoscuro". (C)*



Ed in effetti, il Papa, dopo la benedizione impartita dal balcone della Doganella sul porto, imboccò a piedi la Via Coperta pavesata a festa, con drappi, festoni e popolazione giubilante, per dirigersi verso la piazza delle Erbe. Leggenda vuole che nel suo incedere sotto la galleria, giunto all'intersezione con via Panaro ove era ubicato l'antico caffè "Fumana della Clementa", l'oste si fosse premurato di offrire a Sua Santità i *Mandurlin dal Pont*, inventati e prodotti in quel locale.

LA LEGGENDA DEL GARZONE INVENTORE

La teoria storicamente più accreditata, forse perché più vicina ai nostri tempi, ringiovanisce l'età del *Mandurlin dal Pont* di circa mezzo secolo.

Il Caffè Apollo, all'angolo fra via Panaro e la via Coperta, era famoso perché vantava l'Esclusiva Specialità Fabbrica Mandorlini Ditta Ferraguti Giovanni Orazio. Già a fine secolo XIX il locale era rinomato per la bontà dei suoi gelati, specie quello al cioccolato che veniva realizzato con una base di tuorli d'uovo e non di solo latte come si fa ora. Dalla lavorazione dei gelati avanzavano però grandi quantità di albume inutilizzabile che andavano pertanto sprecate.



Pontelagoscuro. I portici "dei Panzin", angolo tra Via Coperta e Via Panaro, Caffè Apollo. Il Taxi di Rosignoli. (WF)



*Pontelagoscuro. Zuccherificio
Conte Gulinelli. (WF)*



*Pontelagoscuro. Zuccherificio
Schiaffino Roncallo poi Romana. (WF)*



Pontelagoscuro. Zuccherificio Eridania. (WF)

A Pontelagoscuro non mancava lo zucchero (c'erano ben tre zuccherifici) e le mandorle costavano poco per cui, per poter usare i tanti albumi d'uovo avanzati, un garzone in servizio presso il laboratorio della gelateria inventò la ricetta di quelli che poi sarebbero stati chiamati i *Mandurlin dal Pont*. La nuova specialità riscosse immediato successo a tal punto che i ferraresi che ogni domenica salivano sul tram per andare *al Ponte* nella classica gita in Giarina o al porto non potevano esimersi dal gustare almeno un mandorlino.

I DOCUMENTI

Benchè sia una specialità gastronomica la cui ricetta si è conservata soprattutto per tradizione orale, il *Mandurlin dal Pont* trova diverse citazioni e richiami in svariate forme documentali.

Nelle righe seguenti vengono illustrate in ordine cronologico tutte le citazioni più significative sino ad oggi reperite nelle ricerche.

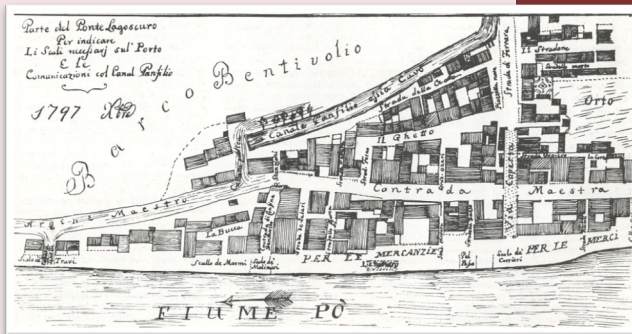
settembre 1792

LE MANDORLE A PONTE di LAGOSCURO

Più che una notizia è una suggestione: le mandorle circolavano in porto a Pontelagoscuro già nel XVIII secolo.

Il 27 settembre 1792 il sig, Nicola Lonardo Caricola, di professione negoziante nonché proprietario, prendeva a nolo per 180 ducati il trabaccolo del "padron" Giuseppe Borattini di Ancona per caricare mandorle a Giovinazzo di

settembre 1792: il Sig. Nicola Lonardo Caricola, «negoziante» e «padrone», prende a nolo per 180 duc. il trabaccolo del «padron» Giuseppe Borattini di Ancona per caricare semi di lino a San Cataldo di Lecce e mandorle a Giovinazzo, e trasportarle a Trieste e Ponte di Lagoscuro;



“Parte del Ponte Lagoscuoro per indicare li scali merciarj sul porto e le comunicazioni col Canal Panfilio. Mappa illustrativa nelle “Memorie per un piano di Regolamento del Porto del Ponte Lag’Oscuro”. 1797. (L)

Puglia e trasportarle a Ponte di Lagoscuoro e a Trieste. Un viaggio per mare e fiume così lungo e impegnativo per l’epoca dimostra quanto fosse importante lo scalo pontesano per i commerci e la distribuzione, tra altro, anche della frutta secca, merci che poi venivano stoccate nei magazzini interni alla Via Coperta.

