

Antonio **Latini** è un personaggio assai poco noto della nostra **storia**, epure la sua **vita** nell'ombra ebbe una grande **influenza** nel creare quello "**Stile Italiano**" in **cucina** che oggi tutto il mondo ci **invidia**. Di **umili** ma oneste **origini**, Latini fu un **avventuriero** che attraverso **intraprendenza**, buon gusto e una certa dose di **fortuna** riuscì a scalare i gradini della società dell'**Italia barocca** fino a raggiungere cariche e **titoli**, redditi invidiabili ed amori **romanzeschi**

di Matteo Parrini

# Il vagabondo che divenne Primo Scalco

**L'**Italia, patria di poeti, navigatori ed artisti, annovera tra i suoi più celebri figli anche famigerati seduttori ed avventurieri, primo fra tutti, per antonomasia stessa, il veneziano Giacomo Casanova (1725 – 1798). A livello nazionale vi sono poi altrettanto coloriti personaggi caduti nell'oblio, ma non per questo di minor importanza nell'età in cui vissero. Uno fra tutti è il marchigiano Antonio Latini (1642 – 1696), passato alla storia come grande codificatore della cucina italiana o meglio come scalco, maestro cioè nell'arte del preparare, apparecchiare e servire le grandi e nobili mense, una delle maggiori dignità delle corti del tempo, «*subordinata alla sua volontà e confidenza la vita et honore del proprio Signore*». E se il Latini può essere accostato al succitato Casanova è perché come lui visse una drammatica ed altalenante serie di straordinari successi ed improvvidi rovesci, capaci di indebolire la tempra e la forza di volontà di tanti uomini, sia pure dalle grandi capacità. Anzi, la caratteristica saliente di questo personaggio seicentesco, dalla vita degna di un romanzo e dalle oscure ed umili origini, è proprio l'ambiziosa voglia di emergere a tutti i costi e, quindi, di manifestare smaniosamente la sua grandezza e vanità: dalla fortuna con le donne alla prorompente scalata sociale. Antonio Latini era nato il 26 maggio 1642 a Collamato, splendido castello del Comune di Fabriano, posto in magnifica posizione a

500 metri d'altezza, tra dolci colline coltivate, dalla quale si scorge gran parte delle vallate circostanti, comprese tra i lontani rilievi dei Monti Sibillini a sud, la catena del monte San Vicino ad est, l'Appennino umbro – marchigiano ad ovest e la catena del Catria a nord. Suo padre Benedetto era un uomo di grande onestà ma povero in canna, figlio di Latino, un celeberrimo giocatore di ruzzola (gioco tuttora e largamente praticato in tutta la regione), pallamaglio e pallone. Da una sua autobiografia, trascritta poi dal suo conterraneo Frate Francesco Maria Nicolini da Collamato (1626 – 1701), sappiamo che il padre era considerato un «*uomo bellissimo, nobile, di maestoso aspetto, grave nel parlare, posato nel conversare, amico di tutti*», tanto da essere riuscito con le sue doti ad acquisire nel corso degli anni incarichi importanti all'interno del castello e delle confraternite religiose esistenti. La madre di Antonio era invece una tal Lorenza Mariotti, della quale sappiamo ben poco, se non che morì di peste nel 1647, a pochi mesi di distanza dal marito. Il piccolo Antonio rimase quindi orfano a cinque anni insieme ad un fratello più piccolo, costretto a chiedere l'elemosina, senza una famiglia né una casa dove andare. Si sa tra l'altro che per un breve periodo fu accolto nella casa di un facoltoso zio residente nel vicino centro di Bassano, ma di lì a poco, per ragioni a noi sconosciute, si ritrovò di nuovo mendicante per le strade di piccoli paesi di campagna della zona. A dodici anni, nel 1654, poverissimo, scalzo e con i vestiti laceri, compare a Matelica, centro all'epoca di prima importanza nella



# del Regno

produzione artigianale dei pannilana dello Stato Pontificio. La ricchezza del luogo e l'attività caritatevole di varie confraternite ed ospedali, che si occupavano dell'assistenza ai viandanti ed ai mendicanti, erano tali per cui il nostro Antonio riuscì a trovarvi riparo per vario tempo. Adirittura in questo periodo fu aiutante di un noto pescatore e cacciatore di frodo chiamato Campamante, che provvide ad abbandonare appena ebbe guai con la giustizia. Di carattere irrequieto ed instabile, il giovane fu in seguito ospite per qualche mese di una famiglia di braccianti, quindi fu assunto come garzone in una delle tante tintorie di Matelica, il cui padrone aveva tutte figlie femmine. Pare tra l'altro che proprio l'intenzione del capofamiglia di dare in sposa al timidissimo Antonio una delle sue figlie, fu la ragione scatenante della sua improvvisa fuga, per tornare a mendicare per le vie cittadine.

