

Bartolomeo Scappi

(Dumenza, 1500 – Roma, 13 aprile 1577)

I pochi elementi sicuri circa la biografia di Bartolomeo Scappi, il cuoco “segreto” dei papi e autore di uno dei più celebri trattati di cucina del Cinquecento,



si ricavano proprio dal suo testo. Parlano di lui le sue ricette, i sontuosi piatti cucinati per grandi personaggi durante strabilianti banchetti allestiti nei palazzi e nelle corti alle quali fu chiamato come cuoco.

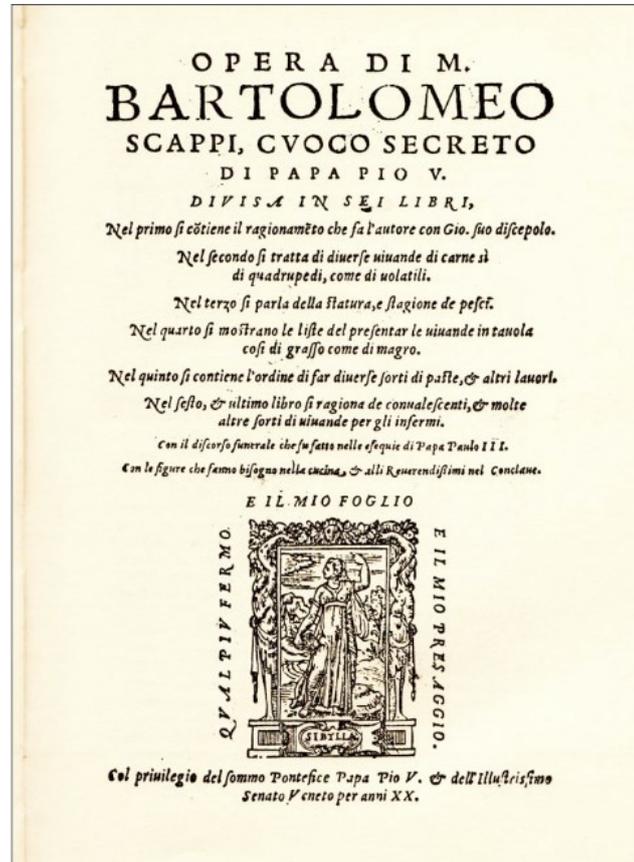
Di ormai certe origini lombarde, negli anni Trenta del '500 fu, a Venezia, al servizio del Cardinal Marino Grimani per poi passare, nel 1536, a Roma ove fu incaricato dell'organizzazione del banchetto in onore di Carlo V. Nominato cuoco segreto, ossia personale, del Papa lo troviamo nel 1564 alle dipendenze di Pio IV e in seguito di Pio V.

All'inizio degli anni Settanta fu “mezzaniere pontificio” e, qualche tempo dopo, conquistò il titolo di “cavaliere del Giglio”, ossia l'ordine pontificio istituito da papa Paolo III. Infine fu nominato *Comes Palatinus Lateranensis* per i meriti conquistati alla corte pontificia.

L'Opera di Bartolomeo Scappi

Il corpo centrale dell'*Opera* di Bartolomeo Scappi, edita la prima volta a Venezia nel 1570 per i tipi di Michele Tramezzino, è costituito da 1017 ricette che ne fanno la più esaustiva edizione di arte culinaria del XVI secolo, ristampata per ben otto volte sino al 1643.

Si tratta di un repertorio gastronomico distillato dall'enorme esperienza e dalla indubbia capacità tecnica del cuoco papale. La dovizia di particolari e la precisione delle descrizioni preparatorie costituiscono una caratteristica che lo distingue da qualunque trattato precedente.



Scappi ci regala valutazioni sulle pietanze, sui singoli prodotti utilizzati e sul contesto entro il quale si svolgono pranzi e banchetti, facendo della sua *Opera* una preziosa fonte storica circa l'organizzazione, ad esempio, del banchetto per l'incoronazione del papa e del vitto durante il conclave. Persino la retribuzione del cuoco diventa argomento di approfondimento.

Ventisette tavole incise completano i minuziosi testi e rappresentano una vera novità nell'ambito del genere dei "libri di cucina". Vengono illustrati gli ambienti, gli utensili e gli apparati di cucina donando al lettore una testimonianza preziosa sui costumi delle corti rinascimentali.

Obiettivo del libro, dichiarato dall'autore nella prefazione: fornire uno strumento *per accrescere la sanità perfetta*, ricalcando quanto tradizionalmente dettato dalla dietetica medievale ma interpretandola in maniera estensiva.

Suddiviso in sei libri; ogni libro è corredato in fine dalla *Tavola* degli argomenti.

Nel primo libro *si intende il ragionamento che fa l'Autore con Giouanni suo discepolo*, ossia si assiste ad un dialogo fittizio tra il maestro e un suo allievo ove vengono trattati la figura del cuoco, i modi di approntare gli ambienti ad uso della cucina e dei metodi di conoscere e conservare al meglio le vivande. Un cuoco ideale dovrà essere esperto di carni e pesci, di tutti gli alimenti commestibili, dei vari metodi di cottura e di conservazione, dell'attrezzatura di cucina, oltre ad avere indubbie doti morali. Dovrà sorvegliare i dipendenti, vigilare sull'igiene e poi essere ingegnoso, svelto, educato, paziente, modesto, umile e devoto al padrone.

Nel secondo *si tratta di diuerse viuande di carne, si di quadrupedi come di volatili*, ove prevalgono le preparazioni a base di animali domestici: pollo, cappone, maiale, vacca, castrato, vitello. Gli animali selvatici di pelo e di piuma (cervo, orso, daino, cicogna, gru, fagiano, pavone, ecc.) molto in voga nel Quattrocento, hanno qui meno importanza e questo testimonia cambiamenti nelle consuetudini alimentari basate sino ad allora sulle pratiche venatorie piuttosto che sull'allevamento di animali domestici, prediletti invece nella cucina rinascimentale. Per la prima volta si può leggere dell'uso di un peso per mantenere la carne da lessare sotto il livello dell'acqua; della necessità di proteggere con carta unta di strutto i fagiani per evitare l'eccessivo calore della fiamma, nonché, assoluta novità per l'epoca, dell'abitudine di infarinare o impanare il petto di vitello prima della frittura.

Nel terzo libro *si parla della statura, e stagione di ogni sorte di pesci* ossia dei pesci, delle uova e delle minestre. Proprio alla preparazione delle minestre è dedicato ampio spazio: a base di vegetali o anche cotte in brodo con carni varie; cacio, cannella e zucchero sono ancora, come nel Medioevo, i condimenti più usati nella loro preparazione e così le spezie più varie, anche se con maggior parsimonia rispetto alla tradizione precedente.

Il quarto libro *ove si mostra le liste del presentar le viuande di grasso, & magro*, il più lungo, è dedicato all'imbandire le portate per i banchetti seguendo la stagionalità dei prodotti e le festività religiose in calendario.

Nel quinto *si contiene l'ordine di far diuerse sorti di paste, & altri lauori*, cioè di come fare pasticcini, crostate, torte e dolci vari.

Quindi, nel sesto, *si ragiona de' conualescenti, e molte altre sorte di viuande per gli infermi*. Varie infatti le ricette per ammalati e convalescenti: acquecotte di orzo, minestre di cicoria o borragine, brodi di tartaruga o di ostriche, zuppe di visciole e marasche.

In *Opera* Bartolomeo Scappi non si limita a riprendere le ricette della tradizione bolognese, lombarda o toscana, né ad introdurre qua e là piatti più esotici come il *cous caous alla moresca*, rivela tecniche molto raffinate come la farcitura di verdure nelle torte salate, o la marinatura e introduce nella nostra gastronomia le vivande fredde: salsicce, sfogliate ripiene o antipasti di molluschi abbinati ai dolci.

L'intento didattico del trattato è evidente e, per l'epoca, rivoluzionario vista la nota ritrosia dei cuochi a rendere noti ricette e "trucchi" gastronomici.

