

Al Falcone va in tavola la “nouvelle cuisine” di Leonardo

Pubblicato: Venerdì 13 Aprile 2012



Il poliedrico **Leonardo da Vinci** non finisce mai di sorprendere: quanti sanno, infatti, che il genio del Rinascimento ha lasciato il segno anche a tavola? Per celebrare questa poco nota versione di Leonardo chef gli studenti dell'**alberghiero “Falcone”** propongono una cena nel ristorante **“Saperi e Sapori”** interno alla scuola, **in via Matteotti 4**. L'appuntamento è per **venerdì 20 aprile a partire dalle 20**.

Pare che Leonardo abbia anticipato la **“nouvelle cuisine”** quando, a partire dai diciassette anni, mentre frequentava la scuola del Verrocchio, prese servizio a **“Le tre lumache”**, una taverna sul Ponte Vecchio a Firenze. **Il suo stile culinario, però, era troppo avanzato per poter essere capito, almeno in Toscana**. Giunto a Milano, le sue proposte furono invece molto apprezzate da Ludovico il Moro. Alla corte degli Sforza, Leonardo ebbe modo di applicare la sua genialità anche alle **attrezzature da cucina**, inventando macchinari ed arnesi per gli usi più diversi e che si possono ritenere i predecessori del cavatappi, del trita aglio, dell'affettatrice. **Studiò un frullatore a manovella per preparare il patè e un modo per tenere sempre calde le pietanze** e per eliminare i cattivi odori e il fumo dalle cucine. Inoltre, grazie a lui, nel 1491 fece la sua prima comparsa sulle tavole milanesi il **tovagliolo**.

La cena **“Leonardo alla corte degli Sforza”** proposta dal **“Falcone”** si ispira, dunque, ai sapori rinascimentali con i quali, presumibilmente, lo stesso Leonardo sperimentava in cucina. Si parte con **“Crostoni di polenta bianca e verdure, frittelline di strutto”** e **“Crostoni di panunto con patè di cacciato, ofelle salate e cipolline all'agretto”**. I primi piatti prevedono una **“Minestra polpettata del Ducato di Milano”** e **“Torta di lasagne con capi di latte e strozzapreti alle noci”**. Di secondo sarà servito **“Petto d'anatra al coriandolo con erbe amare”**, mentre una curiosa **“Torta Monumentale, corna di Cervo con zuppa di ippocrasso e mostaccioli milanesi”** chiuderà in dolcezza la serata. Il costo, comprensivo di bevande e caffè, è di 30 euro.

Per prenotarsi è necessario telefonare ai seguenti numeri: 0331 774605 – 0331 777189 o inviare una mail a: ipcalberghiero@virgilio.it.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

