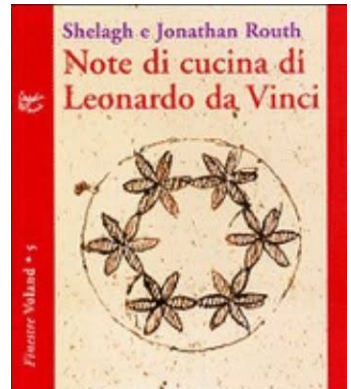




## Leonardo in cucina

Leonardo nasce il 15 aprile 1452 e che fosse un genio è noto a tutti. Possedeva un talento eccezionale in moltissimi ambiti dal disegno, all'architettura, alla scultura fino all'anatomia. Forse non tutti sanno però che Leonardo da Vinci era appassionato di enogastronomia, con una predilezione particolare per le materie prime e la loro lavorazione. Dei suoi interessi culinari se ne parla nel libro **'Note di cucina di Leonardo da Vinci'**, pubblicato nel 2005 dalla casa editrice Voland. Scritto per mano dei coniugi Jonathan e Shelagh Routh. La pubblicazione traccia il vero ritratto gastronomico del Genio. Era talmente appassionato dell'arte culinaria che realizzò dei disegni per forgiare utensili da cucina, utili alla preparazione delle ricette che prediligeva.



*Leonardo inventa gli spaghetti. Questa è davvero una semplificazione. Più di duecento anni prima di Marco Polo aveva portato dalla Cina qualcosa di simile [...] Ciò che Leonardo fa è cambiare la forma, inventando un macchinario che la trasforma in lunghe striscioline, che tagliate e messe nell'acqua bollente, diventano spaghetti – o come li chiama Leonardo, spago mangiabile (a pagina 59 e 60 del libro).*

Sono molti i progetti dedicati agli attrezzi da cucina. Nel Codice Atlantico si trovano disegni per alcune invenzioni tra cui gli antenati del macinapepe, dell'affettauova, del trita-aglio e del cavatappi. Pensava a tante e tante soluzioni: *Le macchine che devo ancora progettare per la mia cucina: una per spennare le papere, una per tagliare il maiale a cubetti, una per passare gli ortaggi, una per tritare il maiale, una per schiacciare la carne di pecora. Ma come le farò funzionare? A vento o ad acqua? Con ingranaggi e manovelle? Azionate da buoi o da manovali? (a pagina 88 del libro).*

Nella Villa Medicea di Artimino, conosciuta come La Ferdinanda, si trova un girarrosto meccanico realizzato seguendo il disegno leonardesco: uno spiedo dotato di eliche che giravano con il calore della fiamma. Alcuni documenti riportano uno studio per realizzare quello che attualmente definiremmo uno scaldavivande. Fu anche precursore del galateo. Nel suo capolavoro 'L'Ultima Cena', Leonardo inserì accanto ai commensali un elemento mai visto prima: il tovagliolo!

Dopo il restauro, la pittura fu più nitida e gli studiosi individuarono meglio le pietanze del Convivio: era certamente un menù a base di pesce - forse anguilla, identificata dai pezzi regolari presenti sulla tavola -. Gli appunti di cucina di Leonardo furono riuniti a formare il *Codex Romanoff* consistente in un piccolo compendio di ricette, annotazioni sul galateo a tavola, regole igieniche del tutto nuove per l'epoca. Di questo testo sarebbe giunta soltanto una trascrizione eppure questo materiale 'inesistente' di tracce ne ha lasciate molte. È la testimonianza che Leonardo fu cerimoniere, organizzatore di banchetti, cultore e coltivatore di erbe medicinali e spezie culinarie.

Fece anche il cameriere, per pagarsi la scuola del Verrocchio e il sostentamento a Firenze.

Squatrinato come gli studenti di oggi! Con Sandro Botticelli gestì l'osteria "Le Tre Rane" ai piedi di Ponte Vecchio. Locale che non ebbe un grandissimo successo forse per le porzioni minime servite (precursori della Nouvelle Cuisine!).

