



COMITATO MURA DI PADOVA



ASSOCIAZIONE
PONTECORVO VIVA



Pontecorvo in festa

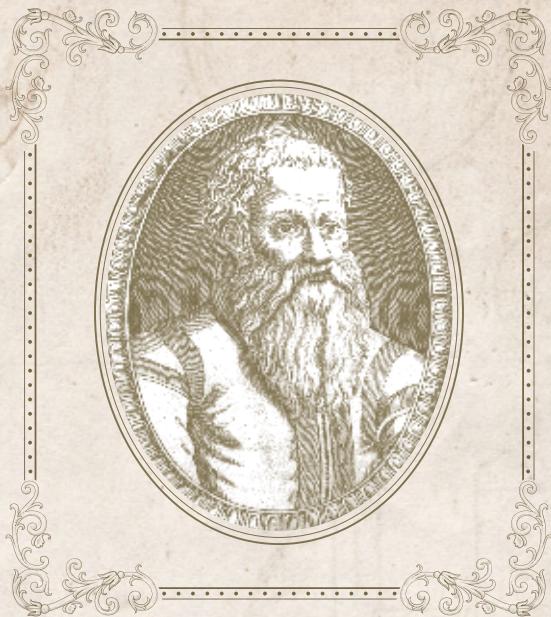
*Aperitivi, Musiche e Cena Rinascimentale
con le ricette originali di Bartolomeo Scappi*

Sabato

21

Giugno
19:30 Porta
Pontecorvo





Bartolomeo Scappi

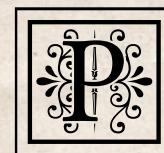
La vita di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto (cioè personale) di Pio V, allestitore di banchetti sontuosi ed autore di un famoso trattato sulla gastronomia del XVI secolo, l'Opera, può essere ricostruita in maniera approssimativa sulla base di pochi elementi sicuri, che si ricavano da

referimenti cronologici contenuti nel testo del suo trattato.

Il termine più lontano è la data dell'aprile 1536, quando lo Scappi, trovandosi al servizio del cardinale Lorenzo Campeggi, ebbe il compito di allestire un grande convito in onore di Carlo V; il più vicino è il giorno 17 gennaio 1567, sotto il quale è segnato il banchetto celebrativo da lui imbandito in occasione del primo anniversario del pontificato di Pio V. Inoltre, poiché è presumibile che lo Scappi fosse ancora vivente allorché apparve la prima edizione del suo trattato (1570), abbiamo quanto basta per ritenere ch'egli sia nato nei primi decenni del secolo XVI - probabilmente da famiglia bolognese - e che dopo aver raggiunto il grado di "cuoco segreto" all'età di Pio V (forse fin dai tempi di Paolo III) sia morto in epoca posteriore al 1570.



“ nata per volontà di un piccolo gruppo di amici, la Associazione che raggruppa indifferentemente residenti ed esercenti ha chiaro un solo obiettivo: migliorare la qualità della vita nella Piazza e nelle aree circostanti. Questa iniziativa, che vuol celebrare il 500° anno della Porta Rinascimentale, si inquadra perfettamente in questa logica. Buon divertimento a tutti !”



Programma della festa

Aperitivi, Musiche e Cena Rinascimentale

h. 19.30 Piccola prolusione introduttiva / organizzativa a cura della associazione.

h. 19.35 Inizio concerto musica rinascimentale e inizio servizio aperitivi.

h. 20.00 Sospensione concerto.

Presentazione del materiale storico illustrativo della architettura e della storia della porta a cura del Comitato Mura.

h. 20.15 Ripresa del concerto

Ore 20.45 Conteggio ed elezione dell' aperitivo "Liviano 2014"

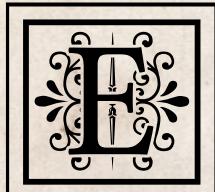
Ore 21.00 Trasferimento ai ristoranti per la cena rinascimentale

Le Ricette di Bartolomeo Scappi saranno eseguite ed interpretate dai ristoranti:



Scegli il ristorante...