**Le sventure giovanili del Latini** terminarono nel 1657 quando fu notato dal nobile Giambattista Razzanti, capo di una delle più potenti e ricche famiglie matelicesi. Saputo infatti che era il nipote del noto campione di ruzzola, del quale pare fosse stato un tifoso, lo prese a servizio nel suo palazzo. Qui, da Don Ottaviano Razzanti, illustre membro della nobile famiglia, figura di spicco a Roma e sacerdote della Congregazione di San Filippo Neri (nel 1642 aveva fondato il primo nucleo del convento matelicense dei Filippini), imparò a leggere e scrivere, apprendendo inoltre i primi rudimenti nell'arte di cucinare ed apparecchiare (in proposito

resta un interessantissimo vademecum manoscritto di come i Padri dell'Oratorio a Matelica fossero abituati in quegli anni ad allestire le proprie tavole). In breve tempo poi, grazie alla sua vivace intelligenza, l'ormai quindicenne Antonio ottenne subito i primi incarichi di prestigio tra il personale di servizio, divenendo in breve un «cocco di casa» (scherzi della sorte: secoli dopo per le stesse ragioni, sempre a Matelica, un giovanissimo Enrico Mattei, nel giro di poco, da operaio sarebbe divenuto segretario d'azienda). Malgrado ciò per uno spirito indomito come il suo, tale condizione non bastava affatto e, preso dalla noia della routine quotidiana, nel 1658 scappò dagli agi di casa Razzanti e da Matelica diretto a Roma. Con sé prese trenta paoli ed uno splendido esemplare di bracco da ferma, cane che gli era particolarmente fedele e che segnò, in qualche modo, un'ulteriore svolta nella sua vita. Nell'Urbe infatti, dopo aver girovagato in cerca di fortuna, quando ormai il denaro che aveva in tasca cominciava a scarseggiare, fu aiutato di nuovo



**In alto:** Una cucina secentesca in una incisione del pittore fiammingo Grotius. Al centro è rappresentato lo scalco che sovrintende alla preparazione mentre sullo sfondo i signori attendono a tavola le pietanze. **A destra:** il trattato scritto da Antonio Latini

dalla fortuna: conobbe o ebbe modo di incontrare un fabrianese, tal Giorgio Papa, il quale, ammirando il fedele cane che lo accompagnava, gli fece conoscere uno dei guardiacaccia del cardinale Francesco Barberini. Il servitore della nobile casata romana, da parte sua, non spese troppo tempo in ciarle e promise un posto come inserviente all'interno del palazzo in cambio del fedele segugio. Fu così, che, pur a malincuore, il Latini si separò dall'animale, imparando a conoscere l'ambiente ed i costumi di Roma. Sempre grazie alle sue eccezionali doti, agli apprendimenti ricevuti a Matelica ed alla sua smodata ambizione, nel giro di pochi mesi fece emergere all'interno della numerosa cerchia di servitori: da aiuto cuoco divenne guardarobiere e quindi aiutante di camera, imparando qui - dicono i

suoi pochi biografi - i «*primi elementi di scalcheria, a tirar di spada, a maneggiar l'insegna e la picca*». All'interno della grande struttura, della cui corte facevano parte ventiquattro gentiluomini tra i quali il fabrianese Tomaso Vallemani, il Latini si trovò pienamente a suo agio. Imparò qui a mettere da parte la timidezza, a conoscere e ad avvicinare insigni esponenti ecclesiastici e laici che frequentavano il palazzo, facendosi apprezzare sempre per le incredibili qualità umane.

