

[Prima pagina](#)[Rubriche](#)[..In vetrina...](#)

[Mugello](#), [Alto Mugello](#), [Val di Sieve](#); [Barberino Mugello](#), [Borgo S. Lorenzo](#), [Dicomano](#), [Firenzuola](#), [Londa](#), [Marradi](#), [Palazzuolo sul Senio](#), [Val di Sieve](#), [Pontassieve](#), [Londa](#), [Rufina](#), [Pelago](#), [San Godenzo](#), [Londa](#), [Scarperia San Piero](#), [Vaglia](#), [Vicchio di Mugello](#).
[Firenze e Provincia](#).

COMMENTI E CONDIVISIONI SU FACEBOOK

Leonardo da Vinci e la cucina. Storia e aneddoti

Da [Aldo Giovannini](#) - mercoledì 27 Marzo 2019

n. 244 letture a tutt'oggi



Un connubio universale; Leonardo e la Gioconda

Grazie alla delegazione mugellana dell'Accademia Italiana della Cucina

(Ritardata per motivi tecnici). E' l'anno di Leonardo da Vinci, il grande, l'immenso; 1519 – 2019. Guarda un pò nacque proprio nell'anno in cui il Pievano di Borgo San Lorenzo Damiano Manti da Imola, con tre fanciulle del Borgo San Lorenzo si presentò a Cafaggiolo davanti a Papa Leone X° (al secolo Giovanni de Medici, figlio di Lorenzo il Magnifico) per chiedere l'innalzamento di un Monastero di clausura a Borgo San Lorenzo: e così fu.

Scritto questo brevissimo aneddoto, Leonardo da Vinci, si ricorda, si commemora e si festeggia in tutta Italia, in Europa, nel mondo, (suntuosa la cerimonia a Roma al Quirinale) dato che è un personaggio talmente grande e universalmente noto, da attrarre da secoli l'interesse degli storici e degli scrittori più fantasiosi che talvolta lo mettono al centro di romanzi di grande successo come "Il Codice da Vinci" e a volte purtroppo costruiscono anche vere e proprie fake news, falsi insomma.



Renzo Bartoloni, che parla dell'olio del Mugello durante un convegno a Villa Pecori Giraldi a cura del Rotary Club Mugello.

Purtroppo si stima che soltanto un terzo dei suoi scritti sia arrivato fino a noi e la documentazione è insufficiente a soddisfare l'interesse del pubblico sulla vita e sulle opere di Leonardo. In occasione del mese della cultura accademica, la Delegazione mugellana dell'Accademia Italiana della Cucina ha dedicato la conviviale dello scorso marzo 2019 al rapporto di Leonardo da Vinci con il cibo e la cucina, tentando di separare le notizie documentate dalle fantasie seducenti che hanno confuso le acque negli ultimi anni.

L'incontro e si è svolto presso l'ormai storico ristorante Marrani di Ronta, giunto alla gestione della terza generazione familiare. La Delegata del Mugello, avv. Monica Sforzini Faucci, ha salutato gli accademici ed i numerosi ospiti e ha illustrato la figura di Leonardo, genio capace di spaziare dalle arti alle scienze, dalla musica alla cucina. Successivamente, il Vice Delegato, Renzo Bartoloni ha tenuto una conferenza mettendo a confronto le fantasie e le ipotesi su Leonardo cuoco e inventore di macchine per la cucina.



L'incontro storico-culinario dal Marrani a Ronta di Mugello.

Partendo dal grande banchetto organizzato a Tortona nel 1488 in occasione del matrimonio fra Gian Galeazzo Sforza e Isabella d'Aragona e dall'Ordine de la Imbandizione, un precursore dei menu oggi conservato in una collezione privata, si è evidenziato il contributo di Leonardo alla nascita della cucina rinascimentale, tappa del complesso passaggio dal "memento mori" medioevale al "chi vuol esser lieto, sia" di Lorenzo il Magnifico.

Maestro delle feste e dei banchetti alla corte degli Sforza, Leonardo ricevette da Ludovico il Moro l'incarico di recarsi a Tortona insieme al Gran Cuciniere Stefano de' Rossi e organizzare un banchetto nunziale capace di superare in creatività e raffinatezza la cucina catalana e arabeggiante di Ruperto da Nola, cuoco di Ferrante d'Aragona.

Il banchetto rimane nella storia come uno dei più sontuosi e rimarchevoli del Rinascimento. Leonardo si interessò all'alleggerimento della fatica umana nel lavoro delle cucine, ne è esempio il suo girarrosto azionato dall'aria calda del camino. Questa macchina non ebbe applicazioni pratiche note, ma il suo meccanismo a contrappesi, applicato ai monumentali girarrosti rinascimentali fino ad allora azionati da inservienti, ebbe un lungo successo e un esemplare è tutt'ora visibile nel Castello di Chenonceau, appartenuto prima a Diana di Poitiers e poi a Caterina dei Medici.

Negli scritti, Leonardo raccomanda l'uso di erbe e verdure, illustrandone i sapori e trasferendone i benefici dalle farmacopee dei monasteri alla tavola. Così le umili rape, la curcuma, lo zafferano, entrano in una cucina fino ad allora poco vegetariana.

I milanesi ancora sostengono che il risotto allo zafferano fu creato proprio da Leonardo nei suoi 25 anni di permanenza in città. Dopo la conferenza (davvero una significativa "lectio magistralis" su questo tema di Renzo

Bartoloni) si è tenuta la conviviale intorno ad una grande tavola allestita con gusto rinascimentale.



L'avv. Monica Sforzini Faucci, presidente della Delegazione mugellana dell'Accademia della Cucina Italiana.

Il menu riprendeva alcune indicazioni leonardesche includendo zuppa di rape, crostini di cavolo nero e un monumentale arrosto di prosciutto servito con decorazioni di alloro. Durante la conviviale Tebaldo Lorini, noto scrittore di libri con i cibi mugellani, ha ricordato di avere personalmente visto a Londra, nel corso di una esposizione del Codice Windsor, un disegno di Leonardo raffigurante due ruscelli, indicati con il nome: Arsella e Muccione (Incredibile!!).

Che Leonardo si fosse recato in Mugello (Lorenzo il Magnifico amava circondarsi dei suoi artisti a Cafaggiolo) e lo avesse attraversato nei suoi viaggi verso Milano è molto probabile. Così come è probabile che avesse compiuto una accurata ricerca sugli affluenti dell'Arno a monte di Firenze, ricordando lo studio che gli fu commissionato dal Soderini per la deviazione del corso dello stesso fiume al fine di escluderne Pisa. Una bella pagina culturale e storica questa della Delegazione mugellana dell'Accademia Italiana della Cucina nel ricordo di Leonardo Da Vinci.

Complimenti (Aldo Giovannini)

Condividi

[Facebook](#)

[Twitter](#)



Aldo Giovannini

<http://www.okmugello.it>

Redattore . Nato a Borgo San Lorenzo nel 1940; giornalista fin dal 1954; autore di circa diecimila articoli di arte, storia, cultura, folclore, costume, sport, vita sociale, civile, religiosa, politica. Appassionato di storia del Mugello, ha dato alle stampe dodici volumi su Borgo San Lorenzo in particolare e sul Mugello in generale. Detiene in archivio 90 mila immagini, dal 1860, di tutto il territorio.