

Il cibo e la festa nelle carte e nei disegni di Leonardo

Caterina Tisci*

Abstract. *The present article retraces Leonardo's lifelong passion for cooking, moving from some attempts to introduce the nouvelle cuisine in Florentine inns during his apprenticeship in Verrocchio's workshop, towards his vivid interest in setting up sumptuous banquets and organizing spectacular feasts for Ludovico Sforza (also known as "Il Moro") in the Sforza's court in Milan. In the above-mentioned article it is also possible to find references to some of the artist-scientist's inventions he made to facilitate the tiring culinary work or to enrich the table, such as the spit roast, the three-pronged fork and the napkin.*

Riassunto. *Il presente articolo ricostruisce la storia della passione di una vita di Leonardo per la cucina, dai tentativi di introdurre la nouvelle cuisine nelle locande fiorentine, durante gli anni di apprendistato nella bottega del Verrocchio, al vivo interesse nell'allestire banchetti sontuosi ed organizzare feste spettacolari per Ludovico il Moro nella corte sforzesca a Milano. Si fa riferimento anche ad alcune invenzioni dell'artista-scienziato per agevolare il faticoso lavoro di cucina o arricchire la tavola, come il girarrosto, la forchetta a tre punte e il tovagliolo.*

«Laonde volle la natura tanto favorirlo, che dovunque e' rivolse il pensiero, il cervello e l'animo, mostrò tanta divinità nelle cose sue, che nel dare la perfezione di prontezza, vivacità, bontade, vaghezza e grazia, nessun altro mai gli fu pari. Vedesi bene che Lionardo per l'intelligenza de l'arte cominciò molte cose e nessuna mai ne finì, parendoli che la mano aggiugnere non potesse alla perfezione dell'arte ne le cose, che egli si imaginava [...]. E tanti furono i suoi capricci, che, filosofando de le cose naturali, attese a intendere la proprietà delle erbe, continuando et osservando il moto del cielo, il corso della Luna e gl'andamenti del Sole»¹.

Così si esprime Giorgio Vasari nelle *Vite* a proposito della curiosità, dell'abilità artistica e della versatilità di Leonardo da Vinci (1452-1519), per cui non deve sorprendere il suo interesse per la cucina, alla quale si dedicò per tutta la vita, secondo i coniugi inglesi Shelagh e Jonathan Routh, autori di un volume del 1987 (tradotto in italiano nel 2004) sulla passione per l'arte culinaria del "Genio universale". Le *Note di cucina di Leonardo da Vinci*², questo il titolo del volume, sono state scritte sulla base di una copia di un manoscritto, il misterioso e fantomatico *Codex Romanoff*, rinvenuto da un tal Pasquale Pisapia nel 1931 all'Hermitage e lì giunto non si sa come nel 1835. Tuttavia, la sua esistenza nel

*Centro Interuniversitario di ricerca "Seminario di Storia della Scienza" – Università di Bari, caterinatisci@libero.it

¹ *Le Vite degli eccellenti pittori, scultori e architetti di Giorgio Vasari*: pubblicate per cura di una Società di amatori delle Arti belle, Firenze, Le Monnier, 1851, vol. VII, pp. 14-15.

² S. e J. ROUTH, *Note di cucina di Leonardo da Vinci*, Roma, Voland, 2004.

museo di San Pietroburgo è negata ancora oggi, per cui risulta impossibile dimostrarne l'autenticità.

Sembra ancora un po' strano che l'autore di dipinti famosissimi come l'*Ultima Cena* o la *Gioconda*, si sia occupato di cibo, banchetti e feste, come anche che abbia potuto lasciare il suo patrimonio in eredità alla sua "assistente ai fornelli", la cuoca Battista de Villanis³. Ciò sorprende ancor più, perché i riferimenti al cibo e alle bevande presenti nelle circa 13.000 pagine tra codici e manoscritti sono scarsi⁴. I codici che hanno attinenza con la gastronomia sono: il *Codice Atlantico* (così chiamato perché assomiglia per formato ad un atlante geografico), composto di 12 volumi intitolati *Disegni di machine et delle arti, segreti et altre cose di Leonardo Da Vinci raccolti da Pompeo Leoni*. Questa grande e stupefacente raccolta contiene: note, disegni, osservazioni, ed invenzioni di circa un quarantennio, dal 1478 al 1518, con contributi importanti in diversi ambiti del sapere, dalla chimica alla geografia fisica, all'astronomia e alla matematica, solo per citarne alcuni. Suscitano interesse, per il tema affrontato in questo intervento, i disegni di macchine e di utensili che possano facilitare il lavoro in cucina o arricchire gli allestimenti di banchetti e feste.

