

June di Schino Furio Luccichenti

IL CUOCO SEGRETO DEI PAPI

Bartolomeo Scappi e la Confraternita dei cuochi e dei pasticceri



Roma
storia, cultura, immagine

*Collana diretta da
Marcello Fagiolo*

17.

CENTRO DI STUDI SULLA CULTURA E L'IMMAGINE DI ROMA

d'intesa con

DIOMEDA CENTRO STUDI RICERCHE E PROGETTAZIONE

Il volume è stato realizzato con il contributo della



REGIONE LAZIO

ASSESSORATO CULTURA SPETTACOLO E SPORT

©

Proprietà letteraria riservata

per i testi

Diomeda Centro Studi Ricerche e Progettazione

Gangemi Editore spa

Piazza San Pantaleo 4, Roma

www.gangemieditore.it

Nessuna parte di questa
pubblicazione può essere
memorizzata, fotocopiata o
comunque riprodotta senza
le dovute autorizzazioni.

ISBN 978-88-492-1412-3

IL CUOCO SEGRETO DEI PAPI

Bartolomeo Scappi
e la Confraternita dei cuochi e dei pasticciieri

June di Schino Furio Luccichenti

Presentazione di *Tullio Gregory*



UN MASTRO CUOCO

Un mastro cuoco! Tra i mortali è un re.
Un professore che disegna, inventa,
che pitta, intaglia, erige fortilizi.

Fa cittadelle con i polli e i pesci,
qui asciutte, lì brodi a far fossati,
gli ossibuchi son merli e feritoie.

Fatti di crema sono i bastioncelli,
di pasta i rivellini e le ridotte,
hanno le mura di immortale frolla.

E ti insegna ogni tattica a una cena:
schiera, dispone, fa avanzare i piatti,
l'arte della milizia tutta quanta.

Degli astri sa influenza sulle carni,
e di stagioni, qualità ed umori,
e sa adeguarvi salse e condimenti.
Mette natura intera tutta in caldaro.

Più che alchimista, più che Rosacroce,
è un architetto, il cuoco, è un ingegnere,
un soldato, filosofo, scienziato,
e in ogni matematica è versato.

BEN JONSON, *The Staple of News*, 1631.

Indice

- 9 Presentazione di *Tullio Gregory*
- 11 Introduzione
- Capitolo primo*
- 13 BARTOLOMEO SCAPPI. LA VITA DI UN CUOCO
- 25 Cronologia
- 27 Cuochi segreti del Pontefice
- Capitolo secondo*
- 29 LA COMPAGNIA DEI CUOCHI E DEI PASTICCIERI DI ROMA
- 42 Cardinali protettori della Compagnia (1537-1907)
- Capitolo terzo*
- 43 LA CHIESA DEI CUOCHI E DEI PASTICCIERI DI ROMA: SS. VINCENZO E ANASTASIO
- Capitolo quarto*
- 53 *OPERA* DI BARTOLOMEO SCAPPI NELLA LETTERATURA GASTRONOMICA DEL RINASCIMENTO
- 85 Scheda bibliografica di *Opera*: un esemplare sconosciuto
- Capitolo quinto*
- 89 ICONOGRAFIA DI *OPERA*: UN'ELOQUENTE TASSONOMIA
- Capitolo sesto*
- 97 LE TAVOLE DI *OPERA*: IMMAGINE DELLA CUCINA RINASCIMENTALE
- Capitolo settimo*
- 129 “LA SUPREMA MAGNIFICENZA”. IL CONVITO RINASCIMENTALE E L'ARTE DEL BEL SERVIRE
- Capitolo ottavo*
- 159 FLORILEGIO DI BANCHETTI D'ONORE: ELEMENTI PER UNA MICROSTORIA
- Capitolo nono*
- 173 RICETTE DI VIVANDE PER EMINENTI PERSONAGGI DELLA CORTE ROMANA TRATTE DA *OPERA*
- 185 Glossario gastronomico
- APPARATI
- 187 *Onomasticon*
- 197 *Documenti*
- 217 *Bibliografia*

