

Atlante

Cultura

Società

Geopolitica

Speciali ▾

I nostri autori



25 febbraio 2015

Rinasce a Milano la vigna di Leonardo

di Antonio Armano

Tra i riferimenti al **vino** negli scritti di **Leonardo**, uno è particolarmente significativo: *“et però credo che molta felicità sia agli homini che nascono dove si trovano i vini buoni”* ... Leonardo si rispecchiava in quella dichiarazione di felicità etilica, veniva da una terra a vocazione vinicola, e amava il vino anche se consigliava di berne poco, spesso e mai a stomaco vuoto. Ludovico il Moro gli regala una vigna nel 1499 come ringraziamento per la realizzazione dell'*Ultima cena* e per legarlo

a Milano. Si tratta di un appezzamento di circa 15 pertiche, 100 braccia per 294, 52 metri di larghezza per 160 di lunghezza. Per secoli, dopo la sua morte e il lascito ereditario della vigna ai servitori – il Salaj e De Vilanis nella misura di metà ciascuno –, le viti di Leonardo hanno continuato a produrre uva e ricevere la pioggia e i raggi del sole di Milano restando tuttavia nell'ombra di una sopravvivenza di cui la cittadinanza non era consapevole. Almeno fino al 1920. Quando Luca Beltrami, architetto, uno dei massimi esperti della Milano rinascimentale, annota così alcune foto del pergolato che ancora per poco sarebbe rimasto in piedi: 'Gli ultimi raggi di sole sulla vigna di Leonardo...' Non si sa bene come fosse sopravvissuta per quattro secoli secchi di stravolgimenti urbanistici a Milano - dal testamento redatto ad Amboise nel 1519 al 1920 -, ma non le restava ancora molto tempo innanzi. Quando Beltrami scatta le foto è consapevole di assistere a una specie di miracolo. Vede gli ultimi raggi di sole sulla vigna che nessuno ormai associava più al nome di Leonardo. Nella zona stanno per essere costruiti dei villini ma una parte della vigna viene salvata come pergolato di pertinenza del giardino nella Casa degli Atellani, durante il rifacimento del Portaluppi. In questo palazzo, sede di numerose feste, Leonardo ha soggiornato durante i due anni che gli sono occorsi per realizzare il cenacolo nella vicina chiesa di Santa Maria delle Grazie. La porzione di vigna sopravvissuta all'intervento urbanistico immediatamente successivo alle foto di Beltrami sarà devastata dai bombardamenti del '43. (Quello che non poté il cemento poté il tritolo.) Dovrebbe essere ripristinata in vista dell'Expo. Grazie alla sopravvivenza di alcuni frammenti di radice di *vitis vinifera*, identificati dagli agronomi come Malvasia. (Non sappiamo se Leonardo ci facesse il vino come a Vinci o si limitasse a mangiarne l'uva... Oggi il 'vino di Milano' è quello di San Colombano al Lambro, 50 km a Sudest, non proprio nel cuore della città.) Se si dovesse immaginare una trovata mediatica più eclatante per affermare la centralità di Milano, sede dell'Expo dedicato all'alimentazione, rispetto all'agricoltura italiana e mondiale, non si riuscirebbe: la vigna di Leonardo in corso Magenta, a due passi dall'*Ultima cena*. (Va ricordato che Leonardo è il 'marchio' più celebre al mondo associato all'Italia, secondo recenti

