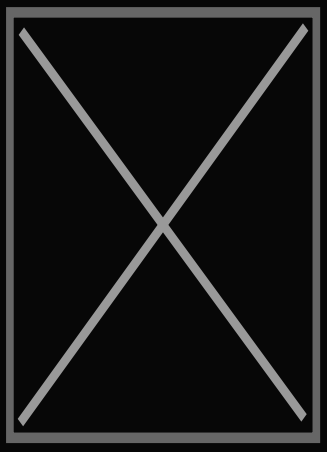
A tavola con Leonardo Da Vinci… tra panini e spaghetti

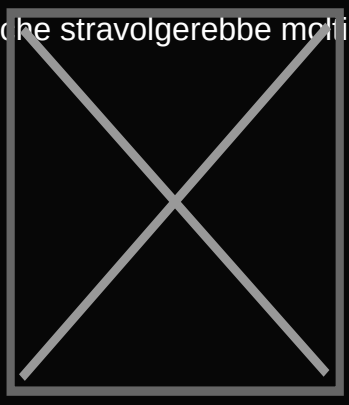
leonardo-da-vinci-a2455f3a

È sufficiente pronunciare il solo nome di Leonardo da Vinci per aprire una quantità di studi, idee, progetti, invenzioni, opere d'arte e disegni d'ingegneristica. Il Genio del Rinascimento – nel 2019 a Milano ricorrono le celebrazioni dei 500 anni della sua morte – rappresenta l'artista voglioso e mai appagato di conoscenza, di qualsiasi argomento… a quanto pare anche di cucina. Tra le varie carte giunte sino a oggi c'è quella in cui compare un considerevole lascito alla sua cuoca di fiducia, una certa Battista de Villanis e, allo stesso modo, tra realtà e leggenda, è curioso scoprire che Leonardo, in età giovanile, aprì anche una taverna con Sandro Botticelli (altro stupendo pittore) il quale, rimanendo sempre nel gossip culinario, decorò il menù con i disegni dei piatti, poiché pare che il giovane Genio avesse già "il vizio" di scrivere al contrario… con le conseguenti e inevitabili lamentele dei clienti. Da tutti questi elementi (che in un crescendo giungono all'affermato ruolo di Gran Maestro di Banchetti alla Corte del Moro a Milano) pare impossibile che la sua passione non sia sfociata, come successo per altro, in appunti e disegni. Ed è qui che entra in scena il presunto ricettario leonardesco, custodito nel Codice Romanoff. Presunto perché il Museo dell'Hermitage, nel quale si dice essere custodito, nega l'esistenza, e presunto, perché a darne traccia è un certo Pasquale Pisapia che racconta di aver copiato a mano gli appunti di Leonardo dai fogli originali. Esistenza e attribuzione assai incerta e dubbia ma è pur sempre affascinante dare spazio al Genio che, oltre a progettare ponti, fortezze, macchine volanti e dipingere volti "eterni" come quello della Gioconda e quelli del Cenacolo, si diletta tra ricette, dosi e preparazioni.



ESPERIENZA DELLO CHEF

“Ho deciso di lavorare e prendere spunto dal grande Leonardo perché è un genio assoluto, in grado di dare il massimo sotto ogni aspetto, anche in cucina”. È Daniel Canzian a parlare, chef dell’omonimo ristorante milanese, collocato a poca distanza dalla Conca dell’Incoronata, l’unica chiusa in cui si può vedere il progetto studiato da Leonardo. “Sono partito da un libro in cui si trovano le ricette e gli appunti tradotti del presunto Codice Romanoff (Note di cucina di Leonardo da Vinci, Voland; sesta edizione nel 2012) – continua lo chef – qui ci sono cose davvero curiose, come l’invenzione dei tovaglioli o, addirittura, degli spaghetti, attraverso la creazione di un macchinario capace di tagliare la pasta per poi immergerla in acqua bollente, definito come ‘spago mangiabile’… una vera rivoluzione che stravolgerebbe molti aspetti della storia”.



IL MENU ISPIRATO A LEONARDO

“Stando agli (ipotizzati) appunti di Leonardo, mi stupisce come puntasse sulla semplicità e sulla particolarità di ogni singolo ingrediente, proprio come faccio io nella mia cucina – racconta Canzian – è inverosimile leggere, per esempio, come si potrebbe esaltare il gusto di un broccoletto invece di buttarsi in ‘orrendo intruglio di carne e ossa’. È ciò che scrive il Genio riferendosi ai preparativi per i banchetti alla corte del Moro a Milano”. Allo stesso modo, lo chef Canzian ripropone i brodi come zuppe di agrumi e mandorle, oppure le uova e la fetta di carne con il pane… proprio come aveva già descritto Leonardo, andando così ad accarezzare, in quest’ultimo caso, la visione del moderno panino già nel 1500. Da non dimenticare i sopracitati spaghetti per i quali il grande artista custodiva la preziosa macchina per tagliare la pasta anche dopo il suo trasferimento in Francia alla corte di

Francesco I. Una rivisitazione a tutti gli effetti dei gusti e delle idee del Genio rinascimentale che hanno trovato forma, attraverso la creatività di Daniel Canzian, in un progetto esclusivo incentrato su un menù per eventi e attività, da gustare per tutto il periodo delle celebrazioni di Leonardo da Vinci, sia in Italia che all’estero.