

# Leonardo da Vinci nel 2020 racconta il banchetto del 1489 a Tortona

A cura del Prof. Guido Stecchi

Benvenuti al racconto di uno dei miei capolavori, il banchetto di nozze tra il duchino Gian Galeazzo e sua cugina Isabella. Ma se sono qua è soprattutto per parlare di me. Sono morto 500 anni fa, ma molte cose non sono cambiate e anch'io 6 anni prima di queste nozze, era il 1483, ho fatto una bella letterona, oggi la chiamereste curriculum, e, con la presentazione del mio Signore Lorenzo de' Medici, l'ho inviata a Ludovico il Moro, uomo ricchissimo e munificentissimo. Ho scritto che sono un ingegnere militare e idraulico, che sono un grande artista e che so fare tante cose utili, ma quello che ha interessato di più il nobile Ludovico è che so organizzare le feste e sono un musicista.

Non crediate però che Ludovico fosse frivolo, ha i piedi per terra e sa quanto, nei giochi politici, è importante mostrare la propria potenza, poi in questo caso c'è da confrontarsi con un re suo rivale nella lotta per il predominio in Italia. E a Napoli il banchetto per il matrimonio per procura è stato imponente, e con uno scalco famoso, Ruperto da Nola. Gli 800 ospiti, provenienti da tutti i regni e signorie, sono gli stessi. Ma Stefano de' Rossi, il nostro scalco, è ancora più bravo ed è figlio del Maestro Martino da Como, di cui conosco le ricette perché sono sul libro del Platina, uno dei miei preferiti. Poi non ci sono solo le esigenze di politica estera: se non era frivolo Ludovico, lo era Gian Galeazzo. Anzi era uno scapestrato ma era il duca legittimo. Gli faceva comodo che delle incombenze di Stato si occupasse lo zio, ma era lo stesso per Isabella, una ragazzina certo, ma sveglia e pronta ad ascoltare il papà Alfonso d'Aragona?

Allora io dovevo "distrarla" con feste e banchetti e rendendo sempre più ricca e lussuosa la sua residenza di Pavia.

Tornando al banchetto ne sono stato sceneggiatore, scenografo e regista, e ho inventato qualcosa di speciale di cui vi racconterò dopo. Non erano mie responsabilità le vivande perché io non sono mai stato un cuoco, neppure quand'ero in bottega dal Verrocchio. Non ho affatto cercato di guadagnare qualche soldo, come fanno oggi tanti studenti, lavorando nella fantomatica Taverna delle Tre lumache né fui mai l'oste insieme al mio amico Sandro Botticelli di una fantasiosa Taverna delle Tre Ranocchie. L'ha scritto un burlone dei vostri tempi inventandosi un certo Codice Romanoff con tante mie ricette che, a suo dire, fanno di me l'inventore della nouvelle cuisine, né ho inventato il cavatappi: perché diavolo avrei dovuto inventarlo? Mica esisteva ai miei tempi il vino imbottigliato. Certo, mi sono occupato di dispense, orti, cucine, peschiere, macchine per la farina, l'olio, il vino, possedevo mulini, vigne e uliveti del resto, certo, ho scritto, così, en passant tra i miei appunti, di tovaglioli e tovagliolini, ma mica li ho inventati io, e poi non si usavano quasi mai.

Ma se hanno partorito queste e tante altre frottole su di me, alcune molto intime che non nego né confermo perché sono cavoli miei, un po' è perché strumentalizzare un genio conviene, un po' è colpa mia perché non ho lasciato libri di memorie ma tanti fogli sparsi, i miei appunti, che i posteri hanno messo insieme in raccolte chiamate, chissà poi perché, Codici. Appuntavo i miei studi ma, se mi veniva a mente una favoletta, o la lista della spesa, appuntavo pure quelle sullo stesso foglio e ci tenevo alla mia, come chiamate oggi, privacy, per cui scrivevo in modo speculare e non era facile leggermi e scopiazzarmi.

Ma i miei appunti sono stati dispersi qua e là e non li avete mica scovati tutti. Qualcuno, forse, è stato fatto sparire apposta, visto che parlar di cibo significa pure parlar di medicina e a me i

cosiddetti semplici e il loro utilizzo interessava molto, quindi ero pure, come i mei signori de' Medici, un alchimista, attività che alla Chiesa non piaceva tanto.

E ricordatevi quello che ho scritto in un foglio di quello che chiamate Codice Atlantico: "La vita dell'omo si fa delle cose mangiate", ovvero, come dite oggi dicendo bene ma razzolando male "siamo quello che mangiamo".

