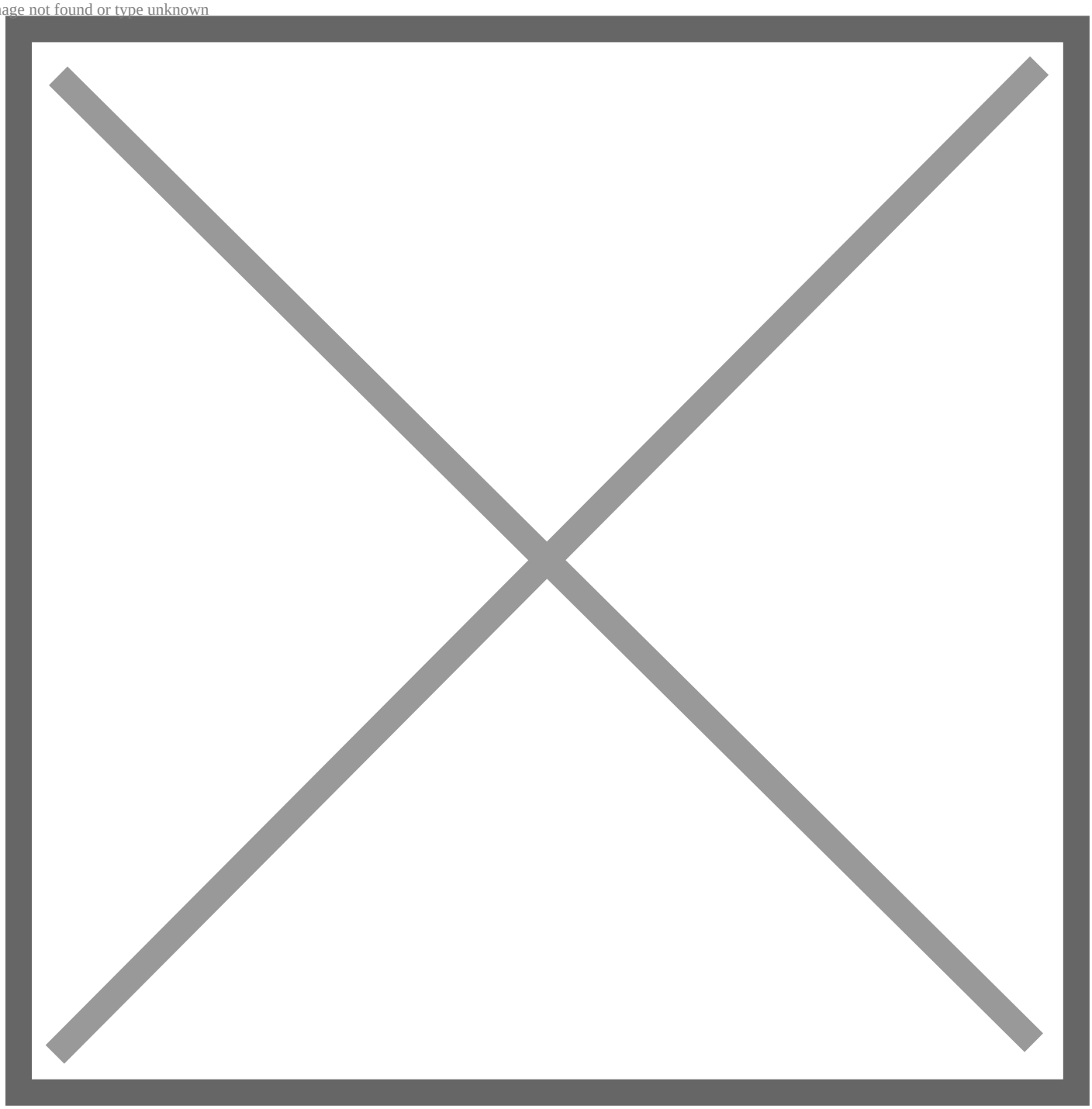
Image not found or type unknown



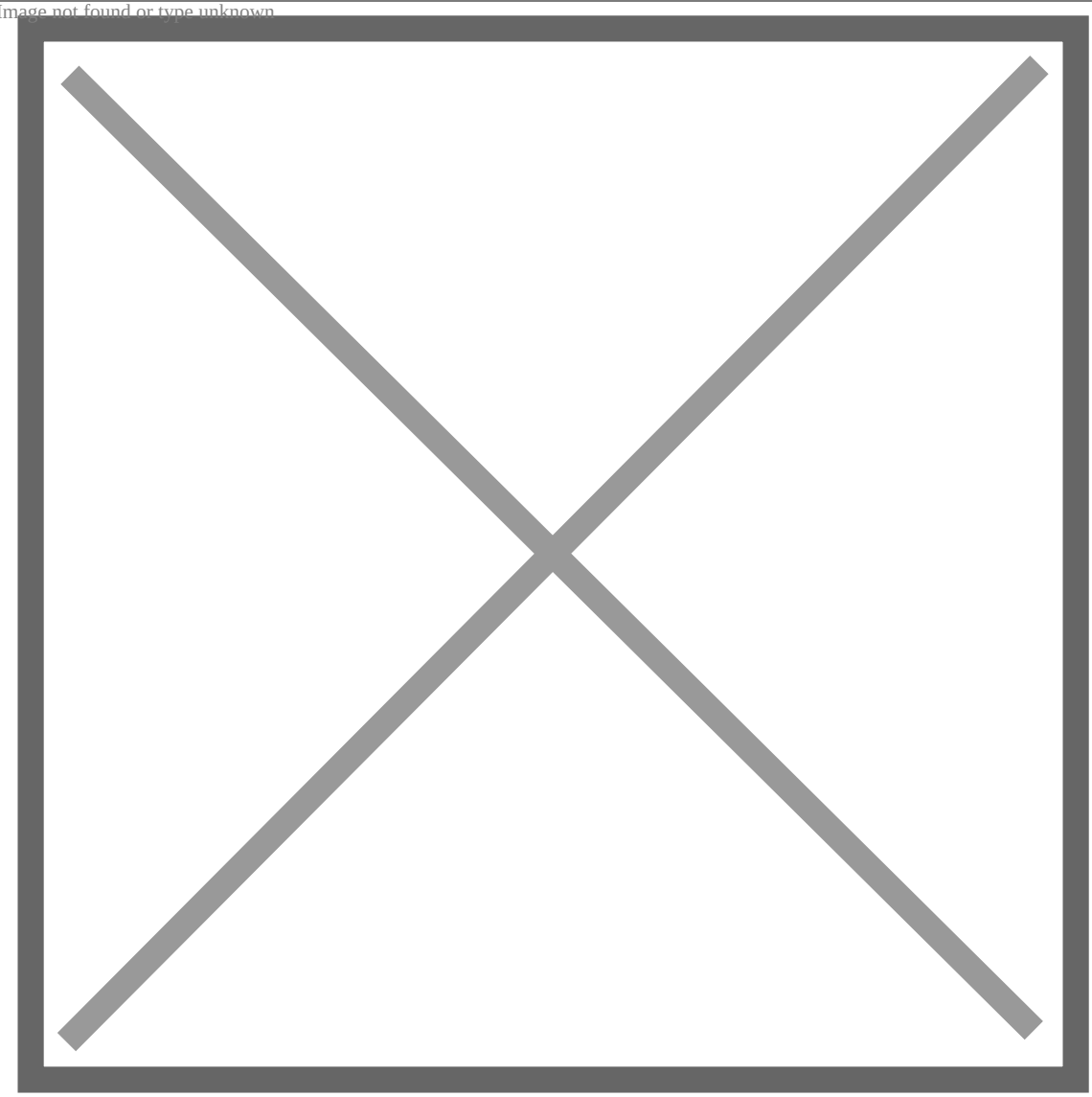
LOS PAPAS Y LOS LIBROS DE COCINA/2

Pío V y Scappi: Con ellos llegó la gastronomía ilustrada

CULTURA 13_03_2021

Image not found or type unknown

Liana Marabini



Pío V (1504-1572) fue un pontífice notable. Lo que más hay que admirar en él es su coherencia, entendida como fidelidad al papel de sacerdote que debe defender la fe cristiana a toda costa. Y lo hizo siempre en cada momento de su vida.

