



LINEA COMPOSTE:

“COMPOSTA ANTICA DI COTOGNE” - XV Sec.

Il pomo di “cydonio” lo troviamo citato nel codognese (feudo dei vescovi di Lodi) già al tempo dell’Imperatore Ottone III. Tra i Secoli X e XI membri della famiglia Vignati occuparono lo scranno episcopale e successivamente come vassalli vescovili furono fittuari di molte terre curiali; probabilmente uno dei motivi per i quali questo frutto si fece spazio presso la mensa della famiglia divenendo principale elemento di questa preparazione, così quanto il vino dei colli di San Colombano al Lambro.

La “Composta Antica di Cotogne” audace in aromi, percezioni olfattive e sapori complessi, addivene al palato rotonda, presagendo un gradevole e persistente retrogusto. Non disdegna i più arditi connubi culinari.

“COGNA’ ALLA SAN GILLIO” – XVI Sec.

Tutta piemontese nel nome ma unica nel proprio genere per il contenuto assai differente alla classica cognà, appare durante il dominio feudale di Alessandro Vignati di San Gillio, Gentiluomo di Camera del Duca Emanuele Filiberto di Savoia detto “Testa d’Fer” e consorte di Eleonora Arcour di Fiano. L’attenzione per l’agricoltura nel corso del Secolo XVI introdusse nuove sperimentazioni culinarie e questo preparato ne è una vivida testimonianza.

Frutta secca e candita, cardo imbianchito e mosto, mélange eccentrico figlio del Rinascimento, tra fragranza e morbida croccantezza assicurano una gaillarde dei sensi.



LINEA PIETANZE:

“VIGNATIA”

La ricetta di questo dolce giunge a noi dal XV Secolo, tramandata oralmente al un solo membro della famiglia Vignati che segretamente la custodisce.

Si racconta che questa specialità fu offerta a Lodi il 25 dicembre 1413 durante il sontuoso banchetto che il novello conte di Giovanni Vignati, già Signore di Lodi e Piacenza, mediatore diplomatico per il Concilio che si sarebbe dovuto tenere a Costanza, diede in onore del re dei Romani Sigismondo di Lussemburgo, futuro Imperatore del Sacro Romano Impero e dell'Anti-Papa Giovanni XXIII (al secolo Baldassarre Cossa).

La ricercatezza delle materie prime fanno della “Vignatia” un dolce di altissima qualità e l'uso di prodotti biologici riescono a garantire il rispetto della tradizione e un sapore d'altri tempi.

“PASTICCIO ALLA GIOVANNINA” - fine XV Sec.

Questo pasticcio di fine Secolo XV riassume vagamente quanto l'Italia fosse pronta ad un Rinascimento gastronomico, nonostante ancora legata all'opulenza dei banchetti medievali. La delicatezza del decoro floreale posto al centro del timballo lo ingentilisce sebbene si pensi venisse ricoperto con lamine d'oro per suscitare stupore e rimarcarne la fastosità. Non abbiamo fonti certe dell'appartenenza di questo preparato ad un personaggio specifico, ma data la caratura delle spezie utilizzate, in particolare dello zafferano e l'epoca, ci è parso appropriato identificarlo con Giovannina Cadamosto, moglie di Giovanni Vignati conte di Lodi e Signore di Piacenza.

Degustato a temperatura ambiente, così come consuetudine per l'epoca, il Pasticcio alla Giovannina fa breccia nel nostro palato: tra dolcezza e sapidità, tra morbidezza e fragranza, gli ingredienti tutti si miscelano con sapienza dando vita ad un'impavida e straordinaria alleanza.

VIGNATI S.r.l.

Sede Legale - Via V Giornate 9/B - 21012 Cassano Magnago (VA)

Tel.: 329.9168056 - 328.5948585 - www.vignatisrl.it - mail: info@vignatisrl.it

P.I./C.F. 03358700122 - REA Varese 344856 - Cap. Soc. Euro 10.000,00 i.v.



“FOCACCIA DI SEGALE” - XV Sec.

