

## Antichi ricettari italiani

### (Parte seconda)

Già dalla fine del Trecento erano cominciate a circolare un gran numero di articolati testi dedicati alla cucina come il *Compendium de naturis et proprietatibus alimentorum* di Barnaba de Reatinis, le *Regole della Sanità et della natura de' cibi* del senese Ugo Benzi, e il *Libreto ...de tute le cose che se manzano più comunamente e più che commune* del padovano Michele Savonarola (notiamo che sono tutti medici famosi). Per i manuali di cucina veri e propri sono fondamentali un *Liber de coquina*, che si pensava redatto nel XIV secolo all'interno della corte angioina di Napoli ma che, più probabilmente, ha visto la luce in Sicilia. C'è poi un secondo testo, di origine toscana e scritto in volgare italiano, il *Libro della Cocina*, che successivamente ha dato origine a tanti altri manuali. Entrambi vengono riutilizzati e adattati in ambito europeo fino a tutto il XV secolo tanto che possono essere considerati due capostipiti fondamentali dei manuali di cucina. Un terzo testo importante è il *Libro per cuoco*, messo a punto da un anonimo veneziano nel Trecento e che, a differenza degli altri libri, è molto preciso nello specificare i dati di volume e di peso e chiarisce anche molto bene i rapporti di misura che intercorrono tra i vari ingredienti.

La svolta qualitativa avviene intorno al 1450, quando appare il *Libro de arte coquinaria*, di Maestro Martino de' Rossi, originario di Como. Su quello che il grande umanista Bartolomeo Sacchi, soprannominato Platina, considerava come il più grande cuoco vivente non abbiamo molti dettagli biografici; sappiamo che era cuoco personale del Patriarca di Aquileia e che, quando questi divenne Camerlengo, visse a Roma per qualche tempo a stretto contatto con la corte papale. Nel suo testo, Martino ci dà la ricetta dei maccheroni siciliani, dove per la prima volta il termine "maccheroni" sta chiaramente ad indicare il manufatto che tuttora conosciamo, ossia una pasta corta *pertusata*, cioè forata. Diverso il caso dei *maccheroni romaneschi* che, a giudicare dalla ricetta, non sono maccheroni ma fettuccine.



Il più importante cuoco del Rinascimento fu però Bartolomeo Scappi, nato quasi certamente in Lombardia nei primi decenni del '500 e morto dopo il 1570, autore di una fondamentale *Opera* (1570) che in qualche modo riassume la sua lunga esperienza di lavoro, svolta a servizio dei signori di Milano, Venezia, Bologna, e infine come "cuoco segreto" cioè personale del pontefice Pio V a Roma. Il suo è un orizzonte italiano che guarda alle realtà locali, cittadine e territoriali e in qualche modo tenta di riassumerle, senza postulare ordini di valori. Vive e opera a Roma che non è più la capitale di un impero ma riceve e ingloba una realtà nazionale. Scappi ha un'impostazione comparativa che percepisce e comunica come "italiana". Ad esempio, nel caso delle torte salate, tipicamente italiane, cita quelle di Milano, Genova, Bologna, Napoli, con le differenze che stanno negli ingredienti, nei condimenti, nella presenza delle uova, nella forma. Non c'è una torta 'italiana', è italiano il genere della torta ripiena di verdure, carni varie, formaggi. Scappi ha una metodologia antologica, che mette insieme metodologie diverse, confrontando le pratiche

gastronomiche del sud, del nord, dell'est e dell'ovest. Italiana è la rete di consuetudini, saperi, gusti che di volta in volta qualificano concretamente, e diversamente, l'oggetto comune. L'Italia di Scappi è l'Italia delle città che rappresentano territori e ampie regioni: Milano è la Lombardia e in senso lato il nord oltre il Po; Roma è il cuore della penisola; Napoli è il sud con la Sicilia. Viaggiando nelle diverse località fa apprezzamenti sui vari cibi che trova e ricorda il cavolo di Milano, il vitello di Roma, il piccione di Terni, le ranocchie e le olive di Bologna, le zucche di Savona, i funghi di Genova, dandoci un affresco unitario di un Paese che diverrà nazione soltanto molti secoli dopo.

**Galliano Maria Speri**