

Ars culinaria

Architetto in cucina

Cuoco segreto dei Papi nel '500, Bartolomeo Scappi paragonava il proprio mestiere a quello del progettista e ideava pranzi e menu come se dovesse costruire un palazzo

di **Tullio Gregory**

Sul valore paradigmatico ed europeo della cucina italiana del Cinquecento – meglio diremmo dell'arte del convito – scrive un importante volume Claudio Bemporat, esploratore attento di questo non marginale aspetto della civiltà rinascimentale; e lo arricchisce di documenti editi e inediti relativi a banchetti celebri. Come quello offerto da Piero Soderini in occasione della sua elezione a Gonfaloniere di Firenze (1502), che voleva forse celebrare, con il ritorno della libertà repubblicana, la fine dell'incubo dei savonaroliani «bruciamenti di vanità»; come anche il celeberrimo banchetto offerto a Milano (1507) da Gian Giacomo Trivulzio a Luigi XII di Francia: otto scalchi e 1.200 servitori. Ancora è dato qui ripercorrere il complesso itinerario dei 21 servizi alla festa (in Piazza del Campidoglio) per il conferimento della cittadinanza romana a Giuliano e Lorenzo de' Medici (1513), nonché l'articolata struttura del pranzo offerto in Roma a Carlo V di cui si dirà tra poco, proseguendo così attraverso tutto il Cinquecento con la cronaca e i menu di feste e banchetti per nobili nozze e incoronazioni pontificie.

È la storia del fasto e del piacere del convito che comportava spese ingentissime («caponi e lingue salate tempestate d'oro e d'argento»), e impegnava artisti famosi per gli addobbi e le "macchine", con cuochi, scalchi e maestri di casa contesi da corte a corte. Fra i massimi maestri italiani della cucina e del convito c'è Bartolomeo Scappi, con la cui *Opera* «la cucina italiana – scrive Bemporat – raggiunge piena e consapevole maturità».

Su Scappi compare ora un volume riccamente illustrato – scritto da June de Schino e Furio Luccichenti – che amplia considerevolmente il numero dei documenti susperstiti sulla sua vita e carriera. Ignoto l'anno della nasci-

ta a Dumenza sul lago Maggiore, sappiamo ora che morì il 13 aprile 1577, come risulta dal *Libro dei morti* della Parrocchia di San Pietro in Vaticano, conservato nell'Archivio del Capitolo Vaticano. Dopo aver servito il cardinal Marino Grimani a Venezia, nel 1536 è a Roma per organizzare un solenne banchetto in onore di Carlo V. Diventerà poi cuoco segreto di Sua Santità: nel 1564 è al servizio di Pio IV, poi di Pio V. Attorno al 1570-71 acquistò la carica di mazziere pontificio, poi ebbe il titolo di "Comes palatinus lateranensis", certo per i meriti acquisiti alla corte pontificia, come qualche decennio prima un altro grande cuoco del Cinquecento, Cristoforo Messisbugo, era stato creato conte palatino da Carlo V.

In questo volume particolare valore assume anche la ricostruzione della storia della Compagnia dei cuochi e pasticceri di Roma: riconosciuta da Leone X probabilmente nel 1515 con sede presso San Luigi dei Francesi, si trasferì nel 1537 nella sempre pericolante Chiesa dei S.S. Vincenzo e Anastasio sul greto del Tevere, nel rione Regola, dove rimase fino al 1886, quando il Comune di Roma l'espropriò per abatterla nel 1891 e dotare il Tevere di più sicuri argini.

Nel volume v'è anche un'intelligente antologia dell'*Opera* di Bartolomeo Scappi che era stata pubblicata a Venezia nel 1570: l'autore si firmava «cuoco segreto di Pio V» e dedicava il volume al don Francisco de' Reinoso, «scalco e cameriero secreto» del Pontefice. Abbiamo così la riproduzione delle celebri 28 tavole che illustravano il volume – documento di estremo interesse per l'architettura delle cucine e per gli «instrumenti, ordigni e masserizie» necessari all'esercizio dell'arte del cuoco – quindi un'antologia di ricette, alcune nate per ospiti illustri, che indicano le componenti complesse della cultura gastronomica di Scappi, aperto alle suggestioni di tutte le regioni italiane, con una forte prevalenza delle tradizioni lombarda,