**Fu così, che pur licenziato**, insieme ad altri servi, dai Barberini, fu subito accolto al servizio dell'abate Franchi, maestro del Gran connestabile Lorenzo Onofrio Colonna e con lui partecipò nel 1661 allo sfarzoso matrimonio tra lo stesso nobile rampollo romano e Maria Mancini, nipote del Cardinale Giulio Mazzarino. Quando il Franchi divenne segretario dello Stato Pontificio, ormai Antonio Latini era divenuto un portaborse ante litteram e seppe beneficiare ampiamente della sua posizione sociale, ottenendo tra l'altro la «*patente di cavalcante per tutto lo stato*». Esercitando questa nuova

professione, niente affatto faticosa e alquanto redditizia, il Latini guadagnava uno scudo d'oro al giorno e vedeva spesati vitto, cavalcatura ed il proprio

segretario personale. Le sue rilevanti frequentazioni gli permisero anche di iniziare a far parte del bel mondo romano e divenne l'amante di una splendida dama marchigiana, originaria di Montecassiano e tra le favorite di casa Colonna, con la quale trascorreva gran parte del suo tempo libero tra feste e baldorie. Purtroppo non conosciamo il nome della donna, chiamata molto familiarmente «*la signorella*» e per la quale perse il cuore, abbandonando persino il suo posto statale pur di esserne il cavaliere di compagnia a tempo pieno. Si apre con lei un altrettanto irrequieto capitolo della sua vita, fatto di importanti relazioni amorose, nel quale compare fin dall'inizio un'altra bella donna, tale dama Elena di Napoli, coinvolta a quanto pare nell'omicidio di uno dei Principi Carafa di Napoli. Nel bel mezzo di questo spensierato periodo della sua vita, giunse per il sempre più potente Latini, l'incarico di Governatore di tre piccoli centri della Ciociaria: Merolo, Supino e la Sgurgola. Non potendo sottrarsi a questi gravosi impegni, confermati dall'autorità pontificia, il Latini seppe comunque sbrigare tutta l'attività amministrativa con «*honorandissima puntualità*», cercando nel contempo di liberarsi quanto prima del nuovo titolo.

**Fatto questo, tornò ai suoi impegni** amorosi e accettò di accompagnare «*la signorella*» a far visita ai suoi cari nelle Marche e con l'occasione anche per compiere un pellegrinaggio alla Santa Casa di Loreto. Fu proprio dopo la visita al santuario mariano che, forse temendo le intenzioni matrimoniali della giovane o secondo alcuni per un voto di restare celibe fatto alla Vergine, il Latini abbandonò «*la signorella*» e la costrinse a tornare a Roma da sola! Non sappiamo poi se il Latini era più tornato nel frattempo nella sua terra natale, ma questa fu un'occasione sublime per lui per mostrare ai suoi conterranei chi fosse diventato. Fu così che si diresse prima a Macerata dove divenne amico di Lattanzio Carbone, figlio del giurista Girolamo. E fu proprio per evitare di compromettere l'amicizia con il maceratese che





Il gioco della ruzzola in una incisione secentesca. La passione per questo gioco popolare aprì ad Antonio Latini le prime possibilità di scalata sociale. In basso: la cucina di una casa ricca, quadro del pittore Adriaen van Nieulandt il giovane

rifiutò l'interessamento molto esplicito di una nuova bella dama, sorella però dell'audite. Ai piaceri della carne in questo periodo della sua vita sembrò preferire la castità, frequentando molti prelati e religiosi del maceratese. Con l'amico Lattanzio inoltre viaggiò molto, visitando tra l'altro Mirandola e Lucca, sempre ospite di illustri famiglie.

Nel 1675, in occasione dell'Anno Santo decise di tornare a Roma e, insieme al Provinciale dei Cappuccini delle Marche, iniziò un lungo cammino che lo portò fino alla città eterna. Fu questa per lui la ghiotta occasione per fermarsi a Camerino, Matelica, Fabriano e nel castello dove era nato, Collamato. A tutti mostrava e ricordava come un discolo monellaccio, accattone ed affamato fosse diventato ricco e raffinato: era per tutti i suoi conterranei il protagonista di una favola. Una particolare annotazione della sua autobiografia, riguarda un fatto accaduto proprio nel 1675, il giorno della Candelora (era il 2 febbraio), ad Isernia. «Prima di partire – scrive lo stesso Latini nella sua autobiografia – mi accadde una cosa bella, che mi piace narrare per gloria et honore della nostra Terra di Fabriano, e fu che ritrovandomi io nella Cattedrale della Città d'Isernia nella festa della Candelora, prima di cominciarsi la distribuzione delle benedette candele, il Primicerio disse che se vie era alcun Fabrianese andasse prima d'ogni altro a prendere la candela. Trovandomi dunque io a questa funzione, vi andai come Fabrianese per il primo et ricevei questo honore. E mi fu poi detto esser questa cerimonia antica, che si fa