sondaggi?). Nell'impresa di associare Leonardo al cibo – in tempi non sospetti - si sono cimentati Shelagh e Jonathan Routh, coniugi inglesi che hanno scritto una sorta di Codice culinario Da Vinci che precede quello di Dan Brown. Il libro è uscito nell'87 e si intitola *Note di cucina di Leonardo da Vinci*. In Italia lo ha pubblicato Voland, piccola grande casa editrice a rischio chiusura che molti associano ad autori come Amelie Nothomb e Zachar Prilepin. Alcuni disegni di Leonardo vengono interpretati dagli autori come decorazioni per presentare i piatti, specie le verdure – tipo al ristorante cinese -, e non come motivi decorativi architettonici. E in effetti il Rinascimento è il periodo in cui, dopo il lungo periodo di digiuni e morigeratezze medievali, si diffonde il gusto di quello che oggi con anglicismo demenziale si chiama food-design, insomma la presentazione del cibo. Certo qualche perplessità devono avere provocato alcuni eccessi del Maestro come a quel pranzo in cui avrebbe donato a ogni commensale una barbabetola con inciso il suo ritratto. Per non parlare dei menù scritti da destra a sinistra... Ma secondo i coniugi inglesi per Leonardo la pittura era una scusa e un modo di mantenersi in corti dove esercitare l'arte della cucina. Sarebbe lui l'inventore dell'antica *nouvelle cuisine*. Creativa quanto pasticciata come voleva la temperie. Sulle tavole dei ricchi, la cucina rinascimentale prevedeva l'uso e l'abuso di miele, spezie e cacciagione, specialmente pennuti. Ecco quindi la ricetta di Leonardo 'Gabbiano in pastella': 'Il gabbiano, il più gustoso fra tutti i piccoli uccelli, viene cotto nel suo stesso brodo, poi battuto leggermente e messo in una terrina con grasso di maiale bollente, ma solo per mezzo minuto. Diventa croccante e pronto per essere ricoperto, prima di essere mangiato, con pepe e miele'. Ci sono poi i 'testicoli di pecora con miele e panna'. I quali testicoli di pecora possono essere consumati in vario modo: 'Piero Monti aggiunge che, come il tartufo bianco di Alba, anche il testicolo di pecora può essere grattugiato su altre pietanze per dar loro sapore e ha, cosa strana, un aroma non troppo dissimile dal tartufo bianco'. Un altro piatto 'inesistente' – la pecora è solo femmina – è la 'spalla di serpente'. Fologhe, cavallucci marini e otarie rientrano tra gli alimenti contemplati dal ricettario. Anche se abbiamo una ricetta per preparare i 'girini', le rane devono essere tenute lontane dall'acquaio se si vuole

tenere la cucina priva di 'cattivi odori'. E qui, come altrove, non ci voleva un genio. Le annotazioni di Leonardo, riportate dagli Shelagh e trovate nel fantomatico Codice Romanoff, rinvenuto a Leningrado, come allora si chiama San Pietroburgo, rivelano stati d'animo inaspettati rispetto al cibo. La polenta gli mette tristezza. Non deve averne mangiata molta perché era un piatto per i poveri visto che l'alimentazione, soprattutto nel medioevo, prevedeva la carne - e il pesce durante digiuni e quaresime – per i più abbienti. Cioè clero e nobiltà, nonché qualche ricco mercante che ne imitava i costumi... Mentre i poveri dovevano mangiare carboidrati, non proteine nobili, meno costosi e più grezzi. Insomma pane nero e affini, polenta inclusa. Secondo la credenza dell'epoca, il povero aveva anche le budella diverse, meno raffinate degli altri strati sociali. Il cibo era gerarchia sociale, filosofia di vita che sconfinava nell'alchimia – si legga in proposito *I balsami di Venere* di Piero Camporesi -, ritualità religiosa. Tra gli 'aforismi' leonardeschi: 'le uova benedette dal prete sono identiche alle altre uova'. Più tautologico che blasfemo, se fosse vero. Inventore prolifico e geniale di macchinari per cucina e ricette - come apprendiamo grazie ai Routh -, Leonardo così si presenta a Ludovico il Moro per essere ingaggiato: 'Io non ho rivali nel costruire ponti, fortificazioni e catapulte; e anche altri segreti arnesi che non ardisco descrivere su 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 uguali'. Un progetto di torre diventa un 'progetto per macinapepe'. C'è anche un 'tritamanzo' che sembra un'infernale costruzione piramidale di legno fatta girare dagli uomini con in mezzo la povera bestia... Altri attrezzi fantastici e folli sono l'affetta-uova a vento e il cavatappi per mancini o un più concreto 'falso storico' come la credenza ideata per Beatrice d'Este. Teniamo conto che Jonathan Routh, scomparso nel 2008, proprio l'anno dell'assegnazione dell'Expo sull'alimentazione a Milano, era conosciuto in Inghilterra come responsabile del programma *Candid Camera*. Un altro disegno di Leonardo, per tornare al tema del vino, raffigura un decanter, chiamato 'caraffatto', incredibilmente tale e quale a come lo avremmo conosciuto solo in

tempi molto recenti. Ma questo non fa parte dell'ironico libello di fantasia dei Routh ma è realmente stato disegnato da Leonardo. La realtà italiana a volte supera la fantasia degli inglesi.

Postscriptum: Benché citata in lungo e in largo come sua, esperti come Paolo Galluzzi negano che Leonardo abbia mai scritto la frase sul vino riportata nell'incipit: *“et però credo che molta felicità sia agli homini che nascono dove si trovano i vini buoni”* ... Peccato era una notevole dichiarazione di felicità etilica. Ha invece definito il vino 'odorifero e suave licore'...