Le tavole di *Opera*

La presenza, come si è scritto, di 27 tavole incise e l'adozione del formato in quarto grande costituiscono una novità grafica che conferisce ad *Opera* un'immediatezza visiva decisamente nuova.

Ruth Mortimer, nota studiosa delle arti grafiche cinquecentesche dell'Università di Harvard nota che le illustrazioni sono incise a coppia su lastra di rame a doppia pagina, così che una volta stampate appaiono con pagine bianche inframezzate e precisa che "le incisioni su rame sono di seconda stampa, essendo state rilavorate con linee di rinforzo e ombreggiate obliquamente lungo le linee originali".

Le stampe anonime realizzate a bulino, da un incisore piuttosto colto e probabilmente di area romana, appaiono pienamente inserite nella cultura grafica della seconda metà del XVI secolo.

Le 27 tavole sono così raffigurate:

Tavola 1: la cucina principale.

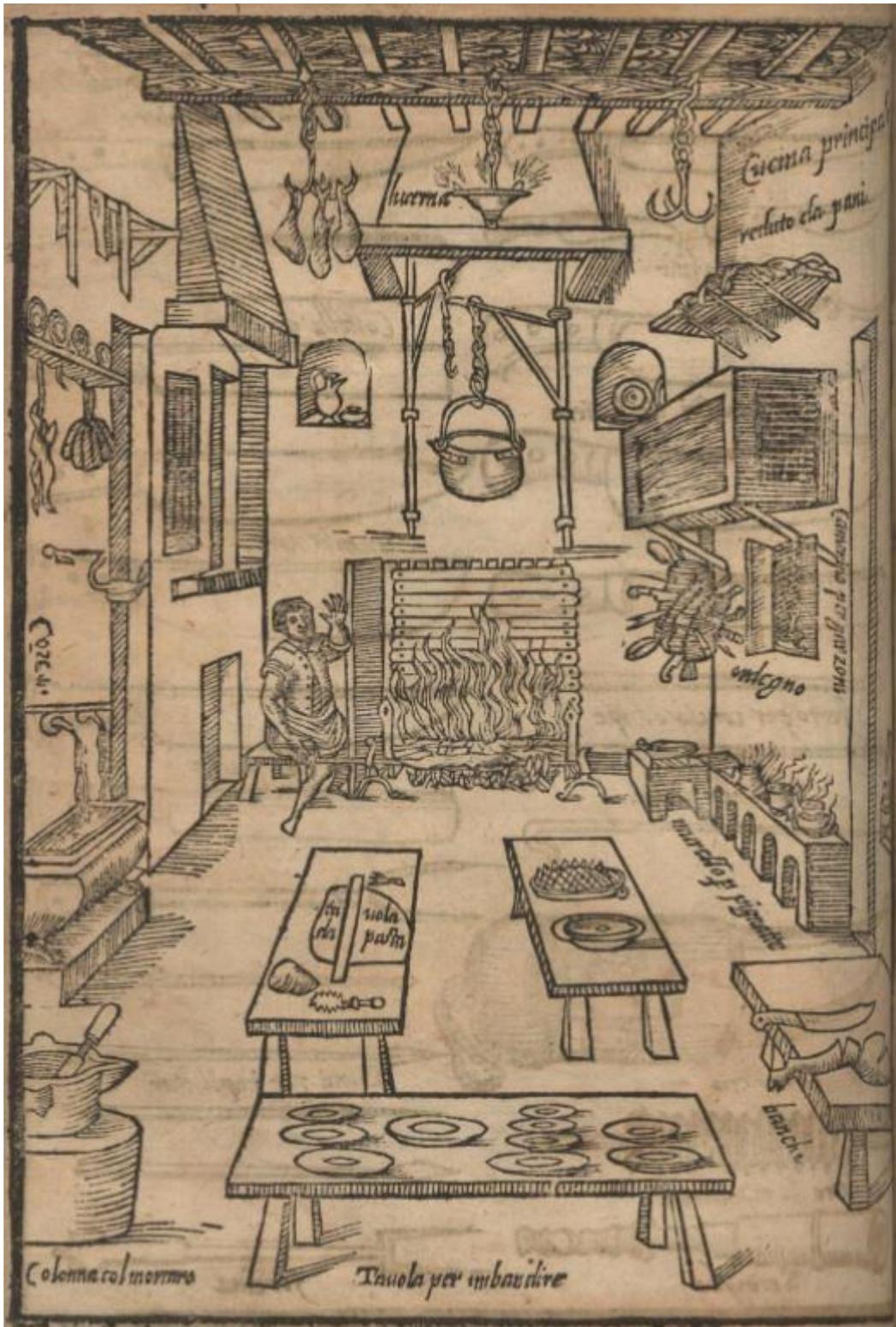


Tavola 2: la camera propinqua alla cucina.



Tavola 3: la *loggia* (ampio cortile ammattonato delimitato da mura e aperto sul cielo).



Tavola 4: *luoghi freschi dove fa lavoreri de latte* (stanza fresca e disadorna riservata alla preparazione di alimenti a base di latte).



Tavola 5: *cucina fatta a campana* (stanza di medie dimensioni interamente occupata dalla struttura delegata alla cottura).



Tavola 6: cucina per campagna (allestita in un paesaggio collinare).