Che fine facessero poi le mandorle a Pontelagoscuoro non se ne ha idea, ma la suggestione che già allora venissero utilizzate per produrre dolci è reale...

1928 I MANDURLIN DAL PONT NEI RICORDI DI GAETANO TUMIATI

Gaetano Tumiati, noto scrittore e giornalista ferrarese trapiantato a Milano, annovera tra i suoi ricordi di gioventù la passione per i *Mandurlin dal Pont*. In un colorito articolo dal titolo “*Quando a Ferrara c’erano i Lancieri*” pubblicato sul periodico “Ferrara - Voci di una città” nel dicembre 1997, Tumiati racconta ai lettori i suoi sentimenti di nostalgia che lo avvolgono al ricordo degli anni passati a Ferrara in gioventù:

I DOCUMENTI

«A Milano, dove abito da oltre quarant'anni, torno di tanto in tanto a Ferrara, mia città d'origine, e quindi conosco benissimo il suo aspetto moderno, vivo, pulito. So anche che parcheggiare la macchina nelle vie del centro è difficile come in una metropoli.

E tuttavia, se a Milano, in un momento qualsiasi - magari in una metropolitana sovraffollata - mi vien fatto di ripensare alla mia città, spesso mi capita di rivederla come era negli anni Trenta, o addirittura negli anni Venti ai tempi della mia infanzia: vie ampie e semideserte, senza l'ombra di un macchinista; corso Giovecca, la nostra "grande via", ancora pavimentata a ciottoli con doppio binario di lastroni di pietra; i caselli del Dazio in fondo a viale Cavour con il daziere in divisa che fermava le carrozze provenienti dalla stazione - carrozze chiuse, "barline" - e domandava al viaggiatore se avesse con sé qualche merce soggetta a dazio.

E i piccoli tram sferraglianti e beccheggianti, capolinea in piazza Savonarola, tutti color verdastro tranne quello bianco panna che si spingeva fino a Pontelagoscuro, affollatissimo la domenica dalle famigliole che andavano a vedere il Po e a comprare i MANDORLINI, sorta di spumini di chiara d'uovo e mandorle che, a quanto si diceva, soltanto a Pontelagoscuro venivano fatti a regola d'arte.»

*Pontelagoscuro, anni '20.
L'animatissima Piazza delle Erbe,
con il Tram elettrico e la facciata
sud della Via Coperta. (WF)*



Pagina seguente: Interno della Via Coperta. (WF)

La Giarina di Pontelagoscuro. Battigia del Po dalla sponda sinistra di Santa Maria Maddalena. (WF)



Pontelagoscuro - Fiume Po

Lo stesso Tumiati dedica al Mandorlino anche un verso di una poesia ambientata nel 1928.

In un altro articolo uscito su “Voci di una Città” del dicembre 2007, Tumiati «per l'ardire dimostrato nel corso del suo novantesimo compleanno, estate 2007, abbandonando la prosa, di cui era esperto cultore, affronta – vergine – il cadenzato ritmo dei versi, con una serie di poesie su Ferrara e il ferrarese, fra queste "CINQUE INCONTRI SUL PO"» dedicate agli amici lettori della rivista:

1928

*Sconfinata distesa senz'onde
eppur viva di fremiti e gorghi
che scivolavi lentissima
verso tue mete lontane
misteriosa apparisti ai miei occhi
di ragazzino decenne
per la prima volta affacciato
al tuo argine erboso*

I DOCUMENTI

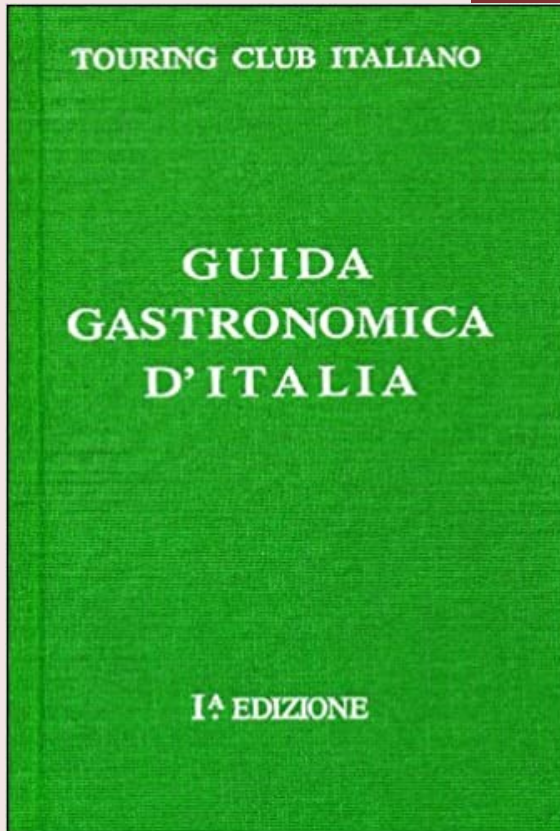
*«Che c'è? Che c'è? Non ti piace?»
s'affrettò premurosa la zia
che m'aveva condotto fin lì
affrontando il periglio
di sei chilometri ed oltre
sul beccheggiante tram color crema
diverso da tutti gli altri
tram della nostra Ferrara.*