PRESENTAZIONE

La figura di Bartolomeo Scappi si identifica talmente con la sua attività di maestro dell'arte della cucina e del convito, che i principali elementi della sua biografia si trovano soprattutto nella sua *Opera*. La vita di Scappi, «cuoco segreto» di Pio V, è nelle sue ricette, nei piatti serviti a personalità di rilievo, nei sontuosi banchetti ai quale sovraintese presso i palazzi e le corti ove prestò servizio. Basti pensare che solo di recente si è sciolta la controversia sul luogo di nascita: non più veneto o bolognese, ma lombardo, essendo nato a Dumenza, sul Lago Maggiore; nel testamento, qui per la prima volta pubblicato, si dichiara *mediolanensis*. Ci sfugge l'anno della nascita (fra la fine del secolo XV e gli inizi del XVI) e solo ora sappiamo il giorno della morte, 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, come egli stesso ci informa, è a Roma: in quell'anno è incaricato di organizzare un solenne banchetto in onore di Carlo V. Diventerà poi cuoco segreto di Sua Santità: nel 1564 è al servizio di Pio IV; da gennaio a marzo 1576 e ancora fra luglio 1568 e dicembre 1571 risulta nei ruoli dei cuochi segreti di Pio V. Ma le fonti archivistiche – per la prima volta attentamente spogliate dagli autori di questo volume – sono molto lacunose e possiamo solo presumere che restasse cuoco segreto del Pontefice fino alla morte di questi. Attorno al 1570-71 acquistò la carica di mazziere pontificio, successivamente ebbe il titolo di cavaliere del Giglio (ordine pontificio istituito da Paolo III) e 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.

La biografia di Scappi esce dunque meglio precisata dai documenti ritrovati da June di Schino, infaticabile seguio degli itinerari biografici e gastronomici dei cuochi a lei più cari, dei loro ambienti di lavoro e di vita. In questo volume – scritto con Furio Luccichenti – 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 SS. Vincenzo e Anastasio sul greto del Tevere, nel rione Regola, dove rimase fino al 1886 quando il Comune di Roma l'espropriò per abbatterla nel 1891, quando il Tevere fu dotato di più sicuri argini e fu creato il tracciato di Lungotevere dei Vallati. Con la Chiesa – ove Scappi era stato sepolto – non solo si perdettero le varie tombe dei cuochi e pasticceri ivi inumati (le ossa, ammassate in «quattro grandi casse» furono gettate in una fossa comune al Verano) ma anche l'archivio del quale neppure June di Schino e Furio Luccichenti sono riusciti a trovare traccia, pur delineando la storia della Compagnia fino agli inizi del secolo XX.

Altri nuovi documenti relativi a Scappi sono presentati in questo volume: fra tutti, ricordiamo il suo primo testamento dettato il 10 aprile 1571

e ritrovato nell'Archivio di Stato di Roma: si conferma la figura di un professionista che aveva raccolto con il suo lavoro una certa fortuna.

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 a don Francisco de' Reinoso, «scalco e cameriero secreto» del pontefice, dal quale lo stesso Scappi dipendeva. Abbiamo qui la riproduzione delle celebri ventotto tavole che illustravano il volume – documento di estremo interesse per l'architettura delle cucine e per gli «instromenti, ordigne 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 (nell'*Opera* troviamo quella che forse è la prima testimonianza «per fare torta con diverse materie da' napoletani detta pizza»: si tratta di una torta dolce che tuttavia, rispetto alle torte generalmente coperte, viene lasciata scoperta: «senza essere coperta facciasi cuocere al forno»).

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 maravigliosi 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 giorno Quadragisimale», 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, in piatto e in torta, i tartufali, 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 batture formate a modo di teste di capretto», «spalle di castrato contrafatte, fatte di polpe di pesce», «gelo di polpa di pesce salmone salato sotto 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 oggi irrimediabilmente perduta.

