

5. IL SECONDO TRATTATO



L'Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V. Divisa in sei libri è il secondo trattato di cucina che ci aiuta a introdurre il senso del **gusto**.

Edito per la prima volta nel 1570, ebbe una notevole diffusione con due ristampe nel Cinquecento e cinque nel Seicento.

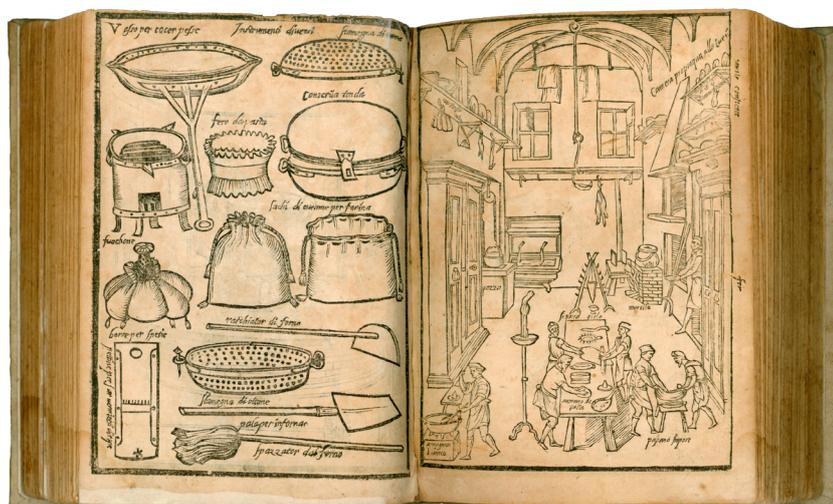
Si tratta di uno dei testi fondamentali per completezza e ricchezza di argomenti. Vi sono descritti gli alimenti e i loro problemi di conservazione, le regole per l'allestimento dei banchetti e degli spazi di lavoro, gli utensili e le attrezzature, le modalità con cui dovevano servire a tavola lo scalco (maestro di cerimonia), il trinciante (colui che taglia scenograficamente le vivande) e il bottigliere (per i vini).

Contiene più di 1.000 ricette suddivise per ingredienti principali (tipi di carni, pesci, verdure, dolci) ed eleganti incisioni che illustrano gli oggetti del mestiere e gli spazi del cibo.

La frase che vedi sulla tavola è stata tratta dal *Libro Primo*. Secondo l'illustre autore **il lavoro del cuoco è simile a quello dell'architetto perché occorre sapere prima elaborare un progetto attraverso il disegno e poi realizzarlo su fondamenta solide. Le vivande, inoltre, devono essere gradite non solo al gusto, ma anche agli occhi.**

Il godimento, anche **visivo**, del cibo è celebrato nel trattato attraverso la descrizione degli allestimenti, dei gesti, del colore (parola che ricorre più di 70 volte) spesso descritti attraverso il rosso, il giallo, il verde, il bianco e il nero degli alimenti e delle spezie.

Gli **odori** sono evocati con molti aggettivi come: triste, cattivo, orrendo, perfetto, buono, fragrante. La parola **profumo** è utilizzata per stecchi, mazzetti di fiori e acqua di rose, componenti fondamentali dell'apparecchiatura.



SFOGLIA
LE PAGINE DEL LIBRO
CON IL TUO SMARTPHONE

ATTRAVERSA I TUOI SENSI
ACROSS YOUR SENSES

5. THE SECOND TREATISE



L'Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V. Divisa in sei libri, it is the second cookery treatise that helps us introduce the sense of **taste**.

First published in 1570, it gained significant popularity, it was widely circulated with 2 reprints in the 16th century and 5 in the 17th century.

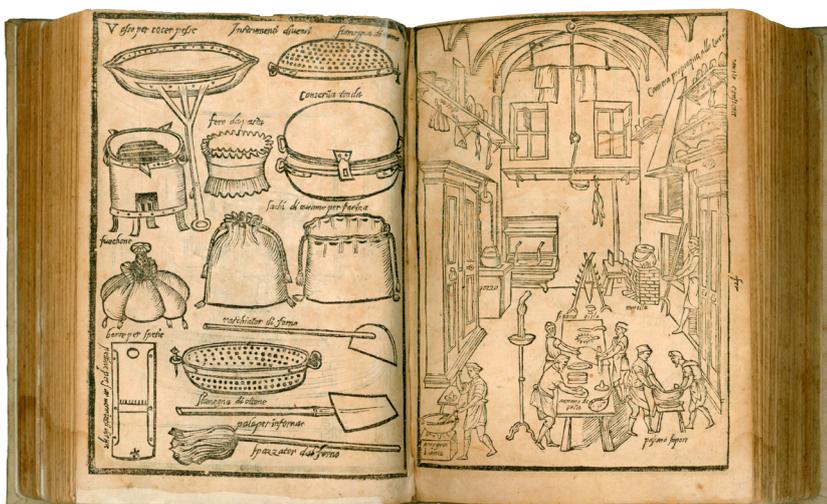
It is one of the fundamental texts for completeness and wealth of topics. It describes the foods and their conservation problems, the rules for setting up banquets and work spaces, the tools and equipment, the ways in which the "scalco" (master of ceremonies), the "trinciante" (the one who scenically cuts the food) and the "bottigliere" (for the wines) had to be served at the table.

The treatise contains more than 1,000 recipes divided by main ingredients (types of meat, fish, vegetables, sweets) and elegant engravings that illustrate the objects of the trade and the spaces of food.

The phrase you see on the table was taken from *Book One*. According to the illustrious author, **the work of the cook is similar to that of the architect because it is necessary to know how to first develop a project through drawing and then build it on solid foundations. Furthermore, the food must be pleasing not only to the taste, but also to the eyes.**

The enjoyment, even **visual**, of food is celebrated in the treatise through the description of the preparations, the gestures, the color (a word that occurs more than 70 times) often also described through the red, yellow, green, white and black of the foods and spices.

Smells are evoked through many adjectives such as: sad, bad, awful, perfect, good, fragrant. The word **perfume** is instead used for sticks, bunches of flowers and rose water, which are fundamental components of the equipment.



LEAF THROUGH THE PAGES
OF THE BOOK
WITH YOUR SMARTPHONE

ATTRAVERSA I TUOI SENSI
ACROSS YOUR SENSES