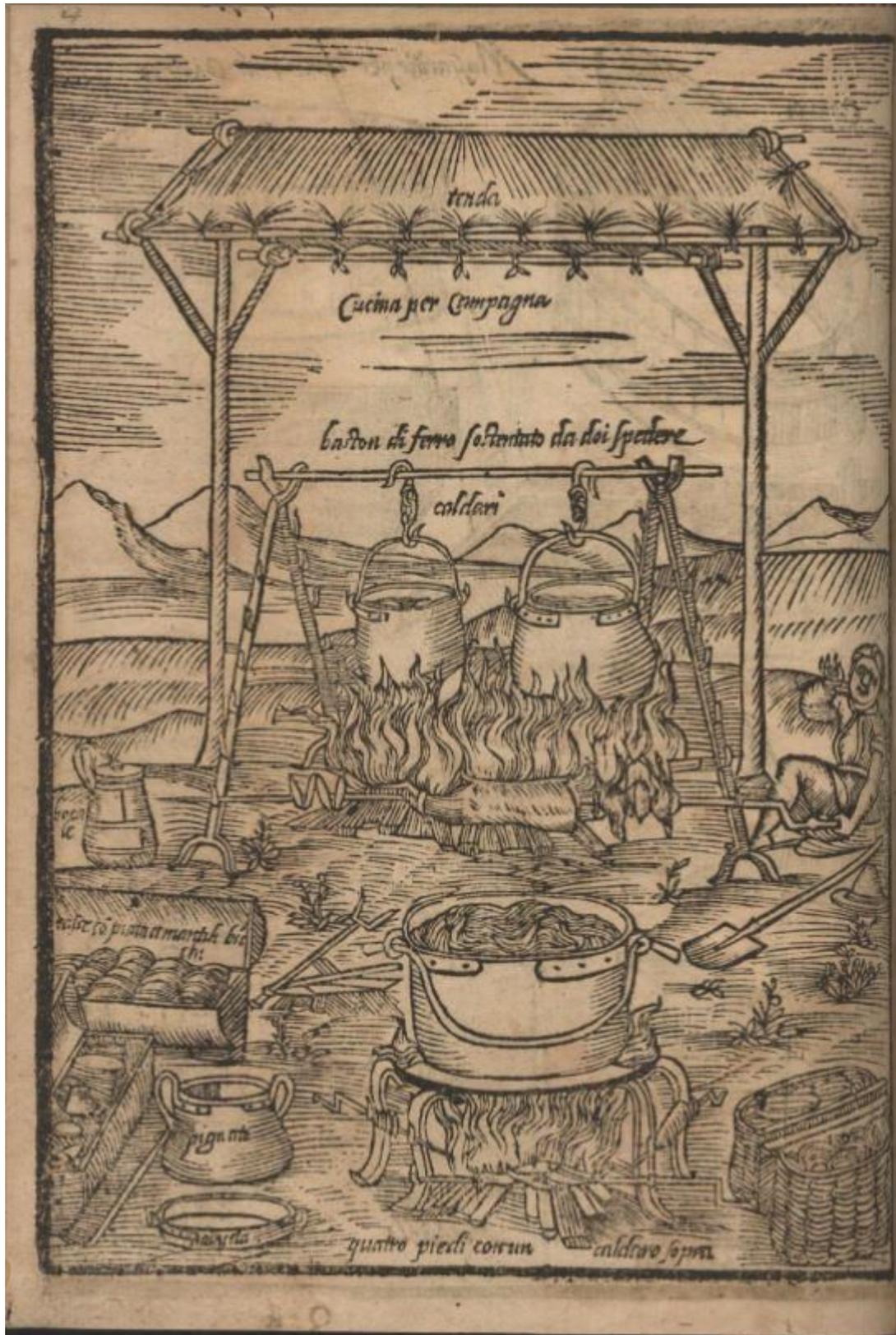


Tavola 7: *diversi vasi* (illustrazioni di pentole e tegami utilizzati in cucina).



Tavola 8: *diversi vasi* (vengono raffigurati recipienti di vario genere e forma).

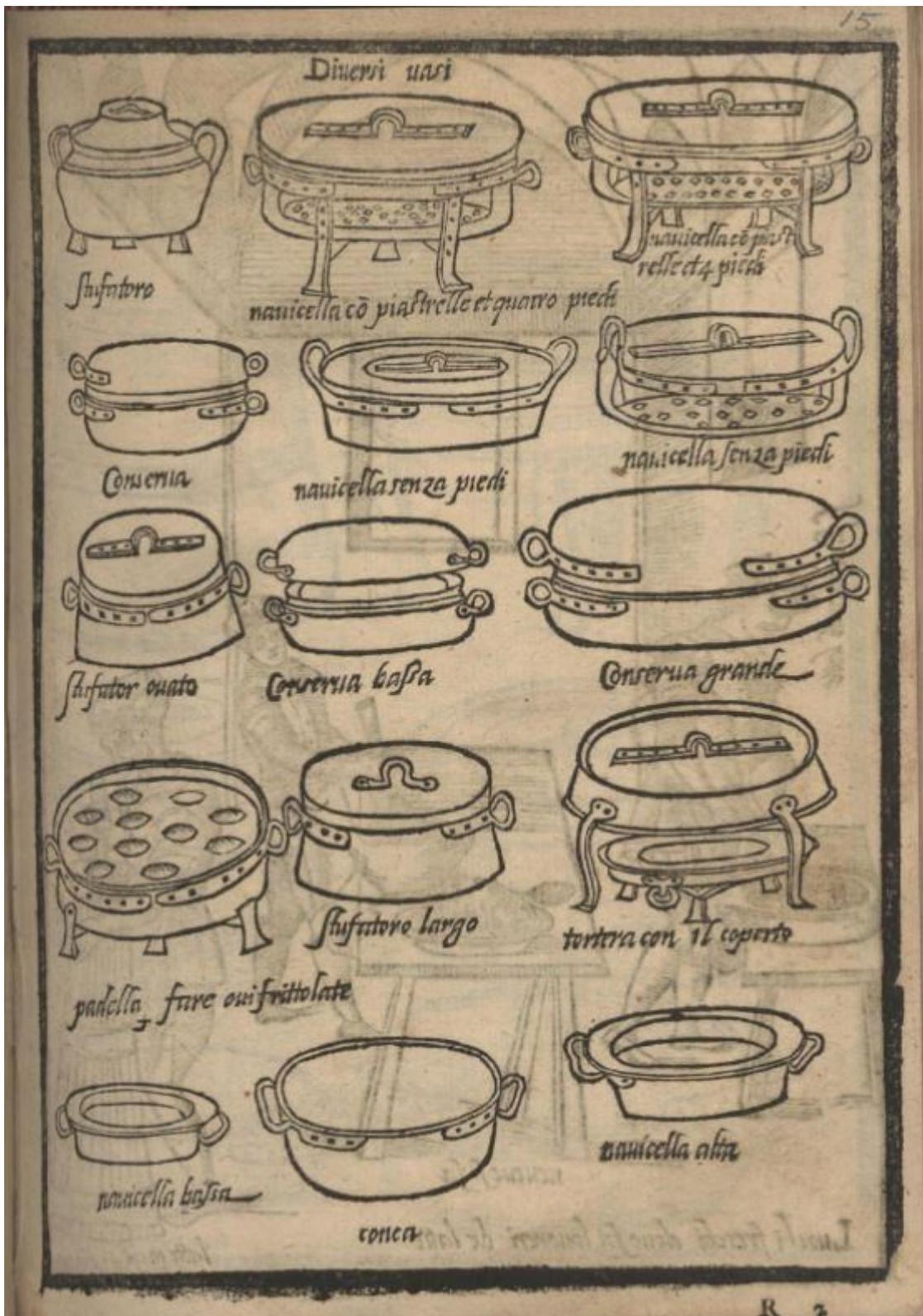


Tavola 9: diversi vasi (sono raffigurati tortere, padelle da torte, caldaro, pignatte, coperchi, barachino, stufator).



Tavola 10: diversi strumenti (prosegue la raffigurazione di pignatte, cucumo, schiumarello da vetrina, cucchiai da menestar, cazzoli con il manico sbusiato, foratore col manico, lecarda, ghiottela e piastrella).