*«Sì, sì,» mormorai sottovoce
«è largo.»*

*E subito mi voltai
portando finalmente alla bocca
il resto di un MANDORLINO
comprato sotto la cupa
Galleria di Pontelagoscuro.*



Un Saluto da PONTELAGOSCURO
Ingresso alla Via Coperta - Galleria



(G)

1931

LA GUIDA GASTRONOMICA D'ITALIA DEL TOURING CLUB ITALIANO

Forse la citazione più prestigiosa per il *Mandurlin dal Pont*, che fornisce una prova in generale della storicità della specialità e, nondimeno, un indizio sull'età "minima" di anzianità, è quella rinvenuta sulla Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano stampata a Milano nel 1931.

La Guida Gastronomica d'Italia del 1931 e' considerata dagli storici dell'alimentazione uno straordinario repertorio delle vivande, tutte accuratamente descritte, divise regione per regione.

A distanza di 40 anni dal censimento gastronomico nazionale di Pellegrino Artusi, che si focalizzava sulle ricette patrimonio dell'Italia unita, il Touring con la sua inchiesta spostava l'attenzione sui prodotti base delle ricette, realizzando un vero e proprio inventario delle risorse gastronomiche del nostro Paese.

Due grandi storici della cultura della cucina italiana, Alberto Capatti e Massimo Montanari, affermano che

nell'opera "*si ritrovano non ricette ma definizioni di vivande, risorse locali di media e piccola entità e tutti gli ingredienti per fare una buona cucina*".

La presenza di specialità nella Guida del Touring rappresenta pertanto un attestato di tipicità ed esclusività territoriale di altissimo valore.

Nella sezione territoriale della Provincia di Ferrara, oltre al capoluogo vengono individuate solo 4 località con specialità gastronomiche, Argenta, Comacchio, Sant'Agostino e Pontelagoscuro con la citazione dei *Mandurlin dal Pont*:

«**PONTELAGOSCURO - Mandorlini del ponte (i mandulin dal pont): piccole paste dolci con mandorle intere; si trovano anche a Ferrara.**»

(G)

Prov. di Ferrara.

EMILIA

217

« Il prodotto della pesca varia secondo le annate; può andare da un minimo di 50.000 a un massimo di 100.000 quintali. Insieme con le anguille si raccolgono altri pesci, specialmente cefali (20-40.000 q.li). La superficie delle lagune da pesca è di circa 29.000 ettari ».

A Comacchio le anguille si cucinano in vari modi, dei quali i più tipici sono i seguenti: la *zuppa d'anguilla* fatta di pezzi d'anguilla cotti in umido nella terrina, con cipolle, carote, sedani, prezzemolo, buccia di limone e pepe; rassomiglia al brodetto (v. pag. 287) salvo che non vi entra l'olio, di cui fa le veci il grasso che l'anguilla medesima contiene. *L'anguilla in gratella*, per cui si scelgono le anguille più grosse (capitoni, o *miurament*) e si cuociono sulla graticola spaccate per il lungo, con sale e pepe. *L'anguilla allo spiedo*, tagliata a pezzi e cotta allo spiedo con foglie di salvia o di lauro, sale e pepe. Queste pietanze si mangiano caldissime, accompagnate da robusti vini rossi asciutti (Valpolicella, Sangiovese, Lambrusco e, soprattutto, il locale vino del Bosco Eliseo).

I cefali vengono specialmente, a Comacchio, cotti in *gratella* a fuoco ardente con un po' di sale e pepe.

PONTELAGOSCURO. — Mandorlini del ponte (i mandulin dal pont): piccole paste dolci con mandorle intere; si trovano anche a Ferrara.

SANT'AGOSTINO. — Tartufi bianchi (anche a Mirabello, prossimo a S. Agostino ed a San Bartolomeo in Bosco, frazione di Ferrara).

