

l'associazione CittaInsieme presenta
giovedì 28 febbraio 2019 - ore 15



**Leonardo Da Vinci
come non ti aspetteresti
che fosse**

*curiosità e aspetti meno noti di un genio a
500 anni dalla scomparsa*

conversazione di Maria Luisa Del Giudice

via Volturmo 2b - Anzio (Villa Claudia, di fronte Agrizeta)

INGRESSO LIBERO

Risale all'infanzia la passione di Leonardo per la cucina.

Una passione durata tutta la vita.

Solo 1/3 di quello che Leonardo ha scritto ci è pervenuto.

Il Codice Madrid è scomparso per 300 anni per una collocazione sbagliata. Francesco Melzi a cui Leonardo lasciò tutti gli appunti li tagliò per cercare di rimetterli in ordine e così fece pure lo scultore e collezionista Pompeo Leoni. Nei primi anni '80 fu trovato il Codice Romanoff che contiene appunti su piatti e pietanze molto diffuse in quel tempo. Ci son voluti alcuni anni per studiarlo e solo di recente iniziarono ad essere pubblicati i primi articoli sull'argomento fino all'uscita di due libri nel primo decennio del 2000.

La fastosa cucina dell'antica Roma è al tempo di Leonardo ormai dimenticata, ora è di moda la "cucina gotica": i ricchi mangiano carne a volontà, i poveri polenta e zuppe di semola.

Tutto è molto speziato. Sono molto usate le verdure tranne naturalmente i prodotti ancora sconosciuti provenienti dall'America come patate, pomodori, tè, caffè e cioccolato.

Ci sono formaggi e pane (ma quello bianco è una rarità). Per dolcificare si usa il miele. Il vino è miscelato con acqua e miele.

L'acqua fresca è preziosa e l'acquavite si usa per gli appestati (e infatti la vendono gli speziali).

In cucina gli utensili più comuni sono il **pestello** ed il **mortaio**: la carne ed il pesce vengono pestati per ridurli in patè e mescolati con miele e riso per farli durare di più.

Le pietanze sono servite su taglieri o su fette di pane. I poveri mangiano una sola volta al giorno a mezzogiorno, i ricchi fanno un piccolo pasto la mattina ed uno più sostanzioso il primo pomeriggio. Lo storione è molto diffuso nel Mediterraneo e quindi ai poveri non manca mai il caviale. Il caviale è un piatto comune ma Leonardo lo apprezza molto meno della polenta.

Leonardo nasce il 15 aprile 1452, figlio di Ser Piero (notaio figlio di notaio) e di Caterina (popolana). Ma Piero sposa poi una ragazza sedicenne del suo stesso stato sociale mentre Caterina si marita con Piero del Vacca, un pasticcere attaccabrighe. Leonardo vive quindi col patrigno dal quale impara ad impastare il marzapane con cui si diverte a realizzare figure e modellini.

All'età di 10 anni il nonno lo vuole a Firenze ma essendo figlio illegittimo Leonardo non può aspirare al mestiere del padre e del nonno e nemmeno fare gli studi classici; non imparerà mai il latino e parlerà sempre in toscano.

Per avere un mestiere deve far parte di una congregazione; viene perciò mandato all'età di 17 anni a bottega presso l'artista Verrocchio dove si dipinge e si creano sculture e modellini di architettura. Qui fa amicizia con Sandro Botticelli, anche lui apprendista nella stessa bottega.

"...Veduto questo Ser Piero e considerato la elevazione di quello ingegno, preso un giorno alcuni de' suoi disegni, gli portò ad Andrea del Verrocchio, che era stato molto amico suo, e lo pregò strettamente che gli dovesse dire, se Lionardo, attendendo al disegno, farebbe alcun profitto. Stupì Andrea nel vedere il grandissimo principio di Lionardo e confortò Ser Piero, che lo facessi attendere, onde egli ordinò con Lionardo che ei dovesse andare a bottega da Andrea." (Vasari. Le Vite)

E' testimoniato che Verrocchio lo punisce per il suo continuo mangiar dolci (*gozzovigliare*) facendogli dipingere l'angelo a destra del Battesimo di Cristo, il dipinto destinato alla chiesa di San Salvi ma che è ora agli Uffizi.



