



# Francesco Scacchi

**Medico di Fabriano (AN), 7/11/1577 - 11/3/1656**

A Fabriano il 27 novembre 2000 presso la Sede Centrale della Cassa di Risparmio di Fabriano e Cupramontana e della Fondazione omonima, è stata presentata la ristampa del volume di Francesco Scacchi *De Salubri potu dissertatio*, edita a Roma nel 1622 dall'editore Alessandro Zannetta.

*Sotto: Il libro di Francesco Scacchi edito dalla*

*Fondazione e Cassa di Risparmio di Fabriano e Cupramontana (Foto A. Manni)*

Un folto pubblico di appassionati, stimato in almeno un centinaio di persone, ha preso parte all'iniziativa che si colloca a ragione come l'evento cultural-enologico di Fabriano per il 2000. Dopo i saluti di rito da parte del Presidente della Fondazione Dott. Roberto Gatti e del Direttore della Cassa di Risparmio Dott. Parisi Presicce hanno relazionato gli esperti appositamente convenuti tra cui il famoso Enologo Angelo Valentini promotore e collaboratore del lavoro di ristampa dell'opera, il Dott. Modagliani, Direttore de *il Cuoco*, la Dott.ssa Marcucci, Tipografa ed il Dott. Bernetti, presidente dell'ASSIVIP.



Si deve sottolineare la significativa presenza dei rappresentanti del mondo imprenditoriale vitivinicolo della zona e delle numerose citazioni al recente

Convegno dedicato all'altro grande medico marchigiano di poco precedente, Andrea Bacci, anch'egli enologo svoltosi il 25/11/00 a Sant'Elpidio a Mare (AP); purtroppo non è seguito un dibattito aperto all'uditorio, dibattito che avrebbe potuto apportare diversi contributi che potevano integrare quello che si era detto in sala poco prima.

*Copia originale del De salubri*



potu dissertatio presentata nell'occasione dal bibliofilo Angelo Valentini (Foto A. Manni).

Il libro è stato ristampato (a cura degli Enti suddetti) dal raffinato libraio Gianpiero Zazzara di Lodi (MI). E' stato inserito nella prestigiosa *Collana di Enogastronomia* diretta dal Professor Alberto Capatti (che ha curato l'introduzione dopo i saluti appunto della

Fondazione, della Cassa di Risparmio, dell'ASSIVIP e della Comunità Montana dell'Esino - Frasassi).

La carta usata è quella naturalmente di Fabriano ed il volume si presenta con una copertina bianca con sovraccoperta bianca trasparente con impresso il frontespizio dell'opera originale: in totale sono 457 pagine (203 moderne e 254 antiche!).

Parliamo di moderne perché la prima parte è la traduzione in italiano dal testo originale che era in latino (il traduttore è stato il Professor Renato Domizi): ora quindi l'opera suona *Del bere sano*.

La seconda parte è la ristampa anastatica (uguale all'originale) del trattato di Francesco Scacchi, dedicato all'amico e mecenate Cardinale Ottavio Bandini, Legato pontificio della Marca a Macerata: il testo antico era di 235 pagine di testo preceduto dalla dedica, da tre poemetti in onore dell'autore, dall'indice dei capitoli e da una prefazione dello Scacchi e seguito dall'indice delle cose notevoli citate nel testo.

Per la ristampa non si è usata come esemplare da riprodurre la copia in possesso di Angelo Valentini di Torgiano (PG), enologo e bibliofilo promotore della riscoperta di questo libro, ma una di proprietà del libraio di Lodi. Sono rare le copie antiche che si conoscono di questo titolo (poco più di una decina).

*Francesco Sbaffi tiene in mano gelosamente la copia originale del*

*libro di Francesco Scacchi di proprietà di Angelo Valentini (Foto A. Manni).*

Sono ben ventidue capitoli densi di nozioni mediche a carattere soprattutto igienico sul bere (vino, acqua ed altro) o no, se caldo o freddo, se digiuni o dopo pranzo e così via. Ecco alcune spigolature colte qua e là leggendo per voi la pubblicazione in esame.