PROVINCIA DI MODENA

La gastronomia modenese non si scosta gran fatto, nel suo insieme, da quella delle provincie finitime. Come essa, è regione prevalentemente agricola, evo.

Pagina precedente: estratto della Guida Turistica d'Italia. T.C.I. 1931. (G)



11 LUGLIO 1959 GAZZETTA PADANA E' RIMASTO SENZA CORONA IL RE DEI MANDORLINI

Un quadro indiziario di notevole spessore sulla secolarità della ricetta dei *Mandurlin dal Pont* è fornito l'11 luglio 1959 dalla Gazzetta Padana, quotidiano ferrarese, che dedica un notevole pezzo al "*Re dei Mandorlini*", Giovanni Orazio Ferraguti.

Nel 1959 Ferraguti ha 81 anni, quindi è nato il 20 agosto 1878, e conserva ancora l'antica ricetta dei mandorlini. Nel 1959 il dolce viene ancora prodotto ma a quanto pare gli anziani affermano che non è più la stessa cosa: è evidente che se sono gli anziani a denunciare la mutata qualità dei mandorlini rispetto alla produzione storica significa che la produzione è stata avviata quanto meno a cavallo tra l'800 e il '900 e il fatto che si parli di ricetta "antica" nel 1959 potrebbe significare una storicità ancora più lontana,

I DOCUMENTI

magari proprio intorno alla metà dell'800 e, perché, no in occasione della visita del Papa Pio IX a Pontelagoscuro di cui si è già parlato. L'articolo dedicato a Ferraguti è in ogni caso molto gustoso, come si può apprezzare nel seguente estratto:

«(...) Giovanni Orazio Ferraguti, che coloro non più giovanissimi certo ricordano con simpatia, oggi 82enne è meglio conosciuto per il caratteristico blasone che denuncia la sua lunga attività ed il suo particolare merito, quello di "RE DEI MANDORLINI". Di quei famosi mandorlini del Ponte dei quali non si è persa la memoria, bensì la ricetta.

Per la verità mandorlini se ne fanno ancora oggi, senonchè gli anziani subito intervengono ad affermare che «non sono più la stessa cosa» e che, così come è cambiata Pontelagoscuro nella quale nessuno sa più dire con esattezza ove siano le fondamenta dell'antica e caratteristica via Coperta, così come sono cambiati i mandorlini.

Orazio Ferraguti conserva ancora l'antica ricetta di quel dolce tanto prelibato, che gli veniva richiesto non soltanto da tutti gli esercenti della città e della provincia, ma anche

Giovanni Orazio Ferraguti. (GP)



22 novembre 1966 EPITAFFIO IN LODE DI GIOVANNI ORAZIO FERRAGUTI

Di Orazio Ferraguti "*Re dei Mandorlini*" abbiamo una celebrazione perpetua nella sua tomba in Certosa a Ferrara. La lapide, che ricorda la scomparsa avvenuta il 22 novembre 1966, reca un'epigrafe che non lascia spazio a dubbi al ruolo di Ferraguti nella storia dei *Mandurlin dal Pont*:

GIOVANNI ORAZIO FERRAGUTI
DETTO IL RE DELLA SECOLARE
SPECIALITA' MANDORLINI
DI PONTELAGOSCURO

L'epitaffio, oltre a celebrare il primato gastronomico di Ferraguti, fornisce un notevole indizio sulla vetustà dei mandorlini definendoli "SECOLARE SPECIALITÀ". Se l'aggettivo ha un significato, appare evidente che i mandurlin dal Pont nel 1966 dovevano avere una storia di almeno un secolo, emergendo quindi prepotentemente l'ipotesi dell'esistenza della specialità già a cavallo dell'Unità d'Italia... o, perché no, già nel 1857 in occasione della citata visita a Pontelagoscuro di Papa Pio IX.



Certosa di Ferrara. Lapid e sulla tomba di Giovanni Orazio Ferraguti. (P)

6 maggio 2009 LA NUOVA FERRARA ENNIO PERBONI IL PAPA' DEI MANDURLIN

Se Giovanni Orazio Ferraguti era il "re dei mandorlini", ENNIO PERBONI era considerato, nel "Pantheon" pontesano, il "papà" della specialità gastronomica.

