

Bartolomeo Scappi

Della vita e della carriera di questo straordinario cuoco sappiamo quel poco che è accennato nel suo famoso trattato, il più ampio e completo fra quelli cinquecenteschi, summa della gastronomia italiana dell'epoca: l'*Opera*.

Scappi fu cuoco segreto, cioè personale, di papa Pio V, il che non gli consentiva certo di dare sfogo alla sua bravura e creatività, essendo questo papa estremamente parco nel mangiare.

Si presume che lo Scappi sia nato nei primi decenni del XVI secolo e che sia morto intorno al 1570. Alcuni studiosi hanno ipotizzato una sua origine bolognese per via di una stirpe di Scappi in quella città, mentre, a causa delle molte inflessioni lagunari e per il fatto che il suo libro venne stampato per la prima volta a Venezia nel 1570, altri studiosi ritengono possibile che Scappi abbia se non un'origine almeno una formazione veneziana. Roma resta comunque sua patria adottiva, essendo egli, come abbiamo visto, alle dipendenze del papa.

L'*Opera*, dedicata a Francesco di Reinoso, suo superiore diretto in quanto scalco e cameriere personale del papa, è un lavoro monumentale che si divide in sei libri, ciascuno dedicato a sei argomenti diversi: insegnamenti generali sulla cucina, alimenti e loro conservazione, ricette in genere, il pesce, pranzi particolari e banchetti, pasticci, alimenti per gli infermi.

Il cuoco che esce delineato dall'esigente Scappi è dotato di un bagaglio di conoscenze tecniche notevole: 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: attento sorvegliante dei dipendenti, vigilante sull'igiene, ricco di inventiva, svelto, paziente, educato, modesto e devoto al padrone.

La lettura dell'*Opera* ci fa valutare appieno l'importanza e la grandezza di questo cuoco, inventore e interprete della grande cucina italiana del XVI secolo non solo perché utilizza i nuovi alimenti provenienti dalle Americhe che, se si eccettua il tacchino, non sono ancora apparsi stabilmente sulle mense europee, ma soprattutto per la profonda conoscenza delle caratteristiche dei singoli componenti, per i nuovi metodi di cottura e per l'originalità dei suoi piatti. Per la prima volta un cuoco ci illustra nei dettagli nuove tecniche di preparazione che ci vengono proposte con geniali soluzioni: l'uso di un peso per mantenere la carne da lessare sotto il livello dell'acqua; l'infarinatura o l'impanatura del petto di vitello prima di essere fritto, il proteggere con carta unta di strutto i fagiani dal calore eccessivo della fiamma, la cottura a bagnomaria dello zabaione, lo schiumare la gelatina con un cucchiaino di legno e non di ferro, che potrebbe renderla amara.

Le ricette sono create con fantasia e inventiva e illustrate con un linguaggio e una terminologia chiari e precisi. Frequentemente lo Scappi offre soluzioni alternative con il variare di una componente per ottenere piatti dalle caratteristiche simili, ma dal gusto finale differente, quasi un'anticipazione della grande cucina modulare che caratterizzerà il secolo seguente.

Esaminando le ricette contenute nell'*Opera* notiamo subito alcuni cambiamenti rispetto alla cucina medievale, specialmente tra quelle riservate alla carne. Ora prevalgono nettamente le preparazioni a base di animali domestici: pollo, cappone, vacca, vitello, castrato, maiale, mentre minore importanza viene data agli animali selvatici di pelo e di piuma in auge sulle mense del secolo precedente: cervo, orso, daino, gru, cicogna, pavone, ecc., a testimonianza di una svolta nelle consuetudini alimentari dell'aristocrazia che non basa più la propria alimentazione sulla pratica venatoria, tipica della società medievale e del primo Rinascimento, ma che attinge sempre rinnovate risorse dall'allevamento degli animali domestici. Grande spazio è riservato alle minestre a base di vegetali, spesso cotti in brodo assieme a carni varie. Condimento base delle minestre è, ancora una volta, il terzetto cacio, zucchero e cannella, tanto caro alla cucina medievale. Le spezie sono sempre presenti, ma in dosi minori a beneficio dello zucchero che, al contrario, continua ad occupare un posto di rilievo.

Scappi ha goduto di una notevole fama, venendo riconosciuta la sua arte da scrittori e cuochi dell'epoca sia in Italia che all'estero ed anche la sua opera ebbe successo vasto e duraturo, venendo ristampata per sei volte fino alla metà del '600, quando anche la gastronomia italiana risentì del generale declino del nostro paese e venne soppiantata sulle mense signorili da quella francese.

A questo grande cuoco si deve senz'altro attribuire il merito di aver arricchito la cucina italiana del suo tempo, rinnovandola in maniera profonda. Non è riuscito però ad imprimere una svolta completa a questa trasformazione, così che non si può parlare di una vera e propria rivoluzione gastronomica. La sua opera è probabilmente il tassello più importante di un sistema culinario che ha toccato il suo apice nel Rinascimento e più che aprire una nuova pagina della storia della cucina, chiude un capitolo: da questo momento in poi e per lungo tempo la cucina italiana non godrà più del suo primato.