ogni anno per non so qual convenzione che passa tra la città d'Isernia e Fabriano».

**Il suo continuo peregrinare** lo portò ancora in giro per l'Italia, a Sora, a Faenza, al seguito del cardinale Rossetti e, infine, nel 1682, a Napoli, al servizio del Reggente Cariglio, cavaliere spagnolo primo pari del Regno di Napoli. Qui infatti divenne scalco di Don Stefano Carrillo Salcedo, primo ministro del viceré spagnolo, quindi primo Scalco del Regno, un ruolo di primo piano nella società del tempo, se pensiamo che presso le corti di Vienna, Madrid e Parigi, allo Scalco era riconosciuto il ruolo di primo gentiluomo, anticamera di incarichi ancora più prestigiosi. Come tale abbiamo le notizie dirette dell'unica sua opera ancora oggi nota ed apprezzata, il trattato di arte culinaria intitolato «*Lo Scalco alla moderna*» («*overo/ l'arte di ben disporre i conviti, Con le regole più scelte di Scalcheria, insegnate, e poste in pratica, à beneficio de' Professori, ed altri Studiosi, del Cavalier/ Antonio Latini/ da Colle Amato di Fabriano, nella Marca d'Ancona, Essercitato nel Servizio di Varii Porporati, e Principi Grandi. Dove s'insegna il modo facile, e nobile di Trinciare, fare Arrosti, Bol-/liti, Stufati, varie Minestre signorili, diverse Zuppe alla Reale, Morselletti*

*delicati, Brodi sostantiosi, Fritti appetitosi, Pasticcini d'ogni sorte, con la loro dose proportionata, per/ quante persone si vorrà, Piatti e composti differenti, Crostate ò Pizze Reali, con la loro dose, Salse, e Sapori in variati modi. Con un facile modo di far Profumi, in diverse maniere, Aceti, odorosi e salutiferi, di conservare ogni sorte di frutti per/ tutto l'Anno, di fare vaghi, e nobili Trionfi, di bene/ imbandire le Tavole, di conoscere i gradi qua-/litativi d'ogni sorte d'Animale commestibile, Et unitamente si tratta delli primi Inventori, che hanno posto in uso il/ cibo di molti Animali, così Volatili, come Quadrupedi, e formar di quelli varie Vivande. Et una nota de' Paesi di questo Regno, dove nascono Frutti, Vini, ed/ altre cose simili, per uso de' Conviti*). Fu pubblicato nel 1694 in due volumi (dedicato ai suoi amici e patroni, il Duca di Santa Severina Antonio Gruter ed il «Principe di San Buono e Marchese di Bucchianico, Duca di Castel di Sangro...» D. Carmine Nicolò Caracciolo), presso la stamperia di Domenico Antonio Parrino e Michele Luigi Mutio, con xilografie di anonimo italiano, incisioni di Carlo Benigni e disegni di Philipp Schor. Va segnalato per altro che è del 2004, a cura della Polistampa, una limitata ristampa anastatica in 2 tomi di questo trattato con un terzo interessante

## Latini rappresenta l'acme della tradizione gastronomica rinascimentale italiana. Suo indiscusso merito è aver valorizzato per primo il pomodoro, come ingrediente e non più solo come addobbo a tavola