Un accorato articolo pubblicato dalla Nuova Ferrara in occasione della scomparsa di Perboni, avvenuta il 6 maggio 2009 alla veneranda età di 96 anni, ne lustra i grandi meriti gastronomici e sociali:

«La sua biografia appartiene alla storia di Pontelagoscuro, a quella storia fatta dai cosiddetti personaggi minori che però lasciano un segno nelle vite degli altri e seminano ricordi piacevoli da tramandare. Perboni resterà nella storia di Pontelagoscuro (e di Ponteveccchio in particolare) per merito dei mandurlin dal Pont e degli oltre sessant'anni trascorsi nel negozio che anticipava il concetto di market: frutta e verdura, gelateria, latteria e, naturalmente, fragranti mandorlini.»

(WF)

14 Mercoledì
6 maggio 2009

CRONACA DI FERRARA

Pontelagoscuro perde una delle sue figure «storiche». Oggi l'addio

Era il papà dei mandurlin Ennio Perboni si è spento a 96 anni

Ennio Perboni se n'è andato, si è spento a 96 anni dopo una vita dedicata alla famiglia e al lavoro. La sua biografia appartiene alla storia di Pontelagoscuro, a quella storia fatta dai cosiddetti personaggi minori che però lasciano un segno nelle vite degli altri e seminano ricordi piacevoli da

Perboni, lo chiamavano tutti così, conservava ancora la ricetta originale dei *Mandurlin dal Pont*, che adesso è passata nelle mani delle figlie Luisa, Carla e Meri. La ricetta è «semplice» come quelle dei dolci tipicamente popolari, e tante donne di Ponte e Ferrara fanno ancora oggi i mandorlini in casa, ma quello di Perboni contiene un paio di piccoli segreti che tali sono rimasti.

Nello spettacolo *Il paese che non c'è*, in cui il Teatro Comunitario attraverso la memoria e la recitazione dei

suoi abitanti ripercorre le vicende di Ponte, una scena tra le più divertenti è dedicata proprio agli *asquiti mandorlini*, di cui tante donne-atrici dicono di avere la vera ricetta.

«E invece la vera ricetta originale - riferisce Antonio Tassinari, regista dello spettacolo - l'avevano e l'hanno i Perboni. Come dicono le figlie tutti fanno i mandorlini, donne e fornai, ma nessuno come andrebbero fatti. Posso testimoniare che quando abbiamo preparato *Il paese che non c'è* il ricordo di Perboni è stato

tramandare. Perboni resterà nella storia di Pontelagoscuro (e di Ponteveccchio in particolare) per merito dei *mandurlin dal Pont* e degli oltre sessant'anni trascorsi nel negozio che anticipava il concetto di market: frutta e verdura, gelateria, latteria e, naturalmente, fragranti mandorlini.

uno dei forti emersi tra la gente». Proprio per questo Ennio Perboni compare nel murales che colora la facciata del Teatro Cortazar: è ritratto al lavoro nel negozio della via Coperta, la stupenda galleria commerciale tutta in legno. Ennio Perboni, nato a Sermide il 18 giugno 1912, arrivò bambino a Ponte. Il padre Carlo Amedeo aprì il negozio e acquistò anche la famosa ricetta. Quando il padre morì, Ennio lasciò l'impiego all'Ips e rilevò il negozio, che poi insieme alla via Coperta e a Ponte scomparve



Ennio Perboni

sotto le bombe della seconda guerra mondiale. Il grosso di Ponte rinaque a un chilometro di distanza, ma Perboni preferì riaprire il negozio di frutta verdura e gelati a Ponteveccchio, in via Isola Bianca, dove è rimasto fino alla fine degli anni Ottanta, quando lui e la moglie Anna Maria Zamplini, che hanno lavorato fianco a fianco una vita intera, si sono ritirati in pensione, continuando ad abitare nella loro Ponteveccchio.

I funerali sono stamattina, alle 9 la partenza dal S. Anna, poi la messa a Ponte.

I DOCUMENTI

Perboni, lo chiamavano tutti così, conservava ancora la ricetta originale dei Mandorlin dal Pont, che adesso è passata nelle mani delle figlie Luisa, Carla e Meri. La ricetta è "semplice" come quelle dei dolci tipicamente popolari, e tante donne di Ponte e Ferrara fanno ancora oggi i mandorlini in casa, ma quella di Perboni contiene un paio di piccoli segreti che tali sono rimasti.

Nello spettacolo "Il paese che non c'è", in cui il Teatro Comunitario attraverso la memoria e la recitazione dei suoi abitanti ripercorre le vicende di Ponte, una scena tra le più divertenti è dedicata proprio agli squisiti mandorlini, di cui tante donne-attrici dicono di avere la vera ricetta.