E sempre il Vasari ci dice: *"...e benché fosse giovanetto, lo condusse in tal maniera che molto meglio de le figure d'Andrea stava l'angelo di Lionardo. Il che fu cagione ch'Andrea mai più volle toccar colori, sdegnatosi che un fanciullo ne sapesse più di lui."*

Quando i compagni di bottega capiscono la sua bravura smettono di prenderlo in giro e di chiamarlo "ciccione".

Dopo tre anni Andrea Verrocchio gli concede il permesso di lavorare come cameriere alla Taverna delle Tre Lumache sul Ponte Vecchio. Un anno dopo i tre cuochi della taverna muoiono improvvisamente ed il padrone del locale lo promuove spostandolo in cucina.

Il Verrocchio è contrariato perché Leonardo sembra più interessato a quel lavoro che alla pittura.

Nel 1478 la taverna prende fuoco e Leonardo si ritrova senza lavoro perciò interrompe il dipinto della pala d'altare per la Cappella di S. Bernardo a Ponte Vecchio e con l'amico Sandro Botticelli apre una taverna: *"Le Tre Rane di Sandro e Leonardo"*. Le insegne sono dipinte dai due amici.

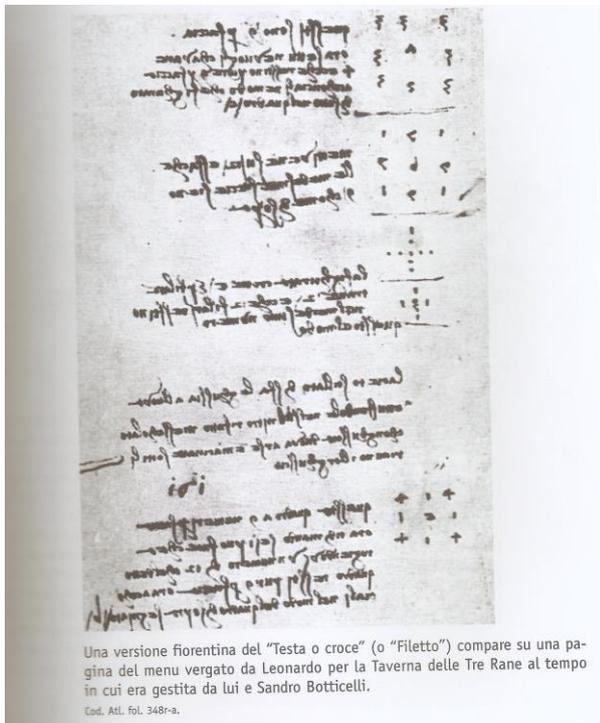
Leonardo è quasi vegetariano mangiando di carne solo pollo ed ama quella che oggi chiameremmo *Nouvelle Cuisine*. Prepara piatti con foglie di basilico attaccate con saliva di vitello, focaccia di pane grigio, carote, acciughe e rane. Predilige l'aspetto decorativo alla sostanza e redige un originale menu illustrato.

La clientela però si lamenta per la scelta delle pietanze ad allora aggiunge al menu la salsiccia bianca bolognese; ma i commensali continuano a protestare arrivando a invadere la cucina e a reclamare a gran voce del *"Cibo vero!"*.

In breve tempo l'attività non ha successo, viene chiusa e Leonardo non riesce a farsi assumere in nessun'altra taverna. Impiega il tempo suonando il liuto ed inventando nodi.

Poi invia a Lorenzo de' Medici, che è in guerra con il Papa, dei modellini di macchine da guerra realizzate col marzapane. Ma Lorenzo li scambia per semplici dolci e se li mangia senza retribuirlo.

Appreso dell'equivoco Lorenzo, forse per sdebitarsi, scrive una lettera di presentazione per Ludovico Sforza detto Ludovico il Moro. Nella lettera però lo raccomanda solo come "provetto suonatore di liuto". Leonardo allora aggiunge di suo pugno questa frase: *"lo non ho rivali nel costruire ponti, fortificazioni e catapulte, e anche altri segreti arnesi che non ardisco descrivere in questa pagina. La mia pittura e la mia scultura reggono il confronto con quelle di qualunque altro artista. Eccello nel formulare indovinelli e nell'inventare nodi. E faccio delle torte che non hanno eguali."*



Queste referenze incuriosiscono Ludovico che lo riceve e ne rimane effettivamente molto colpito, tanto che dopo l'udienza Leonardo viene nominato "Consigliere alle fortificazioni" e "Gran Maestro di feste e banchetti".