Ensemble

Con - tatto antico

L'Ensemble si è formato di recente, nel 2014, in seguito ad una condivisa passione e ricerca per la musica di repertorio antico (rinascimentale). Al suo interno è formato da musicisti di diversi orientamenti e provenienze, attivi nel territorio Nazionale, Europeo ed Internazionale. Il gruppo sia nel corso degli studi accademici che in seguito si è avvicinato e coinvolto nello studio della musica rinascimentale con ricerche di repertorio, strumenti e timbriche il più possibile filologiche all'epoca scelta. L'organico è formato da **Arrigo Pietrobon** (con flauti rinascimentali, bombardina), **Marzia Pellizzato** (con flauti rinascimentali), **Emanuele Cappellotto** (con mandolino milanese) e **Giordana Corò** (con virginale, flauto soprano e contralto).

Ballo del Gran Duca

(Alta Carretta) - After Lupi

Branle 3 e 5

(attr. C. Gervaise ca. 1505-1555)

Basse Dance "Dont vient cela"

(T. Susato c.1510-after 1570)

Nachtanz

(T. Susato)

La morisque

(Anonimo sec. XVI)

Il Ballo dell'Intorcias

(A. Valente ca.1520-v.1581)

La Romanesca con cinque mutanze

(A. Valente)

Branles de Bourgone n°1

(C. Gervaise)

Scaramella

(J. Des Prez v.1450-1520)

Salterello Zorzi

(Anonimo italiano ca. 1520)

Un Basso Italiano (an Italian Ground)

(Anonimo)

Pavane e Galliade de la Bataille

(Anonimo sec. XVI)

Pavane à quatre partie "Belle qui tienes ma vie..."

(T. Arbeau, ca.1520-1595)

En entrant enung jardin

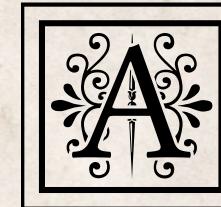
(C. de Sermisy - P. Attaignant ca.1529)

L'Amour de moy I e II

(Anonimo sec. XVI)

Douce memoire

(P. Sandrin ca. 1490-1561)



aperitivo

Stacca il coupon.



**Gli aperitivi sono una creazione
dei meravigliosi ed accoglienti
bar della Piazza Pontecorvo**



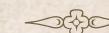
**Vota per eleggere
l'aperitivo Liviano 2014**



Donna Paola Caffè
P A D V A

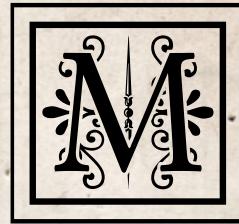


Bar al piazzale



Codice Prenotazione n°

Codice Prenotazione n°



enù

Cena Rinascimentale

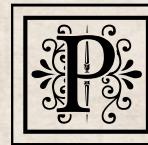
Ricette originali di Bartolomeo Scappi



ntipasto *(Zuppa di mele)*

Mondasi le mele appia, spartasi in quattro parti, sopra il tutto sia ben netta in quel sodo che è di dentro, e subito acciò non perda il colore, e sapore, pongasi in un vaso di terra overo di rame con tanta acqua chiara che lo cuopra di tre dita di vantaggio, e zucchero fino à bastanza, e come ha levato il bollo, mettasi un rametto di finocchio dolce secco, e facciasi cuocere, e non vogliono meno di tre hore di cuocitura, perché vogliono bollire pian piano.