Il libro è appassionante e divertente come nel capitolo de *L'equipaggiamento della perfetta cucina. Prima di tutto (si ha bisogno) di un fuoco sempre acceso. Poi di una riserva continua d'acqua sempre bollente. Quindi di un pavimento sempre pulito [...] di una macchina per scacciare i cattivi odori della cucina [...] E poi di musica, perché la gente lavora meglio ed è più felice se c'è la musica.*

*Infine di una macchina per eliminare le rane dai barili dell'acqua potabile (a pagina 80 del libro).*

Alcune ricette riportate nel libro sarebbero immangiabili per i nostri palati come ad esempio i *testicoli di pecora con miele e panna* o le *creste di gallo con molliche* oppure il *gabbiano in pastella*, solo per citarne alcune. Quando descrive le *Qualità del buon pasticciere* indica tre caratteristiche fondamentali: *deve essere un uomo, poiché la delicatezza femminile non è adatta a sollevare grandi forme di marzapane*, di aspetto lindo e pulito perché altrimenti i commensali non potrebbero gustare dolci fatti da un pasticciere *sporco o con i capelli lunghi* e infine *dovrebbe aver studiato architettura...* (a pagina 183 del libro).

Scopriamo anche una curiosità: a Leonardo non piaceva cucinare con la farina di mais. Scrive infatti: *Sono triste perché sono stato tutto il giorno a preparare piatti a base di polenta. Mi sembra così squallida* (a pagina 93 del libro). In realtà, Leonardo, pur amante della cucina, non si poteva dire un cuoco provetto. Pensava, progettava piatti e ricette, strumenti e macchinari, ma nella realizzazione dei piatti era un disastro. Continuava comunque a compiere bizzarri esperimenti. Per citarne solo uno, il progetto di una maestosa torta, una riproduzione fedele del palazzo sforzesco fatta di polenta, rivestita di marzapane, in cui ogni elemento della scena doveva essere commestibile: porte dolci, sgabelli dolci, tavoli dolci. Ma il risultato fu un vero disastro! (lettura divertente a pagina 50 del libro).

C'è una lettera del priore del convento di Santa Maria delle Grazie indirizzata proprio a Ludovico Sforza. *Mio Signore, son oltre dodici mesi che avete incaricato Mastro Leonardo di questa commissione, e in tutto questo tempo egli non ha fatto un solo segno sul nostro muro. E nel frattempo le cantine del priorato si sono svuotate rapidamente e ora sono asciutte, perché Mastro Leonardo insiste per saggiare i vini al fine di trovare quello giusto per il suo capolavoro [...] E nel frattempo i miei frati son tutti affamati perché Mastro Leonardo mette fuori uso le cucine giorno e notte per preparare quegli intrugli che dice essere le pietanze si cui ha bisogno per metterle su quel tavolo [...] e poi due volte al dì fa accomodare i suoi seguaci e i servi perché mangino tutto* (a pagina 52 del libro).

Il libro è appetibile e ne consiglio la lettura, in particolare agli appassionati del Genio.

Conoscerete tante storie e aneddoti. Si trova in **sala Infodiv**, alla collocazione **DIV 641.5.LEO.1**

Non è vero che cucinare la polenta annoia, come affermava Leonardo.

Provate le **monoporzioni di polenta dolce**. Ingredienti per due persone: mezzo bicchiere di polenta istantanea, un bicchiere e mezzo di latte, un po' di cannella in polvere, uvetta sultanina, una bustina di zucchero vanigliato.

Per decorare: zucchero di canna, mandorle a fettine, zucchero a velo e cannella. Metto in un pentolino il latte con lo zucchero vanigliato, la cannella e l'uvetta (ammorbidita nell'acqua calda). Quando alza il bollore, verso delicatamente la polenta e qualche goccia di olio di oliva (per non far fare i grumi), mescolo qualche minuto fino a quando la polenta si addensa.

Spengo il fuoco e la verso bollente nelle ciotole. In una polverizzo sopra lo zucchero di canna e nell'altra decoro con lamelle di mandorla, lo zucchero a velo e la cannella. Faccio raffreddare e gusto a temperatura ambiente.

Una vera golosità.

Buona lettura 'geniale' a tutti!

MRC