Tullio Gregory

INTRODUZIONE

*Sic ergo quaeramus tamquam inventuri,
et sic inveniamus tamquam quaestituri*

Cerchiamo con l'animo di chi vuole trovare
e troviamo con l'animo di chi ha voluto cercare

Sant'Agostino, *De Trinitate*, I, 1

Strano destino quello di Bartolomeo Scappi, cuoco “segreto” dei papi e autore di uno dei più celebri trattati di cucina del secolo XVI, eppure personaggio dalle origini talmente incerte da suscitare tra gli studiosi una controversia sulla sua origine. “Poco o nulla si sa”, scrivevano gli autori perché i pochi elementi biografici sicuri si ricavano soltanto dal suo testo.

Le ipotesi erano essenzialmente due: il cuoco apparteneva a una famiglia bolognese oppure veneziana. A favore delle origini bolognesi erano Ercole Ferrario e Luigi Firpo, i quali rintracciavano la presenza della famiglia Scappi sin dal medioevo a Bologna e in Romagna. Nella prima edizione anastatica di *Opera* (1981) Giancarlo Roversi confermava la nascita bolognese e considerava probabile che il discepolo Giovanni fosse anch'egli bolognese e nella seconda edizione (2002) dedica una corposa prefazione per affermare – non senza veemenza e con diverse argomentazioni – che Bologna non rinuncia al “suo” Scappi.

Altri studiosi, ritenevano invece che la patria di Scappi fosse Venezia e lo stesso Emilio Faccioli scriveva del “romano Scappi pur veneziano di nascita”. Ciò era dovuto alla rilevante presenza di ricette veneziane ed alle tracce linguistiche venete che si trovano nel testo, impresso a Venezia. Ma non va dimenticato che gli scritti dei non letterati venivano corretti da professionisti che uniformavano l'ortografia e le locuzioni.

Oggi assistiamo ad una inondazione di editoria gastronomica con scaffali grondanti di ricettari, cucina etnica, pubblicazioni specializzate e quasi 40 riviste eno-gastronomiche in edicola. Si aggiunga che il premio mondiale *Gourmand World Cookbook Awards* è suddiviso addirittura in 56 sezioni. Questa sovraesposizione sui media è del resto indice di un fenomeno della nostra società: meno si cucina, più la parola stampata e l'immagine del cibo acquisiscono un valore surrogante e vicariale.

Viceversa, i libri di storia della gastronomia – riportanti documenti d'archivio o manoscritti inediti – sono veramente esigui. A ciò si aggiunga che sulla figura dello Scappi erano state condotte finora poche circoscritte ricerche archivistiche che avevano portato sì ad importanti tracce, ma pur sempre a risultati limitati.

E così crediamo che i nostri numi tutelari, in terra e in cielo, ci abbiano spinto alla ricerca di dati inoppugnabili sul nostro *Princeps coquorum et cupedinariorum et Coquus et Cupedinaris principum*.

Sulla base della “metodologia” sinora seguita in molti studi sull’argomento, “sarebbe stato facile imbottire questo libro di sagaci ipotesi e di lampanti deduzioni [...] per provare [...] teorie audaci appoggiate a dimostrazioni stiracchiate e da conclusioni pericolanti”, come afferma Anton Giulio Bragaglia in un suo scritto introduttivo. Invece abbiamo seguito il metodo più sicuro, nel senso etimologico di *metà odòs* ovvero *la via che conduce oltre*, per risalire all’*arché*.

Molte volte la ricerca suscita una notevole intensità emozionale, perché, come insegna Aby Warburg, una fonte ritrovata ci fa toccare con mano quasi la “vita” stessa e il rapporto con la morte che essa presuppone. Abbiamo quindi iniziato dalla morte a ritroso, ossia dall’Archivio Storico Parrocchiale di San Pietro a Roma, dove è stato ritrovato la registrazione dell’atto di morte del 13 aprile 1577.

Era l’inizio di un lungo e paziente percorso a ostacoli tra archivi e chiese che ci ha consentito di ricostruire l’avvincente storia di Bartolomeo Scappi e del sodalizio e della chiesa dei cuochi.

Aldilà di ogni nostra speranza, è emerso finalmente un documento fondamentale: il primo testamento, seguito poi da tre testimonianze autografe dello Scappi. Finalmente siamo riusciti a ricostruire la sconosciuta storia della *Venerabile Compagnia de Cuochi e Pasticieri di Roma*, fondata nel 1513. A ciò si aggiunga la definitiva conoscenza della loro sede, la chiesa dei SS.Vincenzo e Anastasio alla Regola in Roma, sino alle ultime testimonianze fotografiche prima della sua demolizione.