Alla corte degli Sforza trascorre trenta anni: finalmente si sente importante, ha un suo laboratorio con dei servi ed attorno a lui si muove tutta la gran corte di Milano con cortigiani, consiglieri, soldati di ventura, rappresentanti di potenze straniere ed uomini di cultura.

Ludovico però sfrutta Leonardo solo come intrattenitore del dopo cena che suona il liuto, canta, fa indovinelli, crea nodi rompicapo e giochi scientifici. Il sovrano è completamente disinteressato ai disegni delle fortificazioni e ai modellini che Leonardo, di nuovo, realizza in marzapane e che di nuovo vengono scambiati per

dolci e mangiati.

Come responsabile della cucina deve pensare alla festa della nipote di Ludovico e propone il seguente menu:

*un involtino d'acciuga in cima a una rondella di rapa scolpita a mo' di rana
un'altra acciuga avvolta attorno ad un broccolo
una carota, bellamente intagliata
un cuore di carciofo
due mezzi cetrioli su una foglia di lattuga
un petto d'uccello
un uovo di pavoncella
un testicolo di pecora con panna (freddo)
una zampa di rana su una foglia di tarassaco
uno stinco di pecora cotto, con l'osso*

Ma dai registri contabili sappiamo invece che lo Sforza ordinò:

*600 salsicce di cervello di maiale di Bologna
300 zamponi da Modena
1200 tortini tondi da Ferrara
200 vitelli, capponi ed anatre
60 pavoni, cigni e aironi
marzapane da Siena*

*formaggio gorgonzola con il marchio della confederazione dei formaggeri
trito di Monza
2000 ostriche di Venezia
maccheroni da Genova
storione in quantità
tartufi e purè di rape.*

In compenso il Moro chiede a Leonardo di riordinare le cucine, ed ecco come Leonardo interpreta



Il barbecue a legna che Leonardo progettò per Ludovico Sforza nel 1491 è alla base del modello prodotto ancora oggi dalla ditta Leonardo Patent Barbecue e Divan Co. di Vinci.

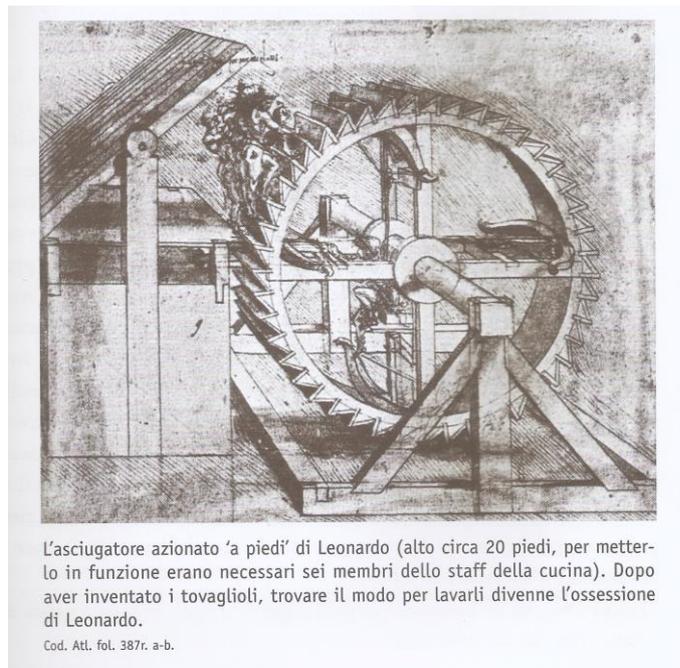
Cod. Atl. fol. 306r-c-d.

tale incombenza:

“Prima di tutto si ha bisogno di un fuoco sempre acceso. Poi di una riserva d’acqua sempre bollente. Quindi di un pavimento sempre pulito. Di macchine per lavare, tritare, affettare, pelare e tagliare. Indi di una macchina per scacciare i cattivi odori dalla cucina, per nobilitarla con un’aria gradevole e senza fumo. E poi di musica, perché la gente lavora meglio ed è più felice se c’è musica. Infine di una macchina per eliminare le rane dai barili dell’acqua potabile.”