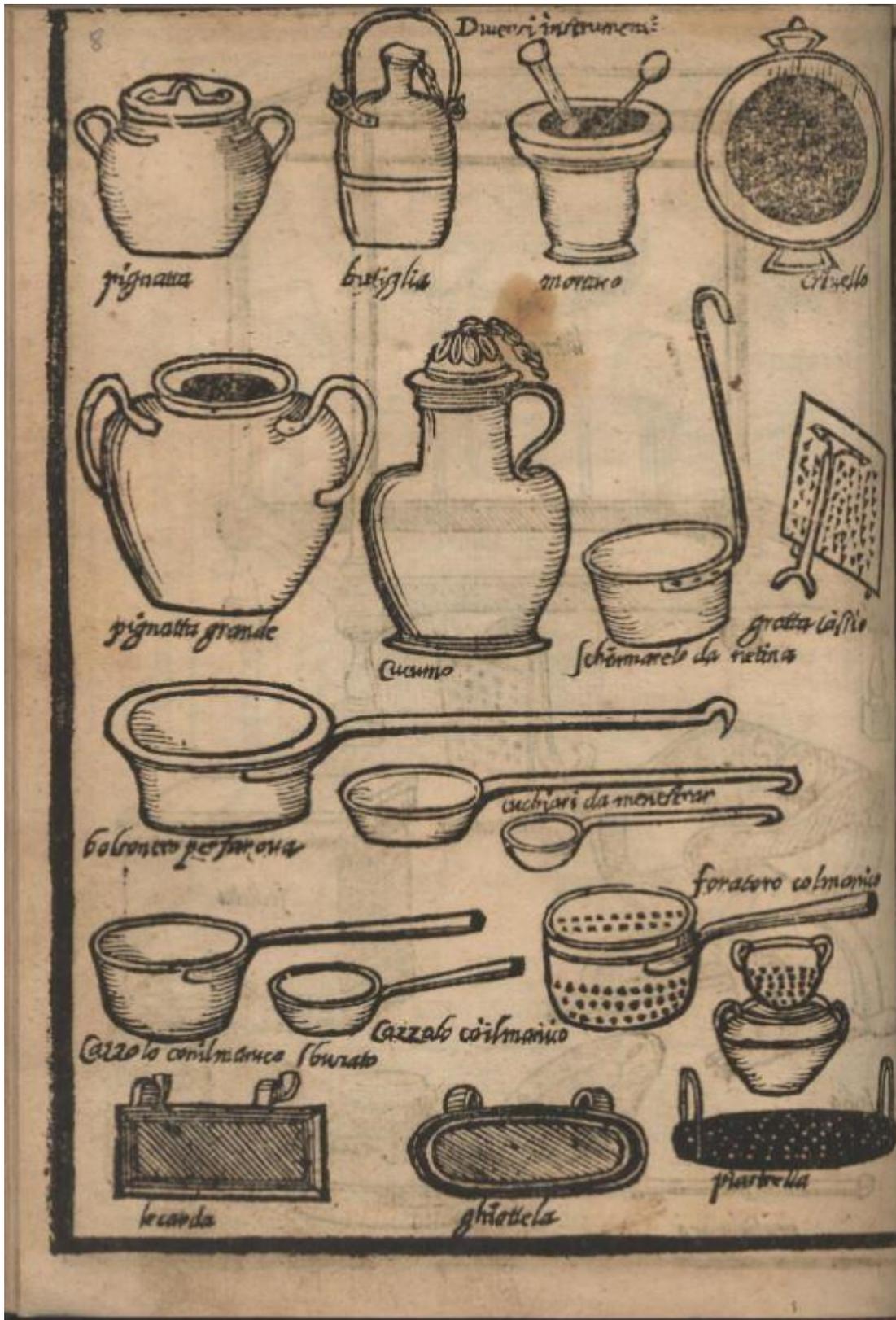


Tavola 12: sono disegnate vettine, bussoli per pasta, sussidio (olio di mandorla, di noce o il succo spremuto di carne), oltre a due garzoni al lavoro.

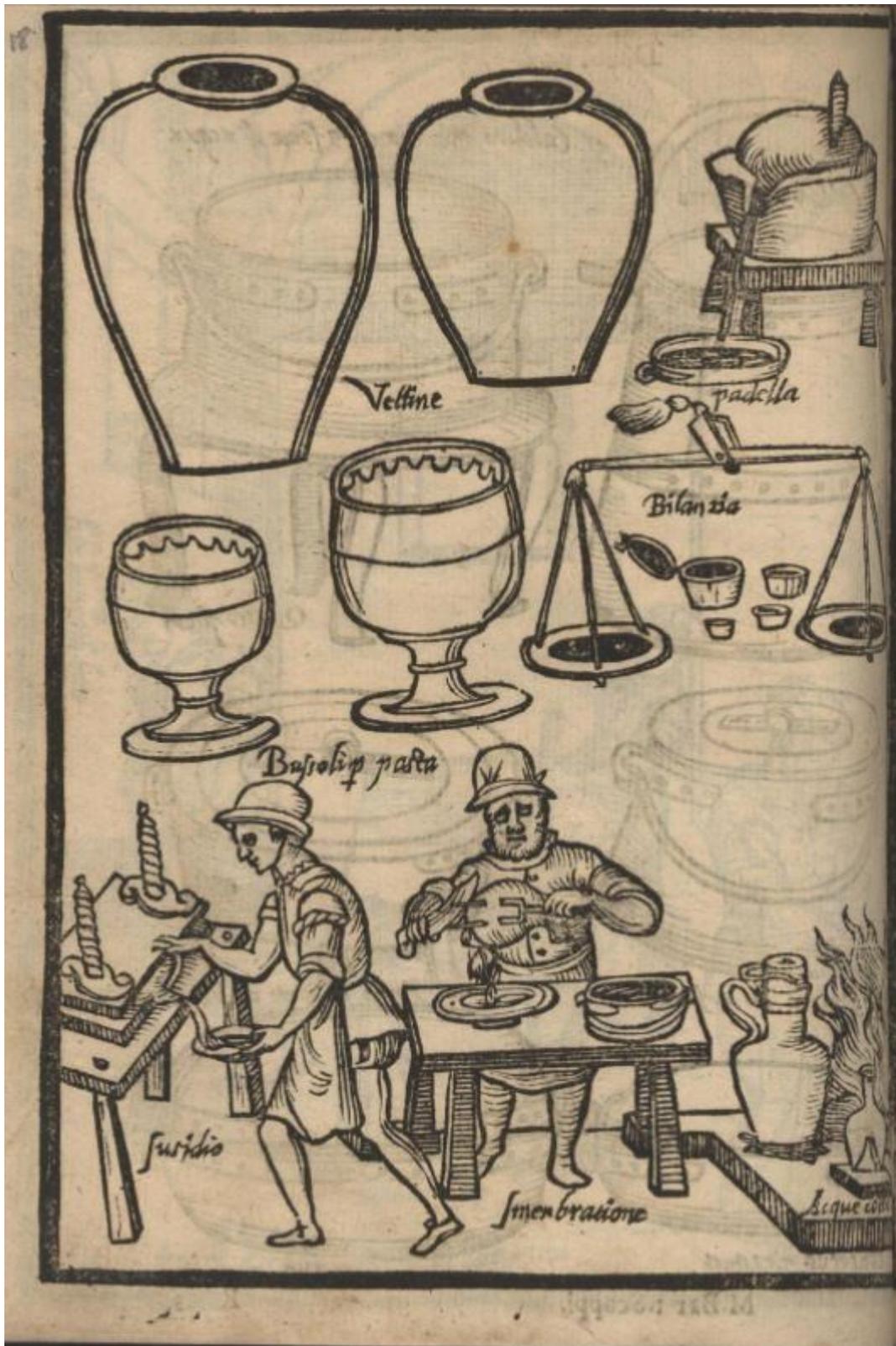


Tavola 13: diversi coltelli (da raschiare, ostregghine, coltelli mastri da battere, smembratori); diversi sono i ferri (per conciare tripe, spedi per uceleti, coltellera, ferro da maccheroni).