Nació en Bosco Marengo, provincia de Alessandria (en el Piamonte), bajo el nombre de Antonio Ghislieri. Aunque con pocas posibilidades económicas, los Ghislieri eran la rama primogénita de una poderosa familia de Bolonia que había llegado al Piamonte tras ser exiliada de la mencionada ciudad por desavenencias con el naciente señorío de Bentivoglio sobre el dominio de la ciudad. Su vocación fue precoz. A los 14 años ya estaba en el convento dominicano de Voghera, donde tomó el nombre religioso de Michele. Sus superiores se fijaron inmediatamente en él por su inteligencia poco común, pero sobre todo por la austeridad de vida que le acompañó hasta su muerte. Este rasgo de comportamiento era la base de todas sus orientaciones y decisiones. Por ello, tras los votos solemnes pronunciados en 1519 y la formación humanística y teológica, fue

enviado a la Universidad de Bolonia para perfeccionar aún más su formación teológica. Allí recibió una sólida preparación tomista. Finalmente, en 1528 fue ordenado sacerdote por el cardenal Innocenzo Cybo.

Como sacerdote, fue primero profesor en las universidades de Pavía y Bolonia, al tiempo que ocupaba cargos en la Orden de los Dominicos, de la que fue elegido superior provincial de Lombardía en 1542, donde permaneció unos meses antes de entrar en la Santa Inquisición como comisario y vicario inquisitorial de la diócesis de Pavía.

Su protector fue el cardenal Gian Pietro Carafa, quien, convertido en el papa Pablo IV, le encargó la elaboración del *Index librorum prohibitorum* y luego lo nombró "Gran Inquisidor de la Santa Inquisición Romana y Universal" con facultades ilimitadas y *ad vitam*. Dado que el siguiente pontífice, Pío IV (que lo conservó en su cargo), no compartía su misma intransigencia, surgieron diferencias que llevaron a Ghislieri a trasladarse a Mondovì, de donde fue nombrado obispo. Sin embargo, poco después, tras la muerte de Pío IV, Ghislieri se convirtió en el 225º Papa el 7 de enero de 1566.

Durante su pontificado trabajó mucho por la fe cristiana y por la reorganización de la Iglesia. Luchó con todas sus fuerzas contra el nepotismo, la herejía, la inmoralidad de los sacerdotes, los luteranos, los otomanos. Reguló el gobierno de los monasterios femeninos de clausura, emitió varias bulas, una en particular en defensa de los animales: *De salute gregis*, que prohibía las corridas de toros, muy en boga en Roma. Con la bula *Consueverunt Romani Pontifices* fomentó la devoción del Rosario. También codificó la Santa Misa, confirmando la liturgia adoptada por el Concilio de Trento. En 1568, con la bula *Quod a Nobis*, promulgó el nuevo Breviario Romano (también conocido como Breviario de San Pío V), imponiéndolo a todo el clero católico secular y regular. Consideraba herejes a los valdenses y a la reina Isabel I Tudor, a la que excomulgó en 1570.

Sin embargo, tuvo una actitud diferente hacia los judíos: esperaba convertirlos y decidió no expulsarlos del territorio italiano, tal y como había ocurrido en España (la mayor potencia católica de la época). Pío V utilizó el modelo veneciano: mandón confinar en una isla de la ciudad de Venecia a los judíos llegados tras las expulsiones españolas. Los judíos romanos fueron confinados en el gueto, situado en una zona específica del barrio de Sant'Angelo, del que fueron expulsados los cristianos.

Pío V tiene también el mérito de haber creado el primer servicio secreto papal, llamado "Santa Alianza". De esta manera consiguió enterarse a tiempo de la intención

de los otomanos de invadir los Estados Pontificios y la cristiandad, y pudo promover la Santa Liga en la batalla de Lepanto (7 de octubre de 1571). Con este acto de extraordinaria valentía el Pontífice consiguió unir a la Europa católica (excepto Francia, que se negó a unirse) durante el tiempo de la batalla,. En los Museos Vaticanos hay un espléndido cuadro de Veronese, que participó en la batalla de Lepanto.