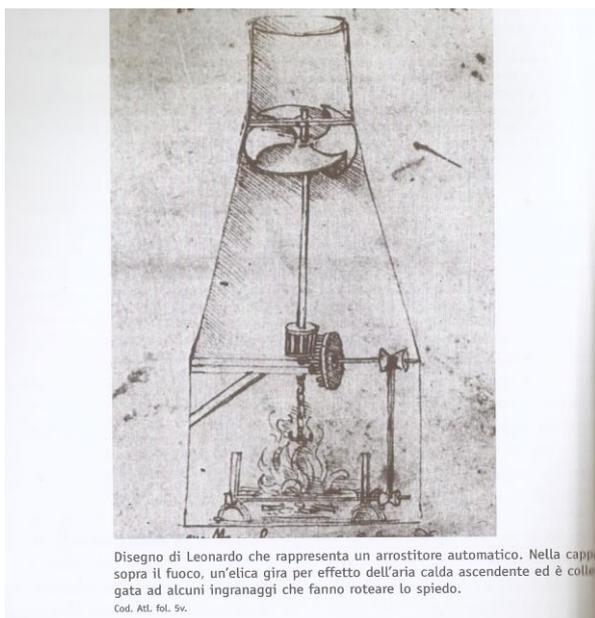
Con entusiasmo inventa un Nastro per trasportare la legna, un Arrostitore automatico azionato da un’elica inserita all’interno della cappa che gira con l’aria calda, uno Scaldabagno a carbone.

Il pavimento sempre pulito l’ottiene imbrigliando due buoi ad una spazzola rotante.



L’asciugatore azionato ‘a piedi’ di Leonardo (alto circa 20 piedi, per metterlo in funzione erano necessari sei membri dello staff della cucina). Dopo aver inventato i tovaglioli, trovare il modo per lavarli divenne l’ossessione di Leonardo.

Cod. Atl. fol. 387r. a-b.



Disegno di Leonardo che rappresenta un arrostitore automatico. Nella cappa sopra il fuoco, un’elica gira per effetto dell’aria calda ascendente ed è collegata ad alcuni ingranaggi che fanno roteare lo spiedo.

Cod. Atl. fol. 5v.

Ma l’invenzione più voluminosa è senza dubbio il Tritamanzo, seguito dall’Affettapane a vento.

Per assicurarsi la musica pensa di usare dei Tamburi a manovella accompagnati da tre musicisti che suonano uno strumento descritto come Organo a bocca.

La macchina per scacciare i cattivi odori è realizzata con dei Soffietti pendenti dal tetto azionati da martelli mentre la Macchina per eliminare le rane è una trappola a scatto che quando la rana salta sblocca dei martelletti che la colpiscono!

L'esecuzione dei lavori sconvolge gran parte del castello e gli ospiti si debbono trasferire a Vigevano per pranzare.

Lui vorrebbe far scolpire un'enorme barbabetola con il volto di Ludovico ma i cuochi si rifiutano ed allora Leonardo fa venire da fuori scultori ed artisti che però finiscono per aumentare il caos nelle cucine.

Gli ospiti stanno aspettando già da un'ora quando sentono venire dalle cucine grida, scoppi, esplosioni. L'ambasciatore fiorentino descrive così la scena:

"La cucina di Mastro Leonardo è una bolgia. Il Signore Ludovico mi ha detto che gli sforzi degli ultimi mesi erano finalizzati a ridurre la manovalanza...ma 200 persone si aggirano nella cucina. Il pavimento era un lago, i soffietti che dovevano allontanare il fumo attizzavano maggiormente il fuoco. In mezzo vagavano cavalli e buoi; nel tritamanzo era incastrata una mucca e al rumore si univa la musica dei tamburi..."

Ludovico spedisce Leonardo in campagna e gli ordina di eseguire il ritratto della sua amante Cecilia Gallerani, la "Dama con l'ermellino". Lui si dedica anche alla grande statua equestre del padre di Ludovico.

Ma Leonardo non si accontenta, vuole cambiare le abitudini di Corte e scrive:

"Il mio Signore Lodovico ha l'abitudine di legare al tavolo da pranzo i conigli che alleva, affinché gli ospiti possano pulire le loro manacce unte sui dorsi delle bestiole..."

Al che decide di porre rimedio inventando il tovagliolo:

"Penso che ognuno a tavola dovrebbe avere una tovaglietta tutta sua in modo da potersi pulire lì le mani ed il coltello per poi piegarla in modo da non rovinare l'aspetto della tavola con le sue sporcizie."