(Lavate accuratamente, sbucciate e levate il torsolo alle mele. Ponete bucce e torsoli in una pentola con dell'acqua e fate bollire dolcemente. Quando saranno cotti filtrate il brodo e conservatelo. In un tegame fate soffriggere la cipolla e il sedano tritati con un po' d'olio, quindi unite la pancetta tagliata a dadini e fatela rosolare (volendo potete tritare cipolla, sedano e pancetta insieme per avere un risultato più omogeneo ed evitare di "sentire" i dadini di pancetta quando si mangerà la minestra). Aggiungete le mele che avrete precedentemente tagliate a pezzetti e fatele insaporire. Unite una parte del brodo, il rametto di finocchio selvatico e fate cuocere lentamente fino a quando le mele avranno l'aspetto di una purea. Se necessario durante la cottura aggiungete del brodo di mele e regolate di sale e di pepe. Questa minestra va servita ben calda.)



rimo *(Sformatino di melanzane)*

Piglianosì le malignane non troppo mature nè troppo acerbe, et mondonosì di quella scorza pavonazza che hanno intorno, ancorchè se ne trovino delle bianche e taglianosì in più pezzi per lungo et faccianosì stare in molle per meza hora, et buttisì quella acqua, et faccinosì bollire in un vaso con altra acqua e poco sale fin'a tanto che siano ben cotti, et dapoi cavinosi, et lascinosì scolar bene sopra una tavola, et habbiasi apparecchiato un tegame di terra, o una tortiera con oglio, et infarininosì i pezzi sottilmente, et facciasi un suolo dessi pezzi nella tortiera et habbiasi menta, maiorana, pimpinella, et petrosemolò battuto, et cime di finocchio fresco battute, over finocchio secco pesto, e spigoli d'agli ammaccati, et sparganosì le dette materia sopra quel suolo con pepe, cannella, garofani, et sale a sufficienza, sbruffandole d'agresto e spolverizzandole di zucchero, et in questo modo se ne faranno due o tre suoli facendoli cuocere nel modo che si cuoceno le torte, et come saranno cotte, servanosì calde in piatti con il lor brodo sopra.



econdi *(Costolette di maiale)*

Poni la schiena del maiale in addobbo per un giorno e in luogo fresco con mosto di mela, aceto di vino, succo d'arancia, aglio e pepe. Sgocciola e fanne brivasoli alla veneziana tagliandole costa per costa e spolverizzale di sale e pepe ammaccato e ponile una sull'altra per un'ora e cuocile sulla graticola a foco dolce e rigirandole, e cotte che fossero, si servirebbero con sugo di melangole e altri sapori sopra.

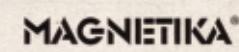
(Anatra in salsa di prugne)

Trovo d'esser di piu' sorti l'anatre, grosse e piccole variate di piuma e di piede, ma le migliori son quelle che hanno il becco e i piedi rossi, percioche' si pascono nella campagna, e quelle che hanno il becco e i piedi negri, che si pascano nelle valli non son cosi' buone. Spiumate che saranno le anatre e nette dell'interiori, levinosi loro i colli e i piedi, e pongasi in un vaso con tanto vin rosso e un poco d'aceto, che stiano coperte, e prosciutto tagliato a pezzuoli, pepe e cannella, garofani, noci moscate e zucchero, cime di salvia e uva zibibbo e turasi il vaso in modo che non possa fiatare e facciasi bollire per un ora e mezza e piu' o meno secondo la vecchiezza e la grossezza delle anatre, e cotte che saranno servonsi con il suo brodo sopra e con esse si possono cuocere prugne e visciole secche.

Vi ringraziano e vi augurano un Buon Appetito, tutti gli amici ed esercenti associati



Studio di Commercialista
dr. Giuseppe Taggin





ASSOCIAZIONE
PONTECORVO VIVA



COMITATO MURA DI PADOVA



Studio di Commercialista
dr. Giuseppe Faggin



Pontecorvo Servizi Integrati s.r.l.



Terranegra Societa' Cooperativa a R.L. P.A.



Faggin & Zonzin Pontecorvo S.S.
Associazione Professionale

Associazione Pontecorvo Viva
in collaborazione con il Comitato Mura



asspontecorvo@gmail.com - www.aspontecorvo.com