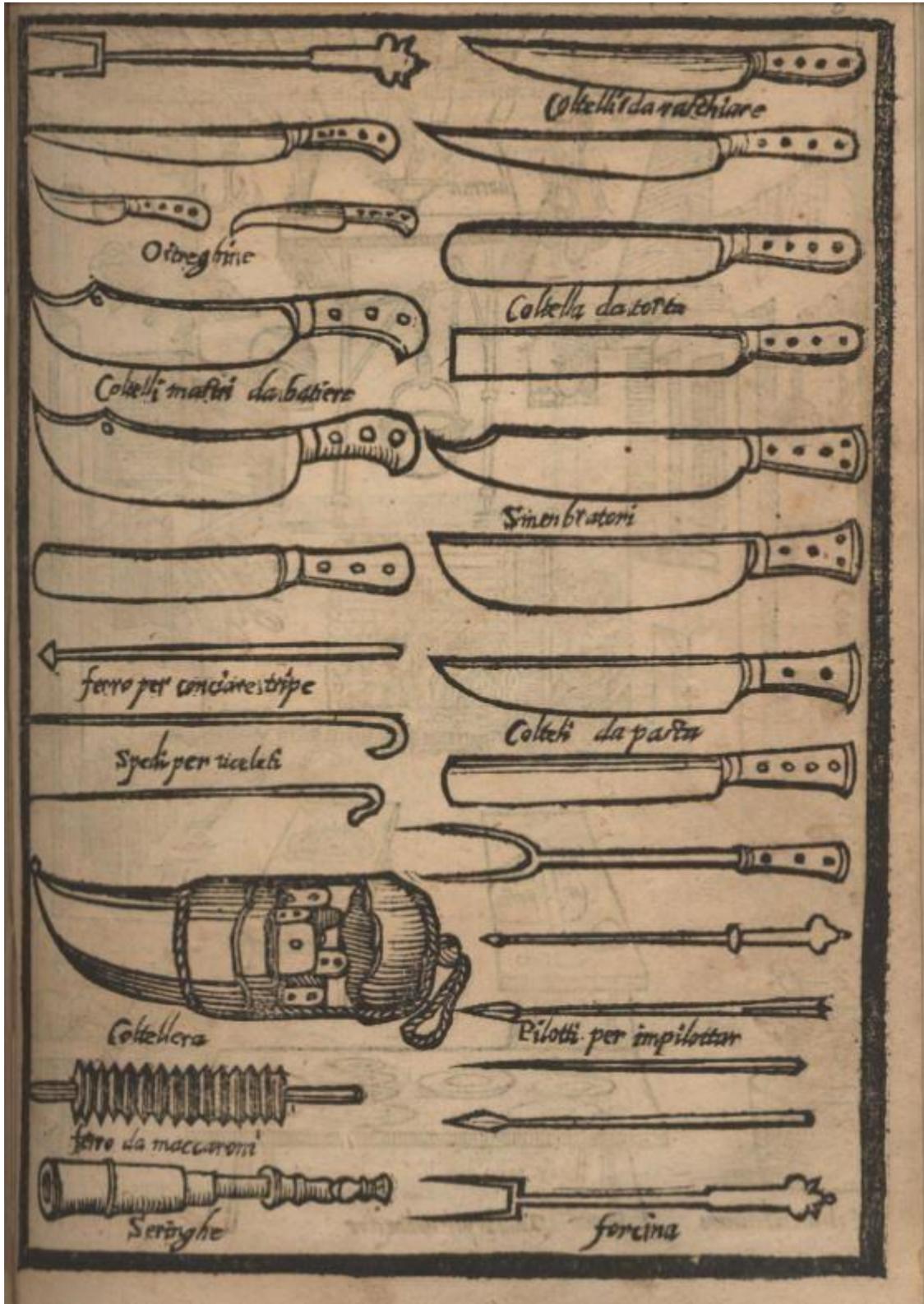


Tavola 14: nella parte alta è raffigurato un *instrumento per levar ogni gran caldaro dal focho*, nella parte bassa sono disegnati alcuni utensili da pasticciare (*sperone da pasticiero*, *cortel da pasticier*, *raschiatore da banco*, *armiola da raschiare*, *grata noci moschiate*, *grata zucchero*).

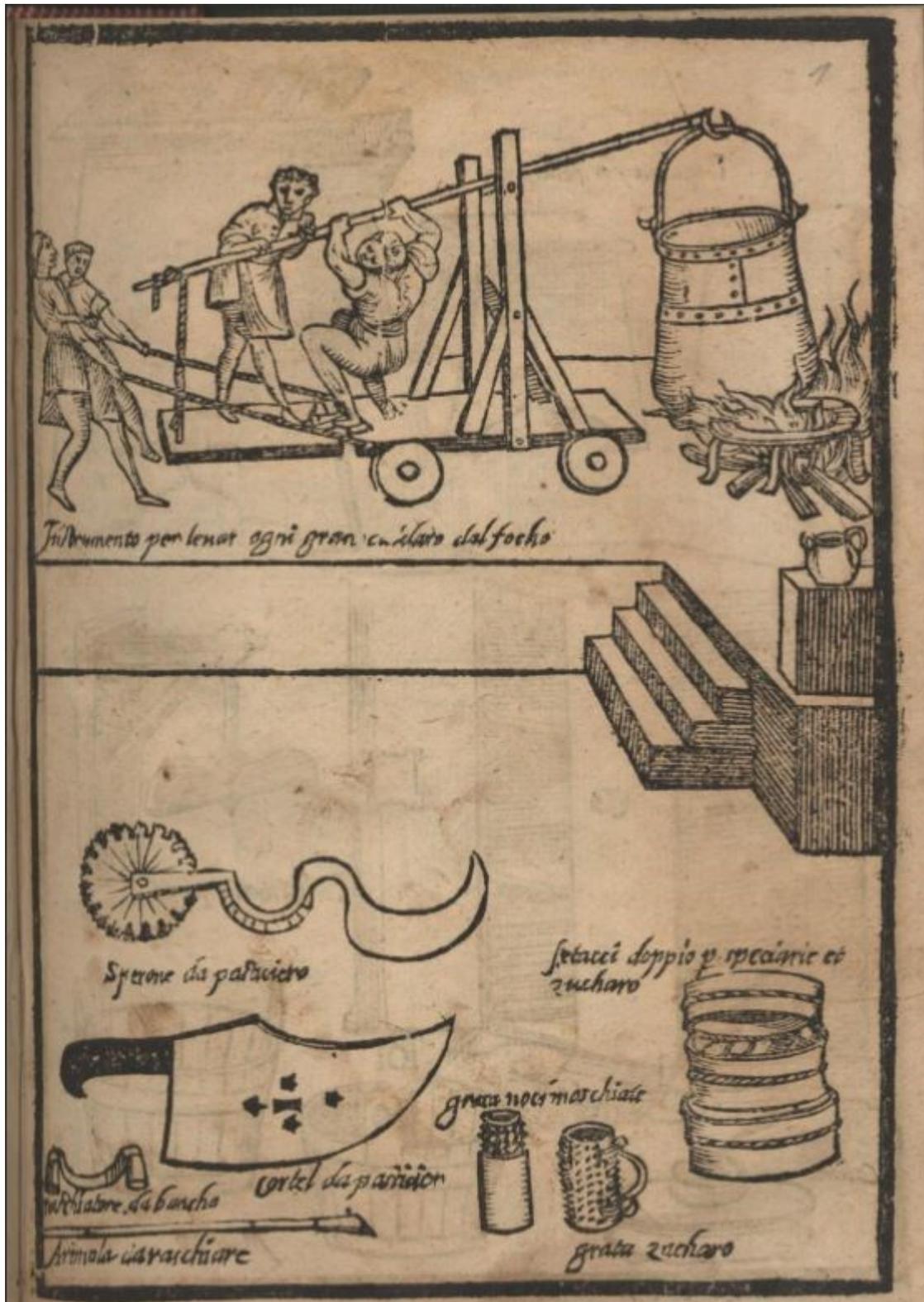


Tavola 15: attrezzi da pastaio, arnesi da fuoco, piccoli recipienti per oli e spezie, graticola.



Tavola 16: sono raffigurati mestoli e schiumarole, attrezzo per far cialde, boccolo per strufole, oncinodopio, setaccio doppio, soffietto, foratore per pasticier, inoltre ci sono gli attrezzi del focolare (treipiedi, spedera con canna, spederadopia, bastò di fero a foggia).



Tavola 17: oggetti disparati (scalda vivande con le sue piastrelle, casola alla spagnola per fare il magnar bianco, bussolotto di legno cò tre cerchi di ferro per riporre spiedi e palle, cesta per viaggio per portare masseritie).