Oltre al *Codice Atlantico*, altra fonte per ricavare notizie sulla passione culinaria leonardiana sono i fogli con le lettere *B* e *I* dei *Manoscritti di Francia*⁵ (12 codici presenti all'*Institut de France* di Parigi). Il *manoscritto B*, composto di 100 fogli datati tra il 1487 e il 1489, è tra quelli più antichi che Leonardo da Vinci scrisse durante gli anni trascorsi al servizio di Ludovico il Moro. Oggetto di trattazione è l'arte militare, ma sono presi in considerazione anche strumenti vari, come badili e zappe, frutti e verdure. Nel *manoscritto I* ci sono disegni con i motivi ornamentali e allegorici relativi alle feste di corte organizzate per lo stesso duca.

Ritratto "gastronomico" di Shelagh e Jonathan Routh

Nel "Ritratto gastronomico", tracciato da Shelagh e Jonathan Routh la "passione di una vita" per la cucina ha origine quando Leonardo da bambino conosce i dolci, grazie ad Accatabriga, Piero del Vacca, un pasticciere in pensione di Vinci,

³ *Ivi*, p. 15.

⁴ I manoscritti di Leonardo insieme ai suoi appunti e ai disegni, già dispersi durante la sua vita, furono lasciati, come da testamento, in eredità all'allievo prediletto, Francesco Melzi, il quale a sua volta li tramandò al figlio Orazio. Tuttavia con quest'ultimo, indifferente e non curante di un materiale così prezioso al punto da relegarlo in un sottotetto, iniziarono le vicende degli smarrimenti, furti e passaggi del patrimonio leonardiano, dei quali furono protagonisti collezionisti e affaristi senza scrupolo. Si deve allo scultore spagnolo Pompeo Leoni, nella seconda metà del Cinquecento, l'acquisto dei volumi, scompaginati e manomessi. Dopo la morte di Leoni la maggior parte dei Codici tornarono in Italia e furono acquistati dal conte Galeazzo Arconati, che donò 12 volumi, tra cui il *Codice Atlantico* e altri testi vinciani alla Biblioteca Ambrosiana. Eventi diversi portarono le opere di Leonardo oltre che a Madrid e a Milano, anche a Londra e a Parigi.

⁵ I fogli furono contrassegnati dall'abate Giovan Battista Venturi, a fine Settecento, con lettere alfabetiche, dalla A alla M.

con cui la madre si sposa. È lui “che gli inculca i segreti del cuore dell’arte culinaria, che gli lascia creare modellini di marzapane da far asciugare al sole della Toscana”⁶. A Firenze, dove Leonardo è mandato dal padre, il notaio fiorentino Ser Pietro, frequenta insieme a Sandro Botticelli (1445-1510) la bottega di Andrea del Verrocchio (1435-1488), l’artista simbolo del Rinascimento. L’apprendista pittore la sera continua a lavorare come cameriere alla taverna delle “Tre Lumache sul Ponte Vecchio”. Dal 1473, in qualità di capo cuoco nello stesso locale, prova a “civilizzare le pietanze servite alle Tre Lumache”, ma con grande insuccesso e baccano da parte dei clienti, ai quali non piace la *nouvelle cuisine*, da lui inventata. Per fortuna “trova rifugio” nel *Battesimo di Cristo*, opera alla quale lavora con il maestro Verrocchio. L’esperienza alle “Tre lumache” è importante perché stimola Leonardo nella ricerca e nel disegno di strumenti per la cucina (“gadget risparmia fatica”), che per i successivi quattrocento anni sono stati interpretati come macchine da guerra: tritacarne, lavatrici, schiaccianoci meccanici e cose del genere⁷.

