

VareseNews

Scappi, il cuoco che portò in Vaticano la cucina contadina

Pubblicato: Martedì 30 Novembre 2004

Forse sono ancora pochi a saperlo, ma la gastronomia moderna ha un padre varesino. Si tratta di **Bartolomeo Scappi, cuoco nato a Dumenza intorno al 1500** e che si è affermato presso la corte pontificia in diversi periodi tra il 1549 ed il 1572 circa. La sua fama però è dovuta anche all' "Opera", il monumentale saggio di cucina da lui scritto, considerato il **più importante e conosciuto trattato di alimentazione rinascimentale**. Per la sua maestria tra i fornelli il cuoco varesotto fu definito con il sontuoso appellativo di "Michelangelo della cucina", un soprannome che da solo spiega il suo livello di bravura.

 Proprio **allo Scappi fa riferimento il presidente di Slow Food Carlo Petrini** nel suo recente intervento sulla rivista Micromega, ricordando l'importanza riservata dal cuoco papale ai piatti poveri, ma genuini. «Alla corte vaticana – scrive Petrini – arrivava ogni sorta di prodotto dai luoghi più disparati, ma si comprende quanto **la cucina di Scappi in realtà fosse influenzata dai semplici piatti contadini**: egli stesso lo ammette e ne parla con grande rispetto. Magari aggiungeva un ingrediente ricco alla ricetta di campagna [...] ma Scappi in alcuni casi ci comunica che non poteva certo "far di meglio" rispetto all'originale».

La grandezza di Scappi stava sia nella sua enorme conoscenza (riversata poi nell'Opera) delle materie prime e delle tecniche di lavorazione, sia nella **grande versatilità della sua cucina**. Questo fatto risaltò nel passaggio da papa Pio IV (Marcello de' Medici) a papa Pio V (Michele Ghislieri): il primo era solito tenere banchetti sontuosi, il secondo invece ebbe costumi molto morigerati, al limite del monacale. Scappi servì entrambe con grande maestria, tanto che continuò a lavorare a Roma anche con il seguente pontefice, Gregorio XIII. Oltre vent'anni dopo il suo arrivo alla corte papale, avvenuto in occasione del conclave del 1549.

La figura di Bartolomeo Scappi è riemersa proprio all'inizio di quest'anno perché **il Comune di Varese ha acquistato nei mesi scorsi una rara copia dell' Opera** da un antiquario di New York. Il libro è stato stampato dall'editore veneziano Vecchi nel 1596, pochi anni dopo l'edizione originale datata 1570. L'Opera è composta da sei volumi che toccano **tutti gli aspetti della vita in una grande cucina**: dalle ricette alla descrizione degli alimenti, dalla loro conservazione agli arnesi necessari e così via. Dall'Opera emerge la modernità della figura di Scappi, vero e proprio "manager" delle cucine pontificie, non più solo un semplice cuoco. La copia dell'Opera in possesso del Comune è stata acquisita con l'aiuto dell'associazione Varese vive ed è conservata nella Biblioteca Civica.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it