Era questa la focaccia delle feste che nei secoli passati accompagnava le pietanze assieme ai pani di farina di frumento o addirittura li sostituiva nei periodi di carestia e pestilenze, depauperata di zucchero e sale: simboli di opulenza e di elevato grado sociale. Testimonianza del suo utilizzo presso la famiglia Vignati si hanno con Antonio, già capitano d'armi del duca di Milano Francesco I Sforza nel 1440 ed Alberto, commissario generale degli eserciti in Italia del re di Francia Francesco I di Valois e sovrintendente delle fortezze occupate dai francesi nel 1515. Presente sulla mensa della famiglia ancora ai primi del Novecento.

Nonostante la presenza della rapa bianca che noi oggi considereremmo come una sorta di farcitura dell'impasto, dello zucchero che contrasta il retrogusto sapido, la “Focaccia di Segale” è una querelle d'insolite consistenze ed aromi. Così come un tempo, esalta gli abbinamenti con salumi stagionati, prediligendo quelli felini e di cacciagione, le carni secche e formaggi di ogni genere.

“TRECCIA DONNA OLIMPIA” - fine XVI Sec.

Pietanza nuziale di pieno gusto cinquecentesco per foggia e significato, da sempre in famiglia denominata “treccia donna Olimpia”, si ritiene essere stata ideata per il matrimonio di Amedeo Vignati con Olimpia Cadamosto il 10 gennaio 1594. La famiglia Vignati in quel periodo godeva dell'imparentamento con il ramo dei Pallavicino di Stupinigi per linea materna di Amedeo, una ragione certa che ci fa dedurre la magnificenza nella cerimonialità pubblica.

Il cinquecento lodigiano nonostante il periodo di ristrettezze generali fu caratterizzato da diversi avvenimenti sontuosi e da grande rilancio culturale: un esempio tra essi fu il passaggio dell'arciduchessa Margherita d'Austria-Stiria futura sposa di Filippo III di Spagna.

Treccia Donna Olimpia riassume con sapienza la magia dei sapori, dei colori e della ricchezza, grazie alla semplice-complessità di gusto nell'abbinamento degli ingredienti. Una pietanza che si svela poco a poco e che appaga i palati raffinati.



“CAROBLATA” - fine XV Sec.

La carruba (citata nel cinquecento come carobla) presente nella macchia mediterranea sin da tempi più remoti ebbe la sua maggiore diffusione grazie al commercio tra Oriente e Occidente.

Questa curiosa torta di fine Secolo XV porta il connubio del territorio lodigiano e quello calabro in ossequio al matrimonio tra Giovanni Pietro Vignati (Scudiero del Duca Gian Galeazzo Maria Sforza al Castello di Cusago) e Lucrezia Corleoni di Calabria, avvenuto nel 1471 così come indicato nella trascrizione ottocentesca della ricetta trovata presso la famiglia.

Noi oggi la proponiamo talis et qualis nonostante si pensi a contaminazione postuma attestata dalla presenza di agenti lievitanti, addizionati quasi certamente per garantire una maggiore sofficità al prodotto.

Il profumo intenso, il retrogusto incisivo del distillato e dell'anice stellato, spezia ambita e preziosissima ancora d'epoca medievale, avvolgono il palato evocando soggettive sensazioni.

“TORTA DELLA BADESSA ARTEMISIA” – XVIII Sec.

La ricetta di questa torta è stata trovata in un piccolissimo libretto di primo Ottocento appartenuto a Carlo Antonio Vignati; in esso l'appunto di questo delicato elaborato ricondotto alla figura di Maria Artemisia, della quale si conservano ancora due piccolissimi piatti da tavola in peltro di manifattura lombarda. Sullo sfondo delle illuminate riforme teresiane Maria Artemisia Vignati fu Badessa (1762 - 1767) presso il Monastero Benedettino dei SS. Cosma e Damiano di Lodi, soppresso nel 1785 ed ubicato nell'odierna Via XX Settembre. Figlia del Decurione e Capitano Ludovico Sforza Vignati, intraprese la vita contemplativa con rettitudine e fermezza così come dimostrano alcuni suoi scritti, tra i quali una lettera del 5 Maggio 1762 indirizzata a Carlo Maria della Somaglia.

Profumatissima grazie ai fiori di sambuco che donano un gradevole retrogusto, affascina per l'essenzialità degli ingredienti utilizzati: encomiabile esempio di razionalizzazione delle risorse a disposizione e di economia claustrale.