La biografía de Pío V nos ayuda a comprender su compleja y a veces contradictoria personalidad, especialmente en lo que respecta a las cosas "terrenales". Nos referimos a su relación con la comida: era lo que hoy se llamaría "anoréxico" (su comida básica consistía en agua y pan duro), pero contaba con el cocinero más refinado del Renacimiento, Bartolomeo Scappi (1500-1577), cuya maestría fue utilizada por el Papa para acoger a diplomáticos y peregrinos. Scappi era de Bolonia, ciudad en la que pasó la primera parte de su carrera como cocinero al servicio del cardenal Lorenzo Campeggio, para quien creó un suntuoso banquete en honor de Carlos V en 1536.

La influencia de Scappi fue decisiva en la evolución de la cocina europea. Inspirado por sus predecesores (el maestro Martino y Platina), Scappi fue un innovador: introdujo en sus recetas ingredientes nuevos y hasta entonces desconocidos procedentes de América, pero también productos descuidados por la gastronomía medieval, como los despojos, la mantequilla, la nata montada, las hierbas pobres (son extraordinarios los "caldos" de ortigas, malva, espárragos silvestres, raíces diversas). Creó nuevas recetas de raviolis y también la primera receta de pavo relleno (un animal desconocido en Europa antes del descubrimiento de América). Se convirtió en el cocinero de Pío IV y posteriormente Pío V lo mantuvo a su servicio.

Es natural preguntarse: ¿qué tenían en común un Papa hierático que comía frugalmente –en el mejor de los casos- y un cocinero extravagante que asombraba con sus espectaculares creaciones culinarias? Tal vez nada, pero permanecerán para siempre unidos por un libro de recetas escrito por Scappi y publicado gracias a la financiación de Pío V. El libro es "Opera dell'arte del cucinare", que es el primer volumen ilustrado de gastronomía de la historia. El autor de las ilustraciones es el propio Bartolomeo Scappi. En 27 maravillosos platos podemos admirar el contenido detallado de una cocina renacentista: la vajilla, las formas de almacenar los alimentos, los cortes, la cocción, los métodos de conservación (ahumado, salazón, secado al viento). Vemos incluso una silla de viaje para el cocinero, una colección de ruedas para la pasta, un espetón múltiple creado por Miguel Ángel (que Scappi utilizaba a menudo) y una gran variedad de cubos para el agua: recordemos que en siglos pasados no había agua corriente, por lo que en la organización de una cocina se destinaba parte del personal a

transportar agua.

El Papa, que se tomó el tiempo de ver los dibujos tal y como los hizo Scappi, decidió incluso poner a su notario a disposición del cocinero para la redacción del manuscrito, explicándole que éste tenía buena tinta y pergamino de calidad, por lo que el texto y los dibujos durarían para siempre. Entonces, también gracias a Pío V, se contactó con el impresor Michele Tramezzino de Venecia y se imprimió el libro. Contiene cientos de recetas, pero también es una especie de "diario" de los banquetes preparados por Scappi, donde el cocinero anota los menús y los nombres de los participantes.

La productora del autor de este artículo, Condor Pictures, ha realizado una película sobre la publicación de este libro y el especial vínculo entre Scappi y Pío V, dos hombres completamente diferentes en su forma de entender la gastronomía, pero gracias a los cuales ha llegado hasta nosotros una obra maestra de la literatura gastronómica como es la "Opera dell'arte del cucinare". Hemos reproducido todas las herramientas representadas en el libro, incluso la "brocheta múltiple" de Miguel Ángel. La película, llamada "Il Cuoco del Papa", saldrá en DVD en mayo, junto con otra, llamada "Il Cuoco del Vaticano", que cuenta la historia del libro de Platina, del que ya hemos hablado (ver aquí).

Hoy rendimos homenaje, con este artículo, a dos cocineros (Platina y Scappi) que han hecho grande no sólo la gastronomía, sino también Italia. Gracias a ellos, la gastronomía italiana fue considerada líder en Europa hasta mediados del siglo XVII, cuando la supremacía culinaria pasaría, con La Varenne, a manos de Francia y se mantendría hasta el siglo XX, cuando Italia recuperó el liderazgo.