Proprio per la fama guadagnata in paese grazie ai suoi mandorlini, Ennio Perboni compare nei murales che colorano la facciata del Teatro Cortazar: è ritratto al lavoro nel negozio della via Coperta, la stupenda galleria commerciale tutta in legno. Ennio Perboni, nato a Sermide il 18 giugno 1912, arrivò bambino a Ponte. Il padre Carlo Amedeo aprì il negozio e acquistò anche la famosa ricetta. Quando il padre morì, Ennio lasciò l'impiego all'Inps e rilevò il negozio, che poi insieme alla via Coperta e a Ponte scomparve sotto le bombe della seconda guerra mondiale. Il grosso di Ponte rinacque a un chilometro di distanza, ma

Pontelagoscuero. Facciata sud del Teatro Julio Cortázar. Murales di Omar Gasparini e Ana Serralta. (P)





Il Teatro Comunitario di Pontelagoscuro.

Nel riquadro: Antonio Tassinari

Perboni preferì riaprire il negozio di frutta-verdura e gelati a Pontevecchio, in via Isola Bianca, dove è rimasto fino alla fine degli anni Ottanta, quando lui e la moglie Anna Maria Zampini, che hanno lavorato fianco a fianco una vita intera, si sono ritirati in pensione, continuando ad abitare nella loro Pontevecchio.»

ENNIO PERBONI NEL RICORDO DEL COMPIANTO ANTONIO TASSINARI

La memoria di Perboni viene celebrata, nell'articolo pubblicato dal quotidiano estense, dal compianto ANTONIO TASSINARI, ideatore, sceneggiatore e regista di quell'esperienza teatrale paesana, unica e ineguagliata, che è stata il TEATRO COMUNITARIO DI PONTELAGOSCURO. Disse Tassinari:



«La vera ricetta originale l'avevano e l'hanno i Perboni. Come dicono le figlie tutti fanno i mandorlini, donne e fornai, ma nessuno come andrebbero fatti. Posso testimoniare che quando abbiamo preparato "Il paese che non c'è" il ricordo di Perboni è stato uno dei più forti emersi tra la gente.»

P.A.T. PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE



**Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo**

I “Mandorlini del ponte” o “Mandurlin dal pont “ sono un **“PAT - Prodotto Agroalimentare Tradizionale”** riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, su proposta della Regione Emilia-Romagna.

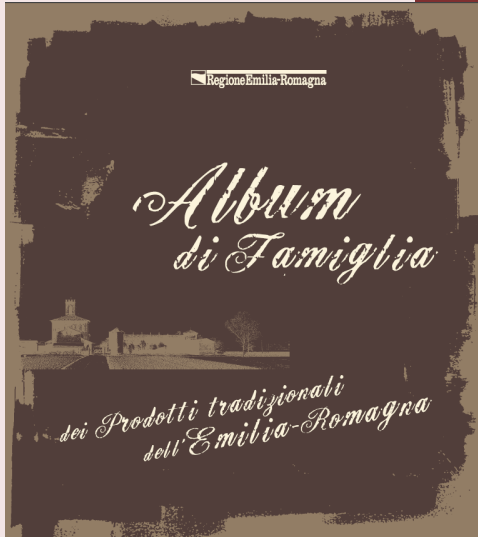
Questo prodotto rientra nella categoria **Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria**

Con il termine “prodotti tradizionali” s’intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

Il “sistema” dei prodotti tradizionali è regolamentato dal Decreto del MI.P.A.A.F. del 18 luglio 2000. “Prodotto Tradizionale” è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG. Ogni anno il Ministero aggiorna con decreto l’elenco dei P.A.T.

L’ultimo elenco dei PAT (rev. n. 22) è stato approvato con Decreto del MI.P.A.A.F. del 25 febbraio 2022.

Il Mandorlino del Ponte, o Mandurlin dal Pont, è citato anche in innumerevoli siti e documenti.



REGIONE EMILIA-ROMAGNA ALBUM DI FAMIGLIA

Nella guida “Album di Famiglia” Il Mandorlino del Ponte è citato fra i prodotti tradizionali dell’Emilia-Romagna.

L’Album di Famiglia è una raccolta dei prodotti tradizionali emiliano-romagnoli inseriti nell’elenco nazionale dei P.A.T.

I prodotti presentati nella pubblicazione, vogliono essere un piccolo esempio del grande patrimonio che la nostra Regione è in grado di offrire in termini di identità culturale ed anche come strumento di valorizzazione e promozione del proprio territorio.

Info su <https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-tradizionali>.