L’approfondimento bibliografico ha poi fatto scoprire non solo un esemplare unico del suo libro, sfuggito all’attenzione dei bibliofili, contenente un brano sconosciuto, ma la nostra fortunata ricerca, questa volta oltramontana, ci ha regalato un’ancor più straordinaria novità: un esemplare dell’*Opera*, questo il titolo originale del libro, appartenuto a Caterina de’ Medici.

Ai risultati copiosi si devono aggiungere anche i lunghi tempi infruttuosi e le varie delusioni, come i molti mesi di lavoro per ritrovare l’aggognato archivio dei cuochi (che forse giace dimenticato in *ascoso loco*), i capitoli originali della Compagnia o l’ultimo testamento di Scappi. Ovviamente il compito assegnato al ricercatore non è soltanto accertare i fatti, ma dar loro un senso con una interpretazione convincente al fine di ricostruire la “storia”.

Ecco il risultato, che crediamo non deluderà i nostri lettori, sia studiosi che *“dilettanti et homini de bon gusto”*.

Chi era Bartolomeo Scappi, cuoco segreto dei papi, cavaliere del Giglio e *Comes Palatinus Lateranensis*?

Questo volume ricostruisce per la prima volta, sulla base di un'ampia ricerca archivistica, la vita del celebre cuoco, descrivendo anche il ruolo e le vicende della Confraternita dei cuochi e pasticceri nella Roma del Cinquecento con la loro chiesa confraternale.

Il libro comprende una antologia della monumentale *Opera* dello Scappi (Venezia, 1570), con le famose ventotto tavole – documento di estremo interesse – che illustrano l'architettura delle cucine e gli «instrumenti, ordigni e masserizie» necessari all'esercizio dell'arte del cuoco. La raccolta di ricette per ospiti illustri evidenzia la complessità di una cultura gastronomica aperta alle suggestioni di tutte le regioni italiane, con forte prevalenza delle tradizioni lombarda, romana e napoletana.

I magnifici banchetti vengono preparati dallo Scappi attraverso una concezione architettonica dell'arte della cucina: il cuoco è infatti “un giudizioso architetto, il quale, dopo il suo giusto disegno, stabilisce un forte fondamento e, sopra quello, dona al mondo utili e maravigliosi edificii”.

Suntuosità, stupore, potere: ma anche gioia di godere dell'abbondanza con occhi golosi e gustare i cibi senza le rampogne di petulanti dietologi. Segno di una civiltà del convito oggi irrimediabilmente perduta.

JUNE DI SCHINO, studiosa di storia dell'alimentazione ha realizzato 12 mostre sul tema in Italia e all'estero. Docente presso l'Università di Bologna e Roma Tre, è autrice di numerosi studi e monografie ed editrice di manoscritti inediti. Dal 1990 rappresenta l'Italia al *International Food Symposium* dell'Università di Oxford che le ha conferito il premio *Sophie Coe* per *Tre Banchetti in onore di Cristina di Svezia*, nel 2001. Sempre alla ricerca archivistica delle fonti, si interessa particolarmente alle tematiche legate alla storia del banchetto. Il volume *I Fasti del Banchetto Barocco* realizzato d'intesa con il Centro Studi per la Cultura e l'Immagine di Roma ha vinto il premio Orio Vergano per la letteratura gastronomica 2006 e il *Gourmand International Award* (Pechino 2007) per il miglior libro di storia della cucina italiana. Dal 1991 è membro del Centro Studi dell'Accademia Italiana della Cucina .

FURIO LUCCICHENTI (1943) ha scritto numerosi saggi di storia, letteratura, musicologia ed alimentare riguardanti i secoli XVI, XVII e XVIII. Ha curato pubblicazioni di manoscritti inediti di autobiografie e di viaggi. Ha condotto numerosi studi sul Settecento che è il suo principale interesse e passione.