Assolutamente strano che lo Scacchi (ma neppure l'autore della moderna introduzione) non citi mai il suo conterraneo (cioè delle odierne Marche) e collega Andrea Bacci che diede alle stampe sempre a Roma nel 1595 (solo ventisette anni prima) *De naturali vinorum historia* ...in sette volumi, opera notevolissima e rinomatissima: evidentemente non era parso opportuno citare un rivale accademico. Sono comunque pochi i suoi contemporanei a cui fa rimando nel testo.



Tantissimi e dottissimi i rimandi ai classici. Il più citato è il medico greco Claudio Galeno (II - III secolo d. C.) seguito dallo studioso latino Plinio il Vecchio (I secolo d. C.); curioso notare che sono circa 5-6 i vocaboli che anche l'edizione del 1622 mette scritti in caratteri greci, evidenziando una certa cura tipografica.

Il terzo capitolo è il più lungo (31 pagine): s'intitola *Quale bevanda sia stata più comune presso gli antichi: se fredda o calda o tiepida*. Il sesto allega delle curiose immagini di recipienti metallici per scaldare le bevande visti usare dalla delegazione giapponese arrivata da Papa Paolo V a Roma nel 1615 (per il thè ed il sakè).

Nel XIV (14<sup>a</sup>) si entra appieno nella storia dei vini con il titolo *De origine vini et vinorum differentiis*, ma sono solo 7 pagine! Nel quindicesimo finalmente cita i vini piceni (delle Marche quindi): "..., anche i vini piceni sarebbero sceltissimi, essendo state le province di tal genere fornite e provvedute dalla natura di colline non meno numerose che amene, aperte e fruttifere, e avendo tutte le vigne un'ottima posizione, vigne che sebbene per la fertilità di quei luoghi non abbiano assolutamente bisogno di concime, sono solite tuttavia essere concimate, affinché le uve diventino più abbondanti,..." (pagina 120 della traduzione).

Nel sedicesimo si tratta delle donne e del vino (che è meglio tenere distanti) e nel diciassettesimo proprio nelle prime righe si specifica che il vino è un alimento vero e proprio, come ci dicono sottolineano i dietologi oggi.

Indubbiamente il capitolo XXI (21<sup>^</sup>) intitolato *Se il vino frizzante, comunemente chiamato piccante, sia utile alla salute* ha destato interesse dal punto di vista della storia dell'enologia (anche per motivi campanilistici e di sano amor patrio) e della spumantistica in generale. L'aspetto interessante di questo capitolo è rappresentato dalla descrizione dei metodi con cui si rendevano frizzanti i vini a quel tempo. Ad onor del vero anche Andrea Bacci diceva qualcosa del genere sul vino con le bolle e tutti e due concordano che non è così salutare bere addizionato. Al tempo evidentemente vi erano diverse correnti di pensiero sull'argomento che dividevano i giudizi tra i sostenitori delle bevande frizzanti come Baldassarre Pisanelli (*Trattato de' Cibi e del Bere*, Bologna 1611) e gli autori sopra citati che mettevano in guardia da un uso fuori modo di tali bevande.

*Sotto: Alvise Manni sta conducendo studi*

*sulla figura e l'Opera di Scacchi ormai da alcuni anni (Foto E. Manni).*



Rimane lodevolissimo il fatto che si sia data una grande diffusione all'opera di Francesco Scacchi con questa ristampa in italiano. Proponiamo che si dedichi una targa a questo fabrianese insigne e che si cerchi nel contempo di ritrovarne la tomba con la relativa epigrafe funebre che si trovava nella Chiesa cittadina di San Venanzio.

Fabriano (AN), Lunedì 4/12/00

Alvise Manni e Francesco Sbaffi