GAMBERO ROSSO

Anche la prestigiosa guida gastronomica dedica una citazione al Mandorlino del Ponte. In un *Articolo Food* pubblicato il 12 marzo 2017 a cura di Francesca Fiore, dal titolo “*L’Emilia-Romagna in 10 biscotti tradizionali*



I DOCUMENTI

e la ricetta dei buslanein della pasticceria Falicetto” il mandorlino del Ponte è annoverato tra i dieci dolci alle mandorle dell’Emilia-Romagna, con tanto di breve storia e ricetta sommaria, nella quale viene precisato che “... è chiaro che i mandorlini sono un biscotto da riciclo molto semplice e gli originali si trovano solo nei forni artigianali di Pontelagoscuro”.

Info su <https://www.gamberorosso.it/notizie/articoli-food/l-emilia-romagna-in-10-biscotti-tradizionali-e-la-ricetta-dei-buslanein-della-pasticceria-falicetto/>

Altre citazioni

“La cucina di Lisa Biondi”, raccolta di ricette regionali di Gosetti. - 1978 Mondadori Editori,

“Mangia italiano. Guida alle specialità regionali italiane” - di Monica Cesari Sartoni - 2005 Morellini Editore.

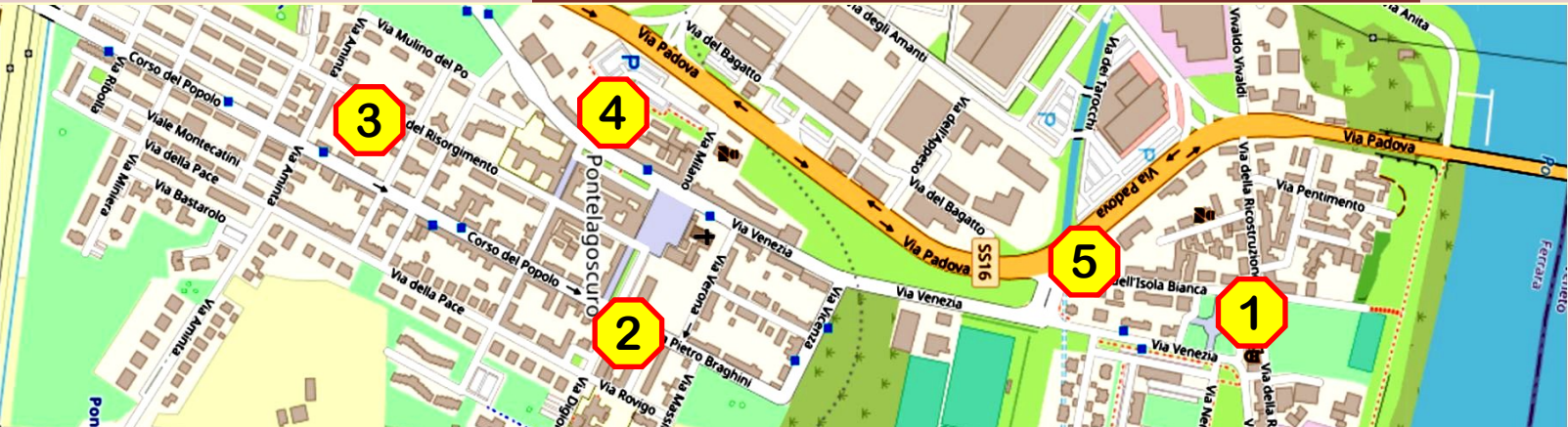
“The Italian Food Guide. The Ultimate Guide to the Regional Foods of Italy” - 2002 Touring Club Italiano.

Navigando sul web si troveranno decine di altre citazioni, a prova della consolidata diffusione del dolce tipico pontesano.



Mandorlini dal ponte

I PRODUTTORI DI PONTELAGOSCURO



1 PANIFICIO ARTIOLI di Artioli Mario & C. (S.n.c.)
Via dell'Isola Bianca, 60
tel. 0532 461241

I PRODUTTORI DI PONTELAGOSCURO

- 2** PANIFICIO BUZZOLANI MARCO
Via Pietro Braghini, 4
tel. 0532 462354



- 3** PANIFICIO PASTICCERIA F.LLI
PARTIGIANI
Via del Risorgimento, 95
tel. 0532 465515



I PRODUTTORI DI PONTELAGOSCURO



4

PANIFICIO VINCENZI STEFANO

Via Montefiorino, 11
tel. 0532 464686



5

PASTICCERIA VOGUE di Claudio Zaccarini

Via Padova, 236
tel. 348 081 7973

LA RICETTA

I *Mandurlin dal Pont* oggi si possono gustare a Pontelagoscuro presso le rivendite dei fornai e pasticceri i quali presentano ciascuno la propria personale interpretazione della ricetta di base qui proposta.

