

Maurizio Barbara: “vi racconto il mio menù geniale”.

In poche parole cercherò di sintetizzare, lo studio e la fascinazione che mi hanno guidato nella creazione dei piatti che compongono il menù.

Frittata, Pane e Carne, Biancomangiare

Quando ti approcci a Leonardo da Vinci non puoi prenderti troppo sul serio altrimenti rischi di fare una frittata. La **frittata** è sempre stata per Leonardo da Vinci una ricetta con la quale potersi sbizzarrire con l'aggiunta di altri ingredienti e spezie profumate.

Tra le riflessioni di Leonardo, si annoverano quelle su “*come abbinare e mangiare contemporaneamente - e con le mani - il pane e la carne*”. Ecco perché alcuni lettori delle sue pagine arrivano considerarlo l'inventore del panino. **Pane e Carne** vuol essere un omaggio all'intuizione del Genio: un piatto da gustarsi...in un solo boccone.

Tra i primi piatti che propongo, la ricetta del **biancomangiare** è stata quella più soggetta a variazioni, modifiche ed elaborazioni dall'alto medioevo ai giorni nostri. Nel *Libro della cucina* (datato XIV sec.) il biancomangiare risulta preparato con pezzi di pollo cotti e tagliati a filetti, farina di riso stemperata nel latte di capra o di mandorle, il tutto messo a bollire a fuoco lento con zucchero in polvere. Nei secoli è stato concepito sia come minestra, sia come piatto di mezzo, come salsa o dolce. Nel menù è proposta in apertura e in chiusura: La prima versione che vi propongo è salata, delicata e aromatizzata ai capperi.

Insalata di sedano verde e noci, manzo marinato e spuma di parmigiano

Semplicità di un equilibrio complesso ispirato all'uomo vitruviano. Un piatto che celebra la creatività di Leonardo con un abbinamento insolito, capace di bilanciare i sapori, tra l'acidità del limone, la freschezza del sedano e la succulenza della carne.

La Minestra del Vinciano

Zuppa a base di legumi come fagioli durante l'inverno e minestre di lattughe ed erbe aromatiche nel periodo estivo. Una pietanza che nasce in occasione delle celebrazioni per i 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci. La ricetta è stata ideata dall'assessore alla cultura del Comune di Vinci, **Paolo Santini**, attraverso un'attenta e puntuale ricerca archivistica e da me rivisitata, nel rispetto della ricetta storica originale.

Anatra alla melarancia

I secondi maggiormente consumati all'epoca di Leonardo erano quelli a base di carne. Una delle attrattive principali di quel periodo storico era, infatti, la caccia e questa produceva una gran quantità di cibo.

L'arrosto ha avuto un posto importante nella cucina rinascimentale, ma veniva in genere preparato in un modo leggermente diverso da quello che viene fatto oggi. Per esempio, il manzo, e più in generale tutta la carne, veniva sempre bollita. Questo veniva fatto per evitare la contaminazione dei batteri, in assenza di efficaci metodi di conservazione.

I condimenti principali dell'arrosto erano il succo d'arancia e l'acqua di rose che venivano versati sopra di esso.

Leonardo da Vinci nel 1489 partecipò attivamente all'organizzazione del banchetto di Tortona per le nozze del Duca di Milano Gian Galeazzo Sforza e Isabella D'Aragona. Fu lui ad occuparsi della progettazione e dell'allestimento. Nel menù del banchetto, arance, limoni e mele accompagnano pernici e fagiani, ma nelle tradizioni del territorio sono gli uccelli acquatici i veri protagonisti, per questo motivo ho scelto **l'anatra selvatica** come carne del piatto.

Le **arance** comparivano in molti piatti come l'anatra all'arancia, il pollo all'arancia, ma anche con il rombo e con le noci cotte nel burro. Ingredienti importanti nella cucina come nelle raffigurazioni pittoriche di Leonardo: nel Cenacolo troviamo l'arancia sia sulla tavola che nel festone di destra, da sola e a spicchi insieme ai cibi nei piatti. Non potevo certo trascurare il gusto del Genio per questo generoso frutto.

Biancomangiare, zucchero e melograno

Il colore **bianco** era molto apprezzato in epoca medievale, in quanto a tavola si era più interessati al colore che al gusto. Il nome "**biancomangiare**" indicava sin dal medioevo un piatto caratterizzato dalla presenza di ingredienti di colore bianco, considerato simbolo di purezza. Era destinato ai ricchi e si poteva trovare sia dolce che salato. Nel tempo, questo piatto si è trasformato in un vero e proprio dolce, che oggi fa parte dei Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) di tre regioni italiane (Sicilia, Sardegna e Valle d'Aosta).

Il **melagrano** è un frutto antico e lo ritroviamo nei dipinti, nei libri e negli affreschi di Leonardo, è un frutto bello da vedere e i suoi chicchi portano fortuna se mangiati durante le feste. Io vi propongo la mia versione di biancomangiare ma dal sapore delicato di caffè con un interno di cremoso al caramello e guarnito con chicchi di melograno.