Nel 1478, dopo l’incendio della taverna delle “Tre Lumache”, assieme all’amico Botticelli apre una locanda, chiamata “Le tre Rane di Sandro e Leonardo”, utilizzando suppellettili della bottega del Verrocchio, e dipingendo lui stesso una delle insegne, ma però chiude presto. “Ancora una volta il bel mondo fiorentino non apprezza le quattro fettine di carota e un’acciuga”, anche se ben messe sul piatto. Seguono, nel racconto dei Routh, tre anni senza impiego in nessuna locanda, e l’ozioso girovagare dell’artista per Firenze, scarabocchiando, suonando il liuto e inventando nuovi nodi. Invia a Lorenzo de’ Medici, il principe di Firenze, dei disegni per alcune mazze meccaniche e una scala retrattile, che unisce a modellini di marzapane e biscotto in segno di buon augurio per le imprese belliche nelle quali è coinvolto; gli stessi non sono apprezzati dal principe che li offre a cena. Matura in Leonardo, sfiduciato e incompreso, l’idea di lasciare Firenze.

Leonardo alla Corte di Ludovico il Moro

Nel 1482⁸ Leonardo va a Milano, alla corte di Ludovico Sforza detto “il Moro”, una delle corti più belle e ricche d’Italia, “splendidissima, piena di nuove mode, abiti e piaceri”⁹, sostiene lo storico Bernardino Corio. È in compagnia del suo musicista Atalante Migliorotti, come testimonia Anonimo Gaddiano, il più antico biografo di Leonardo da Vinci, e porta con sé una lettera, quasi “una domanda d’impiego”, per il Moro. In questa minuta, scritta con andamento sinistrorso e facente parte del *Codice Atlantico* Leonardo elenca in nove capoversi le sue abilità in architettura, nell’ingegneria idraulica e nell’ingegneria militare. Ludovico, colpito

⁶ S. e J. ROUTH, *Note di cucina di Leonardo da Vinci*, cit., p. 19.

⁷ *Ivi*, p. 23.

⁸ Per Vasari Leonardo arriva molto tempo dopo a Milano, nel 1494, e fa omaggio al duca di una lira fabbricata in argento a forma di testa di cavallo. *Le Vite degli eccellenti pittori, scultori e architetti di Giorgio Vasari*, cit., p. 20.

⁹ B. CORIO, *Storia di Milano*, Milano, Colombo Editore, 1857, vol. III, p. 456.

dall'eloquenza del “provetto suonatore di liuto”, così è presentato da Lorenzo il Magnifico, lo accoglie e lo nomina suo consigliere alle fortificazioni e Gran Maestro di feste e banchetti alla corte degli Sforza, “la più sfarzosa d'Europa”. A Milano Leonardo trascorre diciotto anni (1482-1499), ricchi e intensi per la molteplicità dei progetti nei quali è coinvolto: disegni mai realizzati come quelli del tiburio del Duomo, la *Vergine delle Rocce*, ritratti di gentildonne, il monumento equestre a Francesco Sforza e soprattutto l'organizzazione e la regia delle feste tenute al castello. Nel racconto dei Ruth Ludovico sfrutta Leonardo come intrattenitore del dopocena, per suonare il liuto, cantare, far giocare i suoi cortigiani con indovinelli, rompicapi e nodi particolari. E aggiunge lo scrittore Sandro Masci: “Leonardo non trova nulla di disdicevole nel ricoprire anche il ruolo di direttore dei divertimenti e di disegnatore di costumi, anzi ne è affascinato. Una realtà che ha ormai invaso le corti italiane, dove dalla seconda metà del Quattrocento, banchetti, feste e spettacoli godono del massimo favore. Ogni avvenimento saliente nella vita dei potenti – matrimoni, nascite, alleanze – viene celebrato con magnificenza. Maggiore è il dispiego di apparati e di artifici, tanto più sontuose o preziose sono le stoffe e le decorazioni, tanto più ingenti le spese per l'illuminazione e per i costumi, tanto più grande sarà la gloria che ne riceve il principe”¹⁰.

