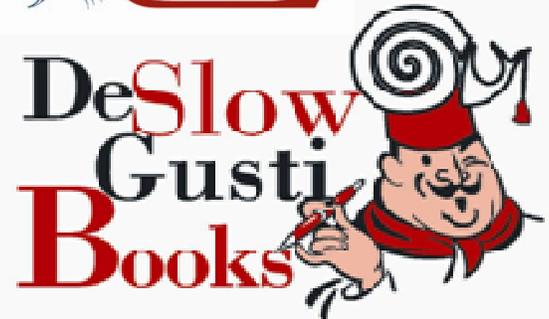




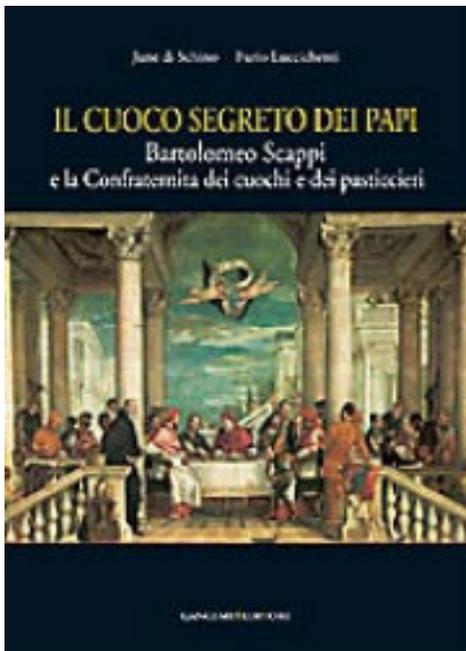
COMUNE DI CORRIDONIA  
ASSESSORATO ALLA CULTURA



*Disputandum*

**CORRIDONIA\_Palazzo PERSICHETTI**  
**Piazza del Popolo**  
**SABATO 8 MAGGIO 2010 ore 17,30**

## “IL CUOCO SEGRETO DEI PAPI”



conferenza a cura di **June di Schino**.

Chi era Bartolomeo Scappi, cuoco segreto dei papi, cavaliere del Giglio e Comes Palatinus Lateranensis? Questa conferenza ricostruisce per la prima volta, sulla base di un'ampia ricerca archivistica, la vita del celebre cuoco, descrivendo anche il ruolo e le vicende della Confraternita dei cuochi e pasticceri nella Roma del Cinquecento con la loro chiesa confraternale. Viene descritta la monumentale Opera dello Scappi (Venezia, 1570), con le famose ventotto tavole che illustrano l'architettura delle cucine e gli "instromenti, ordigni e masserizie" necessari all'esercizio dell'arte del cuoco. La raccolta di ricette per ospiti illustri evidenzia la complessità di una cultura gastronomica aperta alle suggestioni di tutte le regioni italiane, con forte prevalenza delle tradizioni lombarda, romana e napoletana. I magnifici banchetti vengono preparati dallo Scappi attraverso una concezione architettonica dell'arte della cucina: il cuoco è infatti un giudizioso architetto, il quale,

dopo il suo giusto disegno, stabilisce un forte fondamento e, sopra quello, dona al mondo utili e meravigliosi edifici. Suntuosità, stupore, potere: ma anche gioia di godere dell'abbondanza con occhi golosi e gustare i cibi senza le rampogne di petulanti dietologi. Segno di una civiltà del convito oggi irrimediabilmente perduta.



Con la collaborazione della  
**BOTTEGA del LIBRO** di Macerata



**Slow Food**<sup>®</sup>  
Corridonia

*Se ne sai di più, mangi  
e vivi meglio.*

*Come non farci  
mangiare dal cibo.*

**BC**  
BIBLIOTECA COMUNALE  
CORRIDONIA



DeSlow  
Gusti  
Books



Slow Food®

Corridonia

[www.slowfoodcorridonia.it](http://www.slowfoodcorridonia.it)

**Sabato 8 MAGGIO 2010 ore 20,30**  
**“LA TAVOLA SEGRETA  
DEI PAPI”**

**CENA DEGUSTAZIONE**  
**dopo la conferenza al Persichetti**  
**con June de Schino**  
presso l'Osteria  
**“I BEATI PAOLI”**  
via Cavour, 105 – Corridonia (MC)

**Menu:**

**Primo Servizio di Cucina:**

Frittatina Doppia

Crostata e pasticcio di Piselli freschi

**Secondo Servizio di Cucina:**

Minestra di Cipolle e Porri mescolati

**Terzo Servizio di Cucina :**

Polpettone alla Romanesca con Salsa Verde

Pasticcio di Prosciutto con Salsa Reale

Spinaci con Cipollette battute in olio

**Quarto e ultimo Servizio di Cucina:**

Torta Bianca Reale

**Vini Cantina Velenosi**

[www.velenosivini.com](http://www.velenosivini.com):

*Villa Angela* Passerina

*Ludi* Offida Doc rosso

*Querciantica* Visciole

Prezzo per la cena € 30,00

Prenotazioni entro il **7 Maggio**

 (0733\_43 32 35)–(333\_6730041)