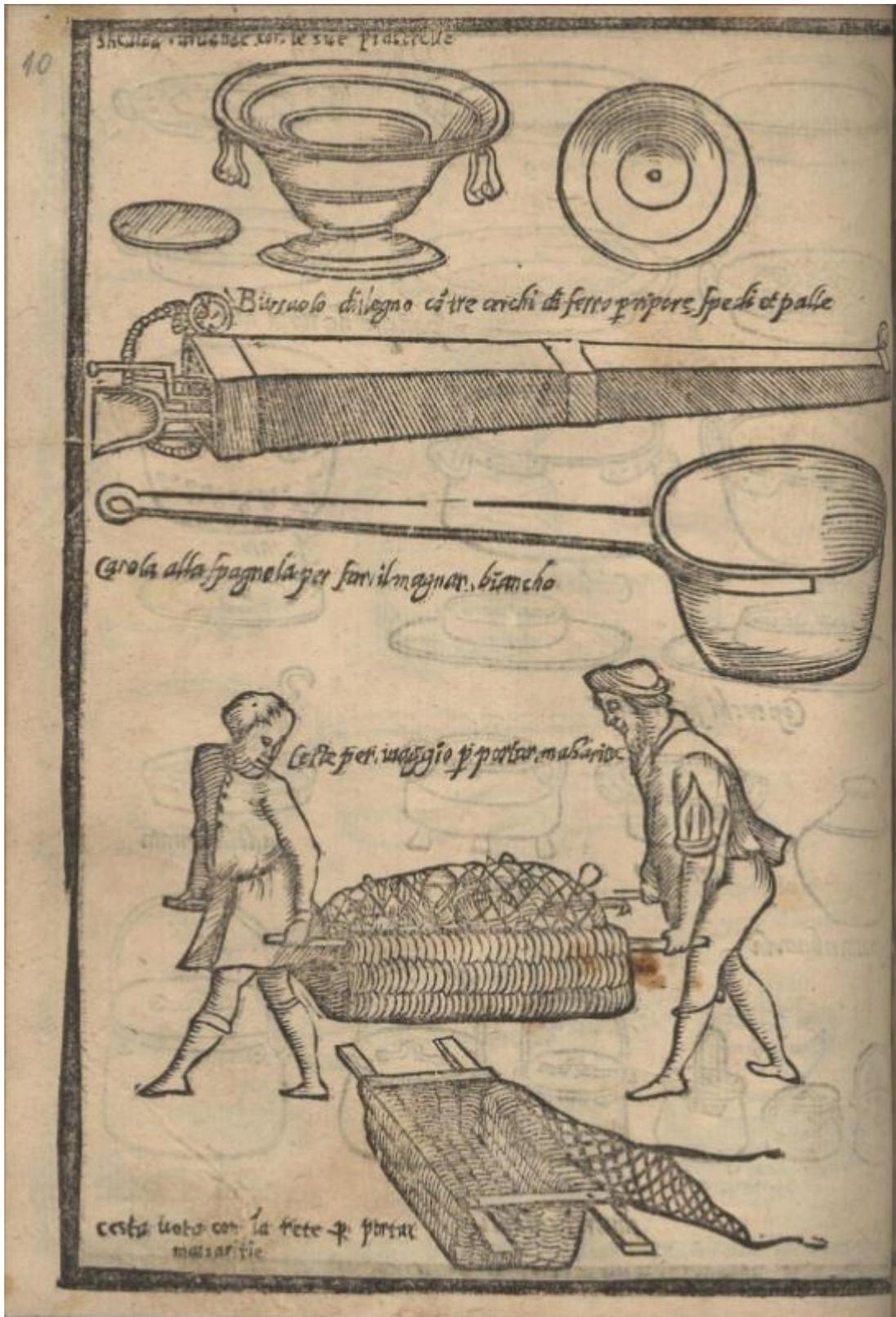


Tavola 18: si tratta di un apparecchio di ingegno (*sella vota per viaggio, con molti ordegni in li quali si può mettere diverse vivande, si di cucina come di credenza, la qual portata dal caval grosso, con l'aiutante di sopra, il quale ha da andar sempre avanti*).

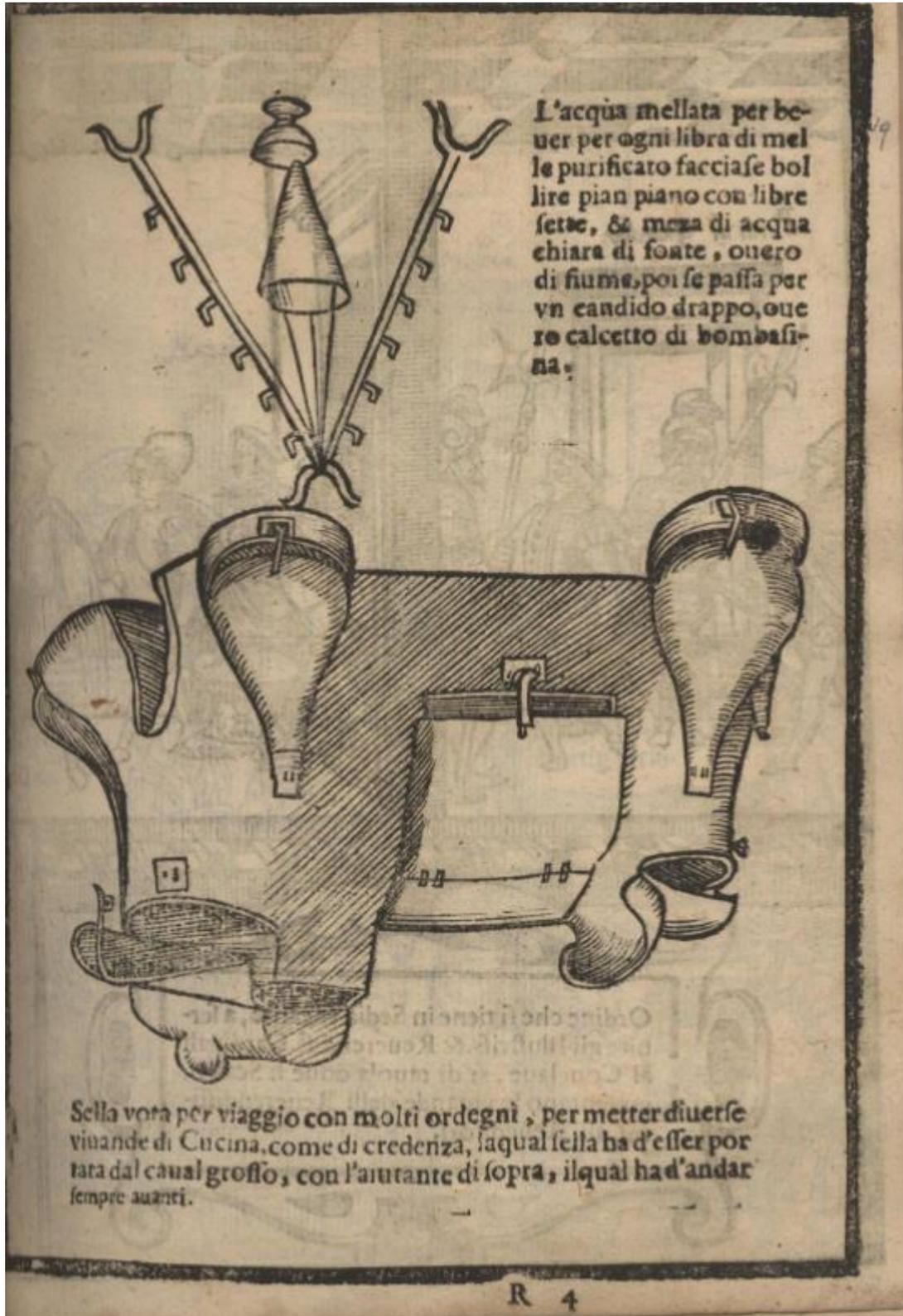


Tavola 19: è raffigurato un molinello con tre spedi.