Il banchetto di Tortona

La prima prova importante del “maestro Lionardo” è molto probabilmente la sceneggiatura e la regia del banchetto di Tortona, commissionata da Ludovico il Moro, per le nozze, celebrate il 23 gennaio 1489, del nipote Gian Galeazzo Sforza con Isabella d'Aragona. Il banchetto più sfarzoso di fine Quattrocento, la cui cronaca dei festeggiamenti si legge nell'opera dello storico milanese Tristano Calco¹¹, si tiene nel castello del conte Bergonzio Botta, un nobile pavese e fedele confidente del Moro, tesoriere e personaggio rilevante della corte di Milano. “Il banchetto di nozze di Tortona rispettava in pieno il cerimoniale, soprattutto per quanto riguarda la parte spettacolare, e fu un avvenimento così eccezionale da indurre più di uno storico a occuparsene, anche a distanza di secoli”¹².

Leonardo scrive il poemetto-menù del banchetto spettacolo: *L'Ordine de le Imbandisone*¹³, uno dei primissimi esempi, per lo studioso ed esperto di enogastronomia Massimo Alberini, di “lista del giorno”, anche perché a differenza delle abitudini del XV secolo, i piatti arrivavano a tavola in tempi successivi,

¹⁰ S. MASCI, *La cucina di Leonardo da Vinci. Scenografia, invenzioni e ricette al tempo del Rinascimento*, Roma, Gremese, 2019, p. 90.

¹¹ T. CALCO, *Nuptiae Mediolanesium Docum sive Iannis Galecij cum Isabella Aragona, Ferdiandi Neapolitanorum Regis nepote*, Milano, in Redidua edito, 1644.

¹² M. ALBERINI, *Quando Leonardo preparava i banchetti*, in «Storia illustrata», n. 301, 1982, p. 127.

¹³ Per le vicende del menù-poemetto si veda: *L'Ordine de le Imbandisone* in <https://Tortonaoggi.it/ordine-de-le-imbandisone>.

anziché essere ammassati all'inizio della festa¹⁴. In sala si vedono dei e dee, personaggi mitologici, raffigurazioni allegoriche, che offrono agli sposi doni alimentari, che hanno attinenza con la propria personalità o il luogo di provenienza. Si tratta di una caratteristica presente anche nella *Festa del Paradiso*. Il primo ad entrare è Mercurio, dio del commercio e del denaro, che porta con sé “un trionfo di uccelli inargentati”, cioè coperti di una sottile lamina di metallo. Lo segue Apollo, che suona la lira e offre il vitello arrosto. Senza accompagnatore e indicati velocemente vengono a tavola pernici, fagiani e gamberi. Arriva anche Giasone con un agnello ricoperto di foglia aurea a rappresentare il vello d'oro, conquistato dall'eroe. Dopo un intermezzo di musica la sfilata ricomincia con Atalanta, che porta il cinghiale, Diana il cervo, Giunone i pavoni, i capponi e i piccioni. Dopo portate diverse “senza patrono” si arriva a Orfeo, che si vanta di aver catturato con il suo canto gli uccelli finiti in cucina e poi a tavola, ed infine un certo Pandio, “recante di lacte una massa gialla del pian di Lombardia dov'è Derthona” (molto probabilmente crema o formaggio fresco). Segue il servizio dedicato ai pesci, presentati da Po, Adda e Ticino, naiadi e nereidi; a garanzia della freschezza delle portate c'è Glauco. Il banchetto si chiude con le voci di Iride che offre un pavone, rapito in onore della sposa dal carro di Giunone, Apicio dei dolci di zucchero, Pomona un trionfo di frutta e delle pere color cioccolato per l'eccessiva maturazione. Per tutta la durata del pranzo solenne è presente Bacco con il vino ed Ebe con anfore, in cui si trova nettare ed ambrosia. “Con il banchetto di Tortona la cultura conviviale di impronta umanistica vive il suo momento di massimo splendore”¹⁵.