#### TRA IL PRIMO E IL SECONDO SERVIZIO

Sarete curiosi di sapere perché, nel primo servizio, un'insalata mista di erbe, i semplici che piacciono tanto a me, fosse condita come oggi, ma la spiegazione è facile: come potete leggere sul De Honesta voluptate del Platina, anche nel Rinascimento le erbe si condividevano spesso semplicemente con olio, aceto e sale. E i salumi? C'erano eccome, i salami erano diversi certo, nei banchetti li mangiavano perlopiù cotti ma i contadini li mangiavano anche crudi. E le paste ripiene? Questa la insegna pure Maestro Martino. Agli sposi è stato servito un trionfo - li chiamavamo così - di cacciagione da piuma, guarnito più o meno come c'è scritto sul menu del banchetto di allora: Rosto: fasani, pernici, pomaranze, limoni e senavra. Già perché la mia invenzione che durerà fino ai giorni vostri è stata proprio il menu scritto. L'Ordine de le imbandisone se hanno a dare a cena non era ancora, a dire il vero, un menu come lo intendete oggi, ma un colto poemetto di Baldassarre Taccone che tirava in ballo dei e semidei ansiosi di celebrare con i loro doni la sposa Isabella d'Aragona. Fu stampato in ben 1000 copie, un numero enorme per quei tempi, dal pioniere dell'editoria milanese Antonio Zarotto da Parma. Nel secondo servizio sono piatti tipici delle credenze di allora, ma la testa di maiale era nel servizio di cucina: Testa una de porcho selvatico donata da Atalanta. Nel servizio di cucina di oggi troviamo invece un'altra proposta di allora: Porchette cotte in dorato nello savor suo.

Se i piatti del banchetto furono decisi dallo scalco Stefano de' Rossi, non significa che io non abbia detto la mia e non ne abbia approfittato, lavorando con siffatto genio della cucina, per apprendere tutto sulle tecniche di cottura e sugli abbinamenti dei cibi secondo le regole di Galeno. Lo sapete, sono un curiosone.

Certo Stefano non era affatto contento delle mie intrusioni e ancora meno dell'obbligo di servire i suoi trionfi in corrispondenza precisa con i passaggi dello spettacolo con il rischio di sbagliare le cotture, ma in fondo io l'ho aiutato molto con la mia invenzione dello spiedo automatico ad aria calda.

Davvero non è stato facile il lavoro dei cuochi che oltretutto lavoravano fuori casa - oggi lo chiamereste catering - e in quell'inverno, sotto la neve, abbiamo dovuto creare in pochi giorni una cucina. Ma, parliamoci chiaro, il padrone di casa era Bergonzio Botta, la persona che pagava lo stipendio a tutti quanti, pure a me. Guai a non convincere soprattutto gli ambasciatori che Ludovico era più munifico di Ferrante d'Aragona. Pensate che per il banchetto successivo a Milano, che ho chiamato Festa del Paradiso, ho fatto un'altra grande invenzione, il balletto, una forma d'arte che ai giorni vostri celebra autentici divi.

#### TRA IL SECONDO E IL TERZO SERVIZIO

Eccoci al pesce. Di pesce ce n'era un po' in tutti i servizi, ma quello dedicato era sempre alla fine, roba che oggi considerereste un'eresia, tanto che stasera è stato preferito servirlo prima dei formaggi. Pensate l'anguilla con le arance l'ho pure messa sulla tavolata del mio Cenacolo. San Pietro era un pescatore, ricordate? E lo Storione era un grande pesce del Po, qui a due passi, il cui

Dio, a quanto recita il nostro Taccone, volle offrirlo agli sposi: Io sono Po, ho con meco Adda e Ticino, fiumi che dan la copia al tuo paese.... In salsa verde come ai giorni vostri? Che c'è di strano? La salsa verde la usavamo tanto ai nostri tempi, ne ho suggerito pure io una ricetta: petrose-molo parte 10, menta parte 1, pan brusato parte 10, aceto, pèvro, sale poco. Anche questa crema di ceci è nei miei scritti, l'ho suggerita per le sue formidabili virtù terapeutiche: cime di luppulo, asparagi, ortica, datteri (simbolo di immortalità nell'antichità), cuocitura dei ceci. Non credo però che in quella di stasera ci siano pure i datteri. E le verdure in agrodolce? Ai miei tempi eravamo degli assi con l'agrodolce, anche se non avevamo ancora tante verdure deliziose che tre anni dopo un tal Colombo scoperà in un nuovo mondo. A proposito, ai vostri tempi c'è pure chi dice che io sapevo già del Nuovo mondo, anzi ne conoscevo una mappa precisa. Sono tutte frottole? Sono frottole quel che ha scritto Dan Brown? Ah, no, questo non ve lo dico, come non vi dico se è vero che ho fondato la setta esoterica dei Rosacroce... Sono immortale questo lo confermo ma non dovete sapere altro.

Posso invece confermarvi che a una certa età sono diventato vegetariano, una scelta che oggi è assai di moda, spesso più di moda che sincera. Del resto ve l'ha già fatto sapere il mio amico Andrea Corsali in una lettera al mio signore Giuliano de' Medici, raccontando di un popolo conosciuto sulle rive dell'Indo: "non si cibano di cosa nessuna tenga sangue, et non consentono infra loro nuocere a nessuna cosa animata, come el nostro Leonardo da Vinci. Vivono di risi, lacte et altri cibi inanimati...".