Sì, il problema della sporcizia lo assilla. In un rapporto alla Signoria Fiorentina del 1491 l'ambasciatore Pietro Alemanni scrive: *"..con gran rammarico di Mastro Leonardo, nessuno ha saputo usarla. Alcuni ci si sono seduti sopra, altri si sono soffiati il naso altri hanno giocato a tirarsela tra loro, altri ancora vi hanno avvolto le vivande per nasconderle nelle bisacce.."*

Due anni dopo prepara le scenografie per il matrimonio di Ludovico e Beatrice d'Este. Pensa che l'intera festa si debba svolgere all'interno di una torta che riproduca il Palazzo Sforza realizzata con polenta, nocchie, uva passa, marzapane. Porte, sgabelli tavoli devono essere tutti commestibili.

Ma Leonardo non ha fatto i conti con gli animali notturni, coi topi e con gli uccelli...il mattino dopo trova un disastro!

Ludovico sposta la cerimonia nello spiazzo antistante il palazzo e gli suggerisce di recarsi al priorato di Santa Maria delle Grazie perché lì stanno cercando un artista che dipinga la parete di fondo del refettorio. Come sappiamo i lavori dell'Ultima Cena dureranno tre anni.

Leonardo vuole a disposizione un tavolo lungo con delle vivande e del vino che ogni giorno lui ed i suoi allievi sistemano prima di iniziare gli schizzi.

Nel 1496 il Priore di s.Maria delle Grazie scrive a Ludovico: *"...in 12 mesi le cantine si sono svuotate. Mastro Leonardo insiste per saggiare tutti i vini per trovare quello giusto da rappresentare, i frati sono affamati perché Mastro Leonardo usa le cucine per preparare le pietanze che poi mangiano i suoi seguaci. Mastro Leonardo sembra interessato solo al suo tavolo ed alle pietanze e non alle persone che vi siedono intorno."*

Passa due anni e nove mesi a fare centinaia di schizzi di uova bollite, carote e cosce di pollo con fiori di zucca, pagnotte, purè di rape e anguilla a fettine.

Dopo aver dipinto questi piatti passa gli ultimi tre mesi a dipingere i commensali. Da notare che dopo aver assaggiato tutti i tipi di vino i convitati finiscono per avere sette bicchieri mezzi vuoti che forse avevano contenuto vino rosso.

Ma mentre Leonardo sta terminando di dipingere i personaggi, le immagini delle pietanze cominciano già a staccarsi.

Leonardo sollecitò di essere pagato e scrive a Ludovico: *“Mio Signore, ho preso sei mensilità invece di trentasei...”*

Cominciano a girare voci che per fare un po' di soldi gestisca un ristorante pubblico all'interno del Castello. Ludovico finge di non saperlo e per farsi perdonare regala a Leonardo una piccola vigna, oggi vicino all'attuale Albergo delle Stelline a Milano.

Quando i Francesi catturano Ludovico, Leonardo si trasferisce prima a Venezia poi a Firenze dove dipinge Monna Lisa, la moglie del mercante Francesco Giocondo, quindi rientra a Milano a servizio del re di Francia Luigi.

Nel 1509 inventa gli Spaghetti. Duecento anni prima Marco Polo aveva portato dalla Cina qualcosa di simile anche se a forma di tagliatelle, ma esse venivano usate solo come decorazione per la tavola. La pasta in realtà già esisteva in Italia: a Napoli da tempo immemorabile si usava una sfoglia spessa e larga, in pratica una grande lasagna. Leonardo ne cambia la forma, la modifica in lunghi fili che chiama *“Spago mangiabile”*. Non hanno molto successo perché è difficile prenderli: niente paura, Leonardo inventa subito la forchetta a tre punte!

Nel 1516 quando il giovane Francesco succede a Luigi XII offre a Leonardo un palazzo ad Amboise nella valle della Loira con cucina tutta sua finalmente.

Leonardo porta con sé Francesco Melzi e la sua cuoca Battista de Villanis. Né si separa da Monna Lisa, da un San Giovanni e da una certa scatola nera.

Nel suo testamento lascia metà della sua vigna a Battista e l'altra metà a Salai, il suo giovane aiutante fin dal 1490, mentre il suo allievo Melzi riceve tutti gli scritti e gli effetti personali compresa la famosa scatola nera che però una volta aperta si scopre essere vuota.

Forse non c'è miglior conclusione del consiglio scritto da Messer Leonardo in persona:

“Non mettere mai lo zafferano nel vino!”



la cucina di Leonardo ad Amboise