Il banchetto di Tortona diventa modello di riferimento per i successivi banchetti in tutta Europa e preludio della *Festa del Paradiso* dell'anno successivo al Castello Sforzesco di Milano.

Festa del Paradiso

La prima testimonianza di Leonardo scenografo di corte risale al 13 gennaio 1490, in occasione della *Festa del Paradiso*, chiamata così, perché rappresentante “il Paradiso con tutti li sette pianeti che giravano”, e a loro volta i pianeti erano interpretati da “uomini nella forma ed abiti che si descrivono dai poeti”, e tutti lodavano la duchessa Isabella. “Questa grandiosa pantomima” chiudeva i festeggiamenti in onore delle nozze (celebrate nel duomo il 2 febbraio 1489) tra Gian Galeazzo Maria Sforza e Isabella d'Aragona, già protagonisti del banchetto di Tortona, come detto sopra. Così si esprime lo storico Edmondo Solmi (1874-1912): “La festa e rappresentazione del Paradiso fu una delle solennità che servirono all'astuto Lodovico per dare agli infelici sposi l'illusione della loro sovranità di parata cui tutti s'inclinavano: qui Bernardo Bellincione e Leonardo da Vinci misero

¹⁴ Si potrebbe parlare di un anticipo sul “servizio alla russa” adottato solo nell'Ottocento. M. ALBERINI, *Quando Leonardo preparava i banchetti*, cit., p. 128.

¹⁵ C. BENPORAT, *Feste e banchetti*, Firenze, L.S. Olschki, 2001, p. 87.

a contribuito tutte le abilità poetiche, pittoriche e meccaniche per creare una meraviglia in quel secolo così sfolgorante di luce e nello stesso tempo così triste”¹⁶.

Lo spettacolo, un'allegoria astronomica, si svolge nella sala verde del Castello Sforzesco, in cima allo scalone, vicina agli appartamenti del duca, il quale, come si legge nella *Relazione della festa del Paradiso* di Solmi, ha invitato con tre giorni di anticipo “circa cento damiselle et gentildonne de le più belle et più ricche de questa città [...] et così tutti li Horatori, Consiglieri, Magistrati et Gentilomeni per ozi a hore xx, tutti vestiti de colore honorevolmente”¹⁷. Sulla sinistra della sala, lunga e stretta, si trovano le gradinate dove siedono i gentiluomini per assistere alla rappresentazione. Di fronte è posta la tribuna per i musicisti ben adornata e al centro la tribuna d'onore che, ricoperta di drappi e tappeti, accoglie i duchi e i personaggi più illustri. Di fronte all'entrata nella cappella, proprio dove si trova l'altare, è celato dietro una tenda di raso a caduta (come un sipario) l'apparato scenico della rappresentazione del Paradiso. La festa ha inizio dopo che tutti i presenti si sono sistemati e si svolge in due momenti distinti: nel primo hanno luogo le ambascerie (spagnola, ungherese, polacca, francese, turca) e le danze, nel secondo si assiste alla rappresentazione teatrale. A iniziare le danze è la duchessa Isabella in coppia con l'ambasciatore residente napoletano, vestita con un mantello di seta bianca, secondo l'usanza spagnola, “bella e pulita come il sole”. Alla prima parte della festa, che inizia alle ore venti e termina alle ore ventiquattro, seguono altri balli e doni. Terminati i balli e interrotta la musica ha inizio lo spettacolo.

Una macchina di legno¹⁸, che sembrava un guscio chiuso, si apre davanti agli spettatori, mostrando un cielo stellato. Il Paradiso ha una struttura a semiuovo, costruito con cerchi di ferro; all'interno è tutto dorato con luci sfavillanti, che ricordano il bagliore delle stelle, e con delle nicchie nelle quali ci sono i sette pianeti, ordinati secondo il loro grado, impersonati da attori in costumi preziosi, disegnati dallo stesso Leonardo. Nella parte superiore del semicerchio sono posizionati i dodici segni zodiacali, con lumi all'interno. Il tutto è accompagnato da suoni e canti dolci e soavi, che producono un'atmosfera molto suggestiva. Con la caduta della tenda di raso che ricopre la scena, un angelo annuncia l'inizio della rappresentazione e agli occhi dei presenti un “tanto sì grande hornamento et splendore che parse vedere nel principio uno naturale paradiso”¹⁹. Al centro Giove, dopo qualche canto e un po' di musica, ringrazia Dio per aver creato una così bella, leggiadra e formosa fanciulla come la duchessa Isabella. Apollo si mostra geloso,

