

# Il cuoco del Papa, colui che venne definito il “Michelangelo della cucina”

Ho conosciuto la scrittrice Ketty Magni grazie al caro Walter Calvi, vignaiolo in terra d'Oltrepò, che, conoscendo la mia passione per la storia e per le tradizioni, ha pensato bene di segnalarmela.

In quel periodo stavo organizzando una serata per beneficenza, Le Donne di Maggio. Quando la invitai non esitò un attimo a partecipare. Ricordo che passammo alcuni momenti della serata ascoltandola nelle letture dei suoi romanzi.

Oggi voglio presentarvi l'ultimo suo scritto “Il cuoco del papa”, un affascinante affresco sull'Italia rinascimentale e su uno dei suoi protagonisti nascosti, colui che venne definito dai contemporanei il “Michelangelo della cucina”.

*Il cuoco del papa coniuga felicemente il canone del romanzo storico con la tradizione culinaria Italiana.*

**Ketty Magni**  
***Il cuoco del Papa***

Il libro ripercorre la storia di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto, a servizio dei Papi, in epoca rinascimentale. Dopo una gavetta nell'Italia settentrionale, la sua carriera svolta a trent'anni compiuti: nella Roma ancora caput mundi, dove il papato è una corte di sfrenatezze e castità, viene conteso da cardinali e nobili, fino a quando Pio IV lo vuole con sé e solo per se, come cuoco segreto (ossia privato). Nelle segrete e remote cucine del Vaticano avrà il gravoso compito di servire anche l'inflessibile Pio V. Lui, che aveva sfamato finanche l'imperatore Carlo V, sarà ricercato da cardinali e porporati ogni qual volta c'era da fare bella figura a tavola. Ma Bartolomeo aveva un sogno segreto, l'Opera, tutto il suo sapere gastronomico dispiegato sul bianco delle pagine. Lo realizzerà pubblicandola a

settant'anni.

È un florilegio di ricette: teste di storione con viole paonazze, fegato di vitella con sugo di melangole, piccioni fritti con zucchero e cannella, riso alla lombarda, biscotti romaneschi, pottaggi di ombrina alla veneziana salsiccioni alla bolognese. Oltre alle ricette regionali italiane, Scappi accoglie anche le tradizioni straniere: il cuscus alla moresca di provenienza araba, la minestra di latte ungherese, il cinghiale stufato alla tedesca, il gallo d'India ripieno di oglia potrida alla spagnola, le uova affrittellate alla francese.

Ma Bartolomeo aveva un altro sogno, proibito: la bellissima Claudia Colonna. Proverà per lei l'intenso sapore di un amore impossibile che in una notte di passione rubata alle convenzioni dei tempi gli regalerà un figlio che, per quelle stesse convenzioni, non sarà mai suo.