Una natura morta del pittore Francisco Barrera (circa 1640): la dispensa dei nobili

volume contenente un testo critico dello studioso Zeffiro Ciuffoletti. In proposito va citato un grande esperto dell'arte culinaria come Emilio Faccioli, il quale ha scritto che «sullo scorcio del secolo XVII, «Lo scalco alla moderna» del marchigiano Antonio Latini sembra segnare la fine dell'egemonia esercitata dalla letteratura gastronomica italiana e quasi rappresenta, per una oscura consapevolezza dell'autore il tentativo di fornire il compendio ultimo di quanto era stato scritto in precedenza in materia di cucina». Nel primo tomo, suddiviso in diciotto capitoli, si parla della dignità dello scalco e dei suoi compiti con un'appendice di liste di vivande, per poi passare a trattare del modo di cuocere le carni di quadrupedi e volatili, domestici e selvatici, di bolliti, minestre e zuppe, di come fare bocconcini e brodi, preparare arrostiti e frutta, pasticci, piatti composti, crostate e pizze, salse e sapori, aromi e profumi, aceti, conserve di frutta, trionfi da porre sulle tavole in occasione dei grandi conviti; infine una descrizione dei tanti banchetti allestiti dall'autore nel corso degli anni. Il secondo tomo, suddiviso in ventitre capitoli, è relativo ai piatti di magro e le modalità di bollire, arrostitire e friggere pesci, fare minestre di magro, preparare il latte ed i suoi derivati, le insalate e le gelatine

di pesce. Suo indiscusso merito è quello di aver valorizzato per primo le qualità del pomodoro nei piatti, proponendolo come arricchimento dei cibi e non più solo come addobbo o decoro della tavola. Il Latini consiglia infatti di cuocere i pomodori con «*malignane e cocuzze*», melanzane e

### Per saperne di più

Latini Antonio, «Lo scalco alla moderna. Overo l'arte di ben disporre i conviti», Polistampa, 3 Voll. 2004

Sassi Romualdo, «Un maestro dell'arte più squisita, Antonio Latini» – atti del convegno del 27 febbraio del 1937 al «Circolo Gentile di Fabriano», Fabriano, 1937

Marcoaldi Oreste, «Le usanze e i pregiudizi, i giuochi de' fanciulli, degli adolescenti e adulti, i vocaboli più genuini del vernacolo, i canti e i proverbi del popolo fabrianese». Fabriano, 1877



zucchine. Al momento della presentazione della ristampa nell'aprile 2005, l'Assessore alle Tradizioni popolari al Comune di Firenze, Eugenio Giani, sottolineò giustamente che «questo antico libro rappresenta l'ultimo esodo della grande tradizione gastronomica rinascimentale italiana prima del trionfo della grande nouvelle cuisine francese. E' interessante notare che in questo importante volume, che la casa editrice Polistampa ha deciso di ristampare in 500 copie in assoluta fedeltà al testo originale, per la prima volta viene citato il pomodoro non più come decoro della tavola ma come uno degli ingredienti di alcune pietanze».

**Tornando alla sua vita**, bisogna aggiungere che a Napoli, Antonio Latini venne nominato, nel 1693, Cavaliere Aureato e Conte Palatino, diventando famoso in tutta Italia. Però proprio all'apice della sua folgorante e strepitosa carriera, dopo tanti anni trascorsi nel fare fortuna, Antonio Latini incontrò la morte. Una «febbre maligna» nel giro di pochi giorni lo costrinse prima a letto e poi lo portò alla fine, malgrado l'intervento dei più illustri medici del tempo. Fu trasportato all'ospedale del Fate Bene Fratelli di Napoli e lì spirò il 12 gennaio 1696, all'età di 54 anni. Pare tra l'altro che avesse disposto che un'eredità considerevole di ben 50 mila scudi fosse destinata a suo fratello ancora vivente a Collamato. Secondo le stesse fonti però i frati avrebbero disinformato l'erede, lasciandogli credere che si trattasse di una cifra irrisoria e quindi, proprio per questo, avrebbe lasciato che gli stessi incassassero l'intera cifra, senza che lui dovesse recarsi alla lontana Napoli, convinto com'era che i soldi non sarebbero bastati neppure a pagare i costi del viaggio. Al fratello del Latini rimase quindi ben poco, tra cui il titolo nobiliare con il quale si fregiò nei secoli successivi la sua discendenza.

Matteo Parrini

[parrinimatteo@infinito.it](mailto:parrinimatteo@infinito.it)



Grafica - illustrazioni - fumetti

[www.studiothartesos.tk](http://www.studiothartesos.tk)