¹⁶ E. SOLMI, *La Festa del Paradiso di Leonardo da Vinci e Bernardo Bellincione (13 gennaio 1490)*, in «Archivio Storico Lombardo: Giornale della società storica lombarda», A. 31, fasc. 1, serie 4, vol.1, 1904, p. 79.

¹⁷ E. SOLMI, *Relazione della Festa del Paradiso*, in «Archivio Storico Lombardo: Giornale della società storica lombarda», A. 31, fasc. 1, serie 4, vol.1, 1904, pp. 81-82.

¹⁸ Si veda: la Festa del Paradiso in *La vita di Leonardo da Vinci*, sceneggiato televisivo di Renato Castellani del 1971; Scenotecnica (appunti per una ricostruzione cinematografica), regia di Vittorio Armentano, 1972, in <https://patrimonio.archivioluca.com>.

¹⁹ E. SOLMI, *Relazione della Festa del Paradiso*, cit., p. 87.

ma Giove scende in terra con tutti i pianeti e poi sale in cima ad un monte. Da qui invia Mercurio dalla duchessa per informarla del suo arrivo “per honorarla et exaltarla et magnificarla et per donarli” le tre Grazie e farla accompagnare dalle sette Virtù. Apollo, ottenuta la “gratia” di presentare lui i doni alla duchessa, conduce le Grazie, le Virtù e anche le sette ninfe, ciascuna con una torcia bianca in mano, dalla duchessa. La grande festa finisce con Apollo che porge a Isabella un libretto con tutte le parole e i canti della rappresentazione e le lodi ai personaggi più illustri della festa. Isabella consegna le copie del libretto ai presenti in sala. Allora cantando, le tre Grazie e le sette Virtù, accompagnano la Duchessa nelle sue stanze. La descrizione della festa del Paradiso nella trascrizione di Solmi si chiude con questo commento: “[...] fu tanto bella et bene hordinata quanto al mondo sia possibile a dire: di che tutti quelli che si sono trovati presenti a vedere ditta festa na hanno a refferire gratie al nostro S.re Dio et a lo Ex.mo S.M. Ludovico, che li ha dato tanta gratia et piacere di havere una tanta festa così triumphante et bella”²⁰.

Di questo “spettacolo portentoso” abbiamo solo fonti indirette, come la cronaca dell’ambasciatore estense Jacopo Trotti o quella di Tristano Chalco, oltre ai dialoghi della *Festa* di Bernardo Bellincioni. Alla luce delle informazioni sul congegno scenografico Luca Garai mette in relazione il progetto della *Festa del Paradiso* con tre disegni autografi giovanili di Leonardo: il 110 verso, il 956 recto del *Codice Atlantico* e un disegno degli Uffizi, che sembrano contenere i particolari del meccanismo scenico ideato da Leonardo, che aveva tenuto presente come modello la messa in scena di soggetti religiosi e conosceva bene l’opera di Erone. “Uno dei congegni di Erone è proprio una giostra, che funziona per mezzo del vapore, in modo che le figure disposte su un piano circolare, protette da un vetro, ruotino intorno al centro”²¹.

Non c’è, dunque, nessun riferimento preciso nei documenti o nei disegni di Leonardo, che, invece, un anno dopo testimonia la sua presenza “in casa di Messer Galeazzo da Sanseverino a ordinare la festa della sua giostra”²². A tal fine disegna alcuni costumi fantasiosi “d’omini salvatichi” per gli staffieri che vi prendono parte come attori. Il tema rappresentato nella mascherata è il contrasto tra le età primitive e la civiltà contemporanea. In questa giostra, che si svolge il 7 febbraio 1491, “riporta la palma” lo stesso Galeazzo Sanseverino, capitano d’armata e genero del Moro. La folla segue il torneo dalle tribune di legno costruite forse su progetto dello stesso Leonardo. “Galeazzo partecipa con un cavallo ricoperto di squame d’oro iridescenti come occhi di pavone. Ornamenti simili si trovano anche sul costume del cavaliere, mentre nell’elmo si sporge un drago alato, che con la coda e gli artigli gli si allunga sulla schiena”²³. Interessante è il corteo dei dieci “omini

²⁰ *Ivi*, p. 89.