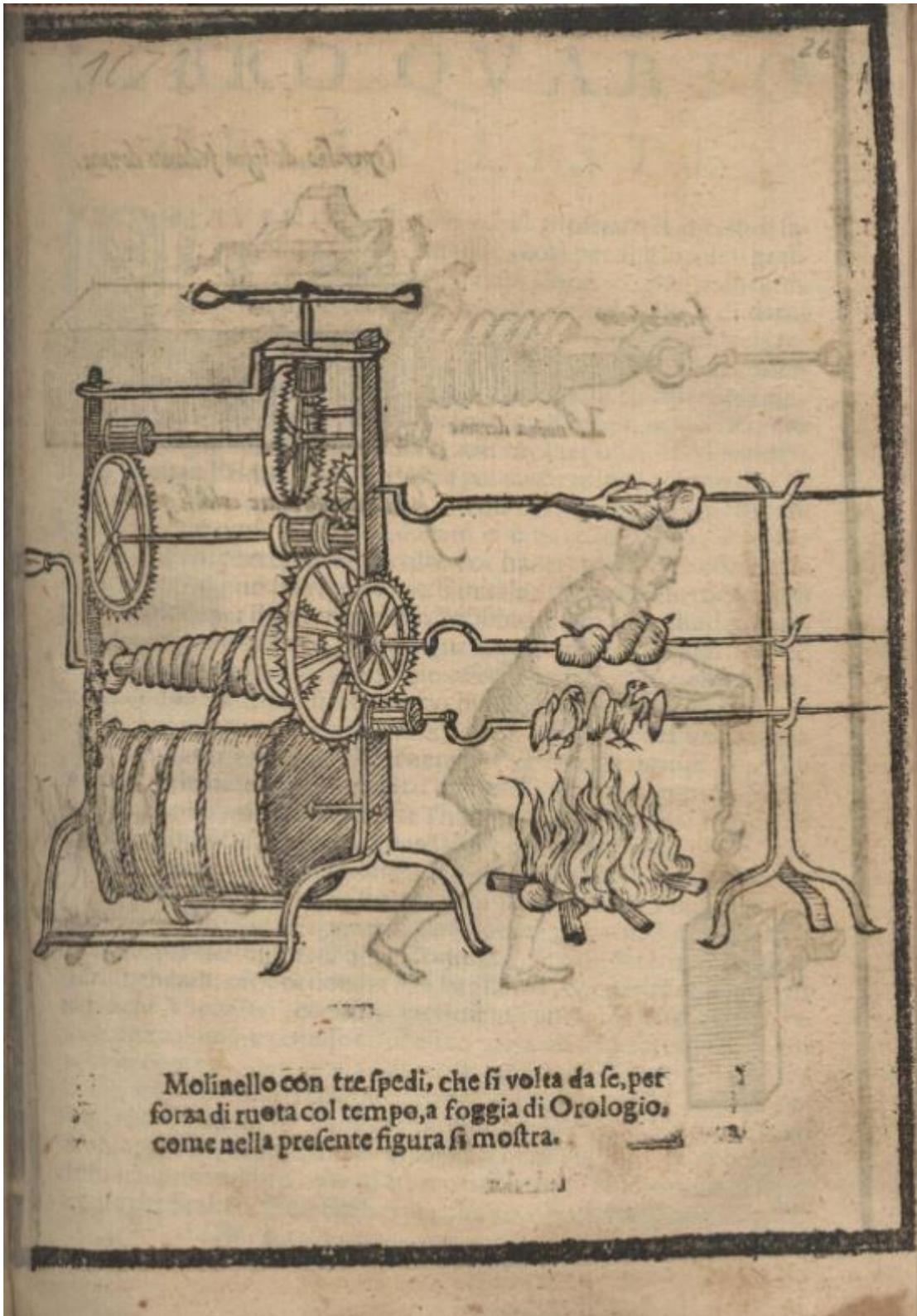


Tavola 20: rara e precoce documentazione del cerimoniale del servizio di mensa durante il conclave dell'inverno 1549-1550.



Tavola 21: strumento da tenere caldi li piedi.



Tavola 22: diversi arredi per una camera da letto signorile (*littiera*, *sedia*, *sediotta*, *orinale*, *profumero*, *gratta cascio*).

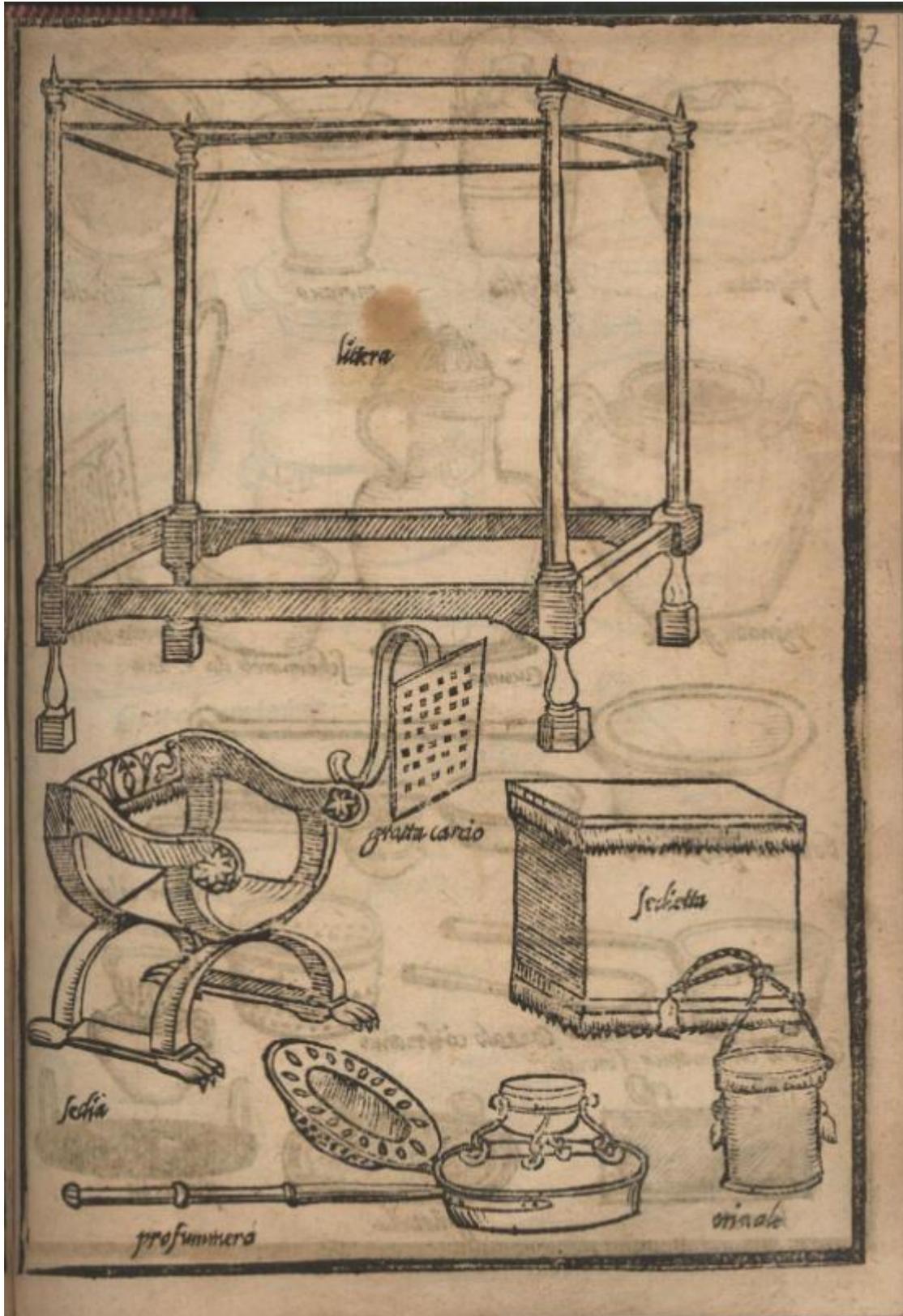


Tavola 23: oggetti disparati da cucina, camera e studio (focone, torchio, posate da tavola, graticola a quattro piedi, oncinio, spedo, paletta, mollette, soffietto, bugie, candelieri, spegnoito, orologio a clessidra, spazzola di setole, boccale con il bacile).



Tavola 24: oggetti per la conservazione e attrezzi da cucina (forzieri, forciera, stuaia, schiomarelo, ferriera).