Il consiglio è di visitarli tutti per provare le diverse consistenze e scegliere quella che meglio si addice al proprio gusto personale.

INGREDIENTI

- albume di uova fresche di gallina n. 1
- mandorle intere con la cuticola: gr. 80-100
- zucchero semolato: gr. 80-100
- farina di frumento tipo "00": gr. 40-50
- burro e farina: q.b. per trattamento teglia
- vaniglia (eventuale): q.b.
- sale (eventuale): un pizzico
- zucchero a velo (eventuale): q.b.



PROCEDIMENTO

1. *(opzionale)* scottare le mandorle in acqua bollente e rimuovere la cuticola, disporle su una placca e farle tostare per 10 minuti in forno a 180°;
2. Tagliare le mandorle;
3. Montare a neve l'albume aggiungendo lo zucchero poco per volta ed eventualmente il sale e la vaniglia;
4. Mettere il recipiente a bagnomaria fino a che lo zucchero è sciolto e il composto rappreso;
5. Unire le mandorle, togliere il recipiente dal bagnomaria e aggiungere la farina mescolando accuratamente per ottenere un composto amalgamato compatto;
6. Imburrare e infarinare la placca;
7. Disporre il composto sulla placca a cucchiainate formando mucchietti di diametro compreso tra 3 e 5 cm. lasciando una distanza tra i bordi delle cucchiainate di almeno 3 cm. per evitare il contatto durante la cottura dovuto alla lievitazione;
8. Dorare in forno a temperatura compresa tra 110° e 180° per il tempo necessario secondo la tipologia del forno stesso;
9. Sforare e servire freddi;
10. *(opzionale)* spolverare con zucchero a velo.



INDICE

Introduzione.....	pag. 2
Il Progetto DE.CO.	3
La storia del Mandurlin dal Pont	5
Storia e leggenda.....	6
I documenti	10
<i>Settembre 1792 Le mandorle a Ponte di Lago Scuro</i>	<i>10</i>
<i>1928 I Mandurlin dal Pont nei ricordi di G.Tumiati</i>	<i>11</i>
<i>1931 La Guida Gastronomica d'Italia</i>	<i>15</i>
<i>11 Luglio 1959 Gazzetta Padana</i>	
<i>E' rimasto senza corona il Re dei Mandorlini</i>	<i>17</i>
<i>22 novembre 1966</i>	
<i>Epitaffio in lode di Giovanni Orazio Ferraguti.....</i>	<i>20</i>
<i>6 maggio 2009 La Nuova Ferrara</i>	
<i>Ennio Perboni il papà dei mandurlin</i>	<i>21</i>
<i>P.A.T. Prodotto Agroalimentare Tradizionale</i>	<i>24</i>
<i>Regione Emilia-Romagna Album di famiglia</i>	<i>25</i>
<i>Il Gambero Rosso.....</i>	<i>25</i>
<i>Altre citazioni</i>	<i>26</i>
I produttori di Pontelagoscuro	27
LA RICETTA.....	30

Mandurlin dal Pont – Secolare specialità di Pontelagoscuro

Progetto per l'attribuzione della DE.CO. Denominazione di Origine Comunale di Ferrara.

Testi e ricerche storiche: Giovanni Pecorari e Gabriele Botti – Pro Loco Pontelagoscuro

Coordinamento artigiani di Pontelagoscuro: Andrea Buzzoni – Pro Loco Pontelagoscuro

Progetto grafico e impaginazione: Giovanni Pecorari – Pro Loco Pontelagoscuro

Immagini:

Wf: Archivio Storico Walter Ferrari

L: Il Lago-Scuvo Ponte per la Città, A cura di Marica Peron e Giacomo Savioli. Comune di Ferrara. Edizioni Arstudio Ferrara 1987

G: Google Libri

P: Archivio Pro Loco Pontelagoscuro APS

GP: Gazzetta Padana

Ringraziamenti:

Fausto Bassini per il ritrovamento dell'articolo su Giovanni Orazio Ferraguti

Walter Ferrari per l'archivio fotografico e le memorie storiche.

Gian Paolo Bertelli per ricerche archivistiche

“Un dolce popolare ed esclusivo del luogo,

Una tradizione locale che risale alla fine dell’800,

Originario della pasticceria, caffè e gelateria “Fumana dalla Clementa” ubicato sotto i portici - Panzin - angolo via Panaro con via Coperta a Pontelagoscuro.

Le origini di questo dolce probabilmente affondano nella grande concentrazione di zucchero a Pontelagoscuro a cavallo tra il XIX e il XX secolo.”

Walter Ferrari, storico e designer appassionato di Pontelagoscuro