²¹ L. GARAI, *Gli automi di Leonardo*, Bologna, Bononia University Press, 2007, p. 42.

²² E. SOLMI, *Frammenti letterari e filosofici di Leonardo da Vinci*, Firenze, Barbera, 1899, p. 224.

²³ S. MASCI, *La cucina di Leonardo da Vinci. Scenografie, invenzioni e ricette al tempo del Rinascimento*, cit., p. 93.

salvatichi”, delle maschere inquietanti, accompagnati da trombettieri a cavallo, che arricchiscono il corteo.

Negli anni successivi si presentano altre occasioni per manifestare le sue doti di scenografo, come il matrimonio di Ludovico e Beatrice d’Este nel 1491, per il quale pensa di far svolgere la festa dentro una torta: “una copia di palazzo Sforza grande duecento piedi, realizzata con torte accatastate nel cortile, per lo più pezzi di polenta con nocciole e uva passa, ricoperti da marzapane multicolore. Gli ospiti avrebbero varcato porte dolci, si sarebbero seduti su sgabelli dolci presso tavoli dolci e, inevitabilmente, avrebbero mangiato dei dolci”²⁴. La notte prima delle nozze la struttura viene mangiata da uccelli e topi milanesi, a loro volta bersaglio degli uomini di Ludovico. E ancora nel 1496 progetta le scenografie e le macchine per la rappresentazione del dramma in versi *Danae*, scritto da Baldassarre Taccone, per la festa organizzata da Giovan Francesco Sanseverino nel suo palazzo. La regia è ancor più complessa della *Festa del Paradiso*, tanto più che – sostiene Vincenzo Ruggiero Perrino – questa messinscena appare intimamente più legata alla tradizione scenica medievale²⁵.

Invenzioni e macchine per la cucina

Leonardo fu altresì artefice di numerose invenzioni riguardanti la cucina per agevolare la preparazione di alcune portate o arricchire le tavole di banchetti sontuosi. Nel *Codice Atlantico* 21r abbiamo “due disegni di girarrosti: quello superiore è mosso da un contrappeso, quello inferiore è azionato dall’aria calda prodotta dal fuoco e incanalata per mezzo di una rotazione che risulta proporzionale all’intensità della fiamma”²⁶. Viene interpretato in modo diverso il foglio 26r dello stesso *Codice*: secondo i coniugi Routh è disegnata la macchina per gli spaghetti, per Masci è la macchina per prelevare l’acqua da un pozzo attraverso congegni, mossi da ingranaggi, ruote dentate, pompe e soffietti²⁷. Si attribuiscono a Leonardo altre invenzioni: il macina pepe come lo conosciamo oggi, progettato con l’ispirazione del grande faro di Spezia; la forchetta a tre punte; il barbecue a legna (Fog. 306r-c-d. *Codice Atlantico*) che l’artista-scienziato progettò per Ludovico Sforza nel 1491²⁸; lo spremiaglio, strumento facile da maneggiare, grazie al quale bastava chiudere le due leve con la mano e lo spicchio d’aglio si schiacciava. Per i Routh il meccanismo dell’originale cavatappi per mancini, descritto nel fol. 362v-a

²⁴ S. e J. ROUTH, *Note di cucina di Leonardo da Vinci*, cit., p. 50.

²⁵ V.R. PERRINO, *Gli allestimenti teatrali di Leonardo da Vinci* Recensione a Luca Garai, *La Festa del Paradiso di Leonardo da Vinci*, Napoli, Senecio, 2019, p. 3.

²⁶ S. MASCI, *La cucina di Leonardo da Vinci. Scenografie, invenzioni e ricette al tempo del Rinascimento*, cit., p. 112.