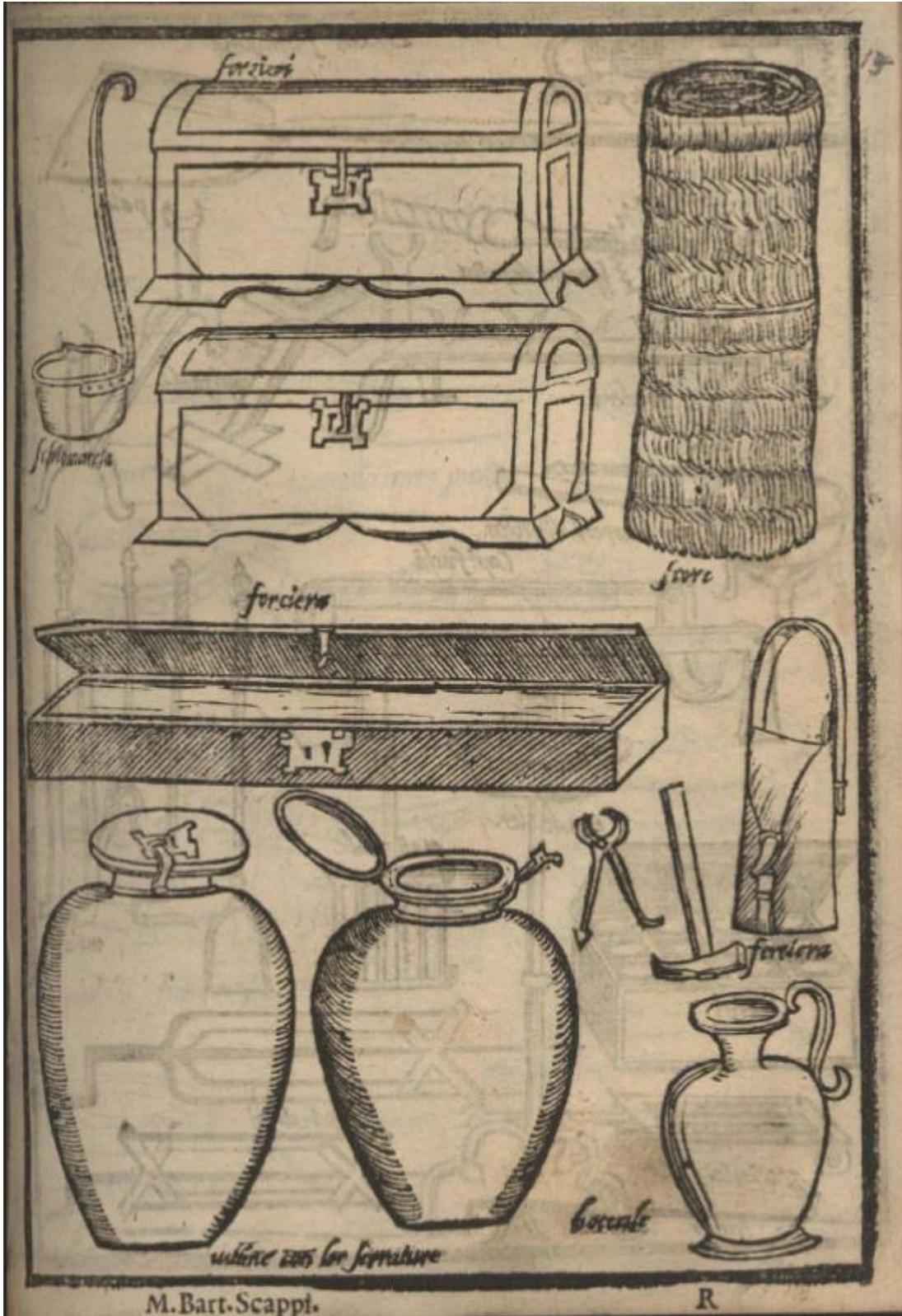


Tavola 25: attrezzature quasi tutte in legno (tavola, scala a nove pioli, scopa, bastoni).

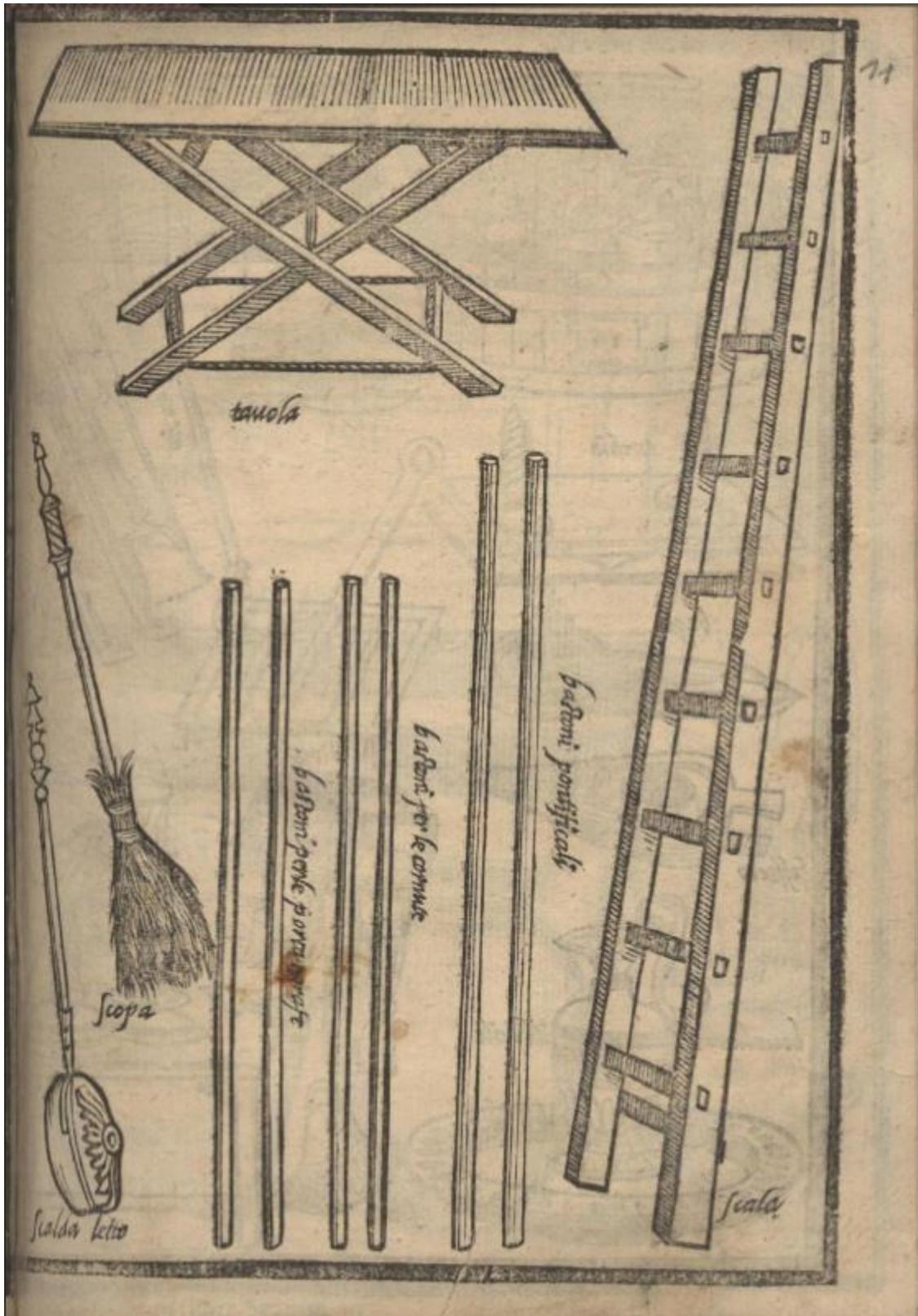


Tavola 26: raggruppamenti di arredi in legno (*banchette per sedere, banchetto alto con cassetta per scrutini, credenzone, gruggia per sostenere panni, calamaio, mastelli*).



Tavola 27: massarizie per camera di conclave (cornuta ovale, cassette per caraffe, borse di credenza, porta mondezza, cassetta per olio e aceto, cassetta per nettare coltelli, moscaiola, candelieri).



Bibliografia di riferimento

Breve nota storica su Bartolomeo Scappi; estratto del libro di Amedeo GARGIULO, 2013, in:
I.I.S. "Bartolomeo Scappi, Bologna -
http://www.alberghieroscappi.it/Amedeo/Gargiulo_Tesi.pdf (ultima consultazione 15 giugno
2016)

June DI SCHINO - Furio LUCCICENTI, *Il cuoco segreto dei papi*, Roma, Gangemi Editore,
2007.

Bartolomeo SCAPPI, *Opera di...mastro dell'arte del cucinare,...con le figure che fanno di
bisogno [sic] nella cucina...* In Venetia, per Alessandro de' Vecchi, 1622.