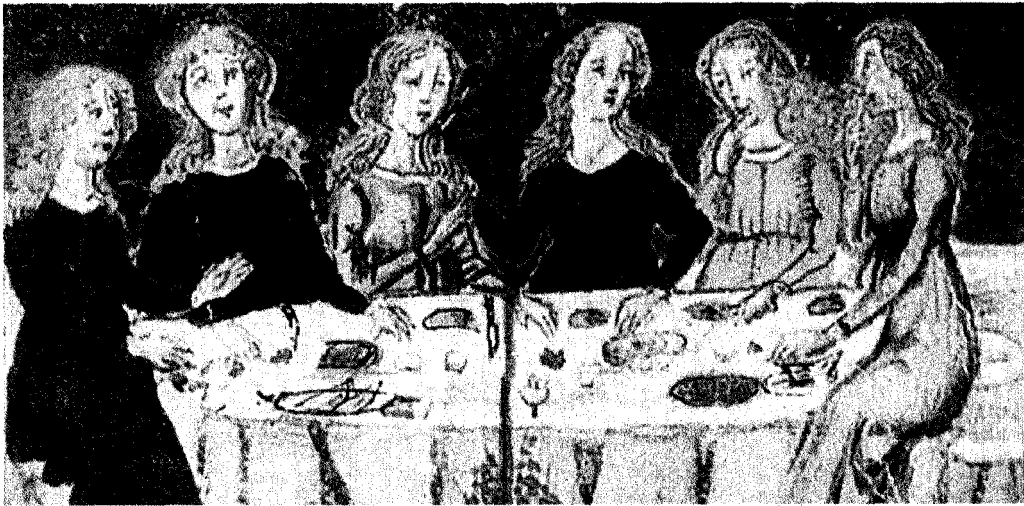
romana e napoletana.

V'è poi l'elenco, con tutti i dettagli delle portate, dei celebri banchetti preparati da Scappi secondo una concezione architettonica dell'arte della cucina perché, precisava, il «maestro cuoco» è come «un giudizioso architetto, il quale, dopo il suo giusto disegno, stabilisce un forte fondamento e, sopra quello, dona al mondo utili e meravigliosi edifizii».

Grandiosa l'architettura del pranzo per Carlo V a Roma nell'aprile del 1536 in Trastevere, presso il cardinale Lorenzo Campeggi bolognese. Cinque servizi di credenza e sette di cucina: poiché si era «in Quadragesimale», il menu prevede tutto il possibile universo dei pesci e dei crostacei. Una significativa presenza hanno le teste (di storione, di ombrina) oggi raramente proposte dai nostri cuochi più o meno creativi, il caviale, i tartufi, crudi e stufati, il fegato d'ombrina, le interiora di tartarughe di terra in crostata e in pasticcio. Ma andrà sottolineato come il primato ideologico della carne, assente perché siamo in Quaresima, si confermi nella preparazione di piatti di pesci a forma di classiche portate di carne: «polpe d'anguille e triglie formate a modo di teste di capretto», «spalle di castrato contrafatte, fatte di polpe di pesce», «gelo di polpa di pesce salmone che parea presciutto». E ancora, da vedere e stupire, «pasticci pieni di uccelli vivi», mentre sul finire «levossi le salviette, et se ne rimesse dell'altre candide con diversi uccelletti vivi dentro con cocchiari d'oro, et argento».

Suntuosità, stupore, potere: ma anche grande gioia di godere dell'abbondanza con occhi golosi e gustare i cibi, liberi dalle rampogne di petulanti dietologi. Segno di una civiltà del convito della quale oggi resta solo il ricordo.

● **Claudio Bemporat, «Cucina e convivialità italiana del Cinquecento», Firenze, Leo S. Olschki, 1907, pagg. 344;**
 ● **June de Schino - Furio Luccichenti, «Il cuoco segreto dei Papi. Bartolomeo Scappi e la Confraternita dei cuochi e pasticceri», Roma, Gangemi, pagg. 224, € 35,00.**



Artista della tavola. La biografia di Scappi è impreziosita da 28 stampe, come questa «Tavola di gentildonne», una miniatura del XV secolo (Firenze, Biblioteca Riccardiana)

Per Carlo V tutto il possibile universo dei pesci: ombrina, caviale e polpe d'anguilla e di salmone