²⁷ *Ivi*, p. 113.

²⁸ S. e J. ROUTH, *Note di cucina di Leonardo da Vinci*, cit., p. 104.

del *Codice Atlantico*, è il predecessore dei rubinetti dei contemporanei cartoni di vino²⁹.

Interessante e degna di nota è la storia del tovagliolo, la cui paternità è leonardesca. Sembra che l'idea del tovagliolo sia maturata dalla necessità di trovare una soluzione al problema delle tovaglie sporche del "Sire Lodovico" che inquietavano parecchio il Maestro. Era abitudine all'epoca per i commensali pulirsi con i vestiti o sulla tovaglia. Per ovviare al "disordine e all'inciviltà", che si presentava ai suoi occhi alla fine della cena, Leonardo pensò ad una tovaglietta per ognuno, in modo da pulirsi le mani, al posto della tovaglia grande. Tuttavia, racconta Pietro Alemanni, ambasciatore di Firenze a Milano, con grande rammarico e disperazione del "Mastro Leonardo", nessuno dei commensali sapeva come usare quella piccola tovaglia posta di fronte a loro. Alcuni si sedettero su di essa, altri la usarono per soffiare il naso, mentre altri decisero di lanciarla come un gioco. Così, alla fine della cena, la tovaglia era sporca come al solito³⁰. Nel *Codex Romanoff* ci sono disegni che illustrano i diversi modi di piegare il tovagliolo, sotto forma di uccelli, fiori e palazzi. L'artista-scienziato progettò pure macchine per asciugare i tovaglioli, asciugatori rotanti, manovrati da uomini e da api³¹. A testimonianza dell'introduzione di questo elemento a tavola, nell'*Ultima Cena* si nota, vicino a ciascun commensale, una piccola tovaglia per pulirsi la bocca e le mani.

A Leonardo si deve anche l'invenzione di una bevanda, l'acquarosa, la cui ricetta è descritta al foglio 482 recto del *Codice Atlantico* e che risale agli ultimi anni della vita del Genio, trascorsi in Francia. Questi gli ingredienti: acqua, zucchero, limone, petali di rosa essiccati, alcol. La bevanda, ottenuta con sistema di filtraggio, servita fresca, era molto dissetante. Era indicata anche come bibita estiva per i Turchi.

In conclusione, Leonardo non si limitò ad allestire e preparare banchetti e feste, come anche ad inventare macchine o strumenti per la cucina, ma scrisse pure componimenti per meglio conservare la salute, come quello che si legge nel *Codice Atlantico*, F213v, dedicato ad un tal Teodorico e che lo storico della medicina Mario Galeazzi considera un *Regimen Sanitatis*:

«Teodorico Sempre Augustus bono
Se voi star sano, osserva questa norma:
Non mangiare senza voglia, e cena leve;
Mastica bene, e quel che in te riceve
Sia ben cotto e di semplice forma.
Chi di medicina piglia mal s'informa:
Guarti dall'ira e fuggi l'aria greve;
Su diritto sta, quando da mensa leve;

²⁹ S. e J. ROUTH, *Note di cucina di Leonardo da Vinci*, cit., p. 106.

³⁰ Cfr. P. ALEMANNI, *Annali di Firenze luglio 1941*, vol. XIV, pp. 314-315.

³¹ S. e J. ROUTH, *Note di cucina di Leonardo da Vinci*, cit., p. 72.

Di mezzogiorno fa che tu non dorma.
El vin sia temprato, poco e spesso
Non for di pasto né a stomaco voto [...]»³².

È un esempio rilevante di quella produzione letterario-sanitaria, attenta a dispensar consigli e suggerimenti di carattere salutistico e igienico, propria della cultura del Rinascimento, di cui Leonardo con i suoi vari e molteplici interessi costituisce una formidabile espressione.

³² M. GALEAZZI, *Un Regimen Sanitatis di Leonardo* in «Pagine di Storia della medicina», anno I, n. 1, 1957, riportato in S. MASCI, *La cucina di Leonardo da Vinci. Scenografie, invenzioni e ricette al tempo del Rinascimento*, cit., p. 120.