Poi l'ho scritto anch'io in Quaderni d'Anatomia che sono finiti, chissà come, nelle terre di Enrico VIII: "Se realmente sei, come ti descrivi, il re degli animali – direi piuttosto re delle bestie, essendo tu stesso la più grande! – perché non eviti di prenderti i loro figli per soddisfare il tuo palato, per amor del quale ti sei trasformato in una tomba per tutti gli animali? Direi anche di più, se mi fosse concesso di dire tutta la verità. (...) Dimmi, non produce forse la natura cibi semplici in abbondanza che possano sfamarti? E se non riesci ad accontentarti di tali cibi semplici, non puoi preparare infinite pietanze mescolandoli tra loro, come suggeriscono il Piadena e altri autori nei loro libri per buongustai?". Il Piadena sarebbe Bartolomeo Sacchi detto il Platina perlappunto da Piadena, suo paese natale.

Certo, nelle mie liste della spesa la carne c'è sempre, non vivevo da solo, però; ho preso in giro il poeta Petrarca a proposito della corona di lauro affermando che l'alloro è buono tra la salsiccia e il tordo; ho progettato il girarrosto automatico; nei banchetti che dirigevo c'erano pure i cuccioli degli animali. Ma - che volete - il lavoro è lavoro.

## PRIMA DEL QUARTO SERVIZIO

Finiamo con i formaggi e con una torta di formaggio, la Torta bianca, una deliziosa ricetta di Maestro Martino: torte portate da doi pastori nel nome del dio Pan, recita il menu.

Il cacio è quel Montebore che, avendo forma di torta nuziale, presentate ai tempi vostri come una mia idea per il banchetto di Tortona. A dire il vero questa forma non è una mia idea, è nata per motivi pratici, ma il Montebore è sicuramente uno dei formaggi presenti su quelle tavole. Era ed è prodotto, infatti, nelle terre del padrone di casa Bergonzio Botta e questi era un tipo che amava molto il denaro e non avrebbe mai rinunciato a utilizzare i prodotti del suo feudo. Piuttosto allora era prevalentemente di latte di capra: il dio Pan era metà uomo e metà caprone.

Le mandorle erano protagoniste assolute della cucina nobile dei miei tempi che chiamate Rinascimento, delle salse salate, dei dolci, persino del risotto. Questi canestrelli sono una specie di compendio dei profumi e dei sapori di allora: ingredienti antichi e sapori di sempre.

Anche le rose erano insostituibili nei banchetti, l'acqua di rose a dire il vero, che serviva pure per ripulirsi le mani dal grasso e dagli odori dei cibi. Poi i Turchi ci hanno insegnato un'Acquarosa con lo zucchero e il limone che oggi è una specialità di una delle valli che scendono da Derthona.

Vi ho raccontato poche cose su di me e il cibo e poche cose conoscete dagli scritti che vi sono rimasti.

Un tal Antonio Baldacci ha affermato che sono stato un botanico fondatore del metodo sperimentale. In effetti ho studiato rocce, corpo umano, piante, frutti, animali. Le mie osservazioni scientifiche hanno influenzato la ricerca biologica ed ecologica del mezzo millennio che mi è succeduto.

Ho studiato in particolare le erbe, nel banchetto ho usato menta e melissa anche nei giochi d'acqua.

Avevo un erbario che è sparito e consultavo quello del mio amico medico Giuliano di Marliano.

Le mie favole sparse negli appunti vi sono sembrate robetta da bambini, ma le avete capite? Qualcuno sì, ma si tiene il messaggio per sè.

Le mie note sparse su cibo e genetica, cibo ed eros, cibo e benessere in genere sono piccoli accenni, in realtà ho scritto di più, anche sull'agricoltura. Ma dove sono finiti i miei scritti?

Vi siete persi proprio quello che ho scritto sul cibo, in particolare sui "semplici": gastronomia significa "scienza del ventre" e io sapevo bene come mangiare curandosi. Il cibo funzionale non l'avete inventato nel 2000.

Torniamo alla nostra serata.

Il brindisi finale di ogni banchetto di nozze era con l'Ippocrasso alle rose. Già l'Ippocrasso: non eravamo così bravi a conservare il vino, non siamo fortunati come voi, certe uve, come il vostro Timorasso e, soprattutto, le uve Apianae che chiamate Moscato, sono le stesse di allora, ma erano pochi a riuscire a fare vini capaci di durare nel tempo. Così aggiungevamo il miele e le spezie per coprire quel sentore di aceto. Poi nei banchetti di vino ne bevevamo tanto ma il coppiere lo mescolava con l'acqua. Il mio vino, in quel di Vinci e di Fiesole, era buono, anche la Malvasia della vigna che mi ha donato il Moro in Milano era buona, in Voltolina ho trovato vini potenti assai anche se nascervi più latte che vino. Ma nel banchetto di Tortona di quel 1489 non avevamo certo i vini che bevete stasera, e meno male perché saremmo finiti tutti stesi sotto ai tavoli.