

## COMUNICATO STAMPA

**“ANTEPRIMA: IL PIATTO DEL TEMPO E LA COPPA ENOGRAL**  
di Celebrando Leonardo 500  
con Alberto Vincenzo Vaccari e l'Istituto Alberghiero A. Berti di Verona  
**500 ANNI DI STORIA CULINARIA DA LEONARDO A OGGI**

**2 maggio 2019:** 500 anni esatti dalla morte di uno dei più grandi geni di sempre, Leonardo da Vinci. 500 anni in cui la memoria di un uomo che è stato ingegnere, pittore, scultore, scienziato, architetto, inventore, musicista e CUOCO IDEATORE di BANCHETTI, viene tramandata di generazione in generazione... Per ricordarlo, dopo 3 anni di lavoro, esce in anteprima il **LIBRO: IL PIATTO DEL TEMPO E LA COPPA ENOGRAL**, su progetto di GRAFICHE SIBE Verona.



Un progetto che nasce con un'anima internazionale, pronto a volare oltre i nostri confini per raccontare chi era Leonardo da Vinci e cosa ci ha lasciato in 500 anni, con antiche e nuove ricette, oltre alla loro storia suddivisa in 7 capitoli, per 7 arti, per 7 stili.

Autore:

**Alberto Vincenzo Vaccari** è uno dei più apprezzati consulenti di musei, tribunali, mostre d'antiquariato e associazioni. È stato esperto d'arte in trasmissioni televisive con il dott. Antonio Lubrano, tra cui RAI uno mattina in famiglia; amato e "temuto" per una competenza che non si

discute. Docente di storia degli stili e metodologie del restauro del mobile, ha inoltre scritto il libro "Dentro il Mobile" edito da Zanichelli.

Leonardo fu geniale anche in cucina, inventore e regista del cerimoniale e dei menù delle più importanti feste ducali, come quella per le nozze tra Giangaleazzo Sforza e Isabella di Aragona, che si tennero nel 1489 a Tortona, per poi continuare a Pavia e Milano, lasciandoci numerosi appunti gastronomici sparsi fra i suoi diversi scritti, appunti che dimostrano la sua perizia, la sua voglia di sperimentare, la sua golosità e il suo innato desiderio d'innovatore di cibi e galateo.

Alcune pagine interne:

Leonardo da Vinci

## INGREDIENTI E PRESENTAZIONE: ARTE E STORIA NEL PIATTO

Nell'Ottocento si completa la diffusione, almeno per le classi agiate, delle buone maniere a tavola, con l'affermarsi definitivo delle forchette, del piatto piano (invece della fetta di pane o del tagliere di legno) e di posate e bicchieri individuali, con il divieto di mettere le dita nei piatti comuni. Si diffondono i ricettari di uso domestico, con notizie relative anche al risparmio e alla conservazione delle vivande. La rivoluzione agricola e l'introduzione delle nuove colture d'oltreoceano avrà soppresso almeno in parte alla denutrizione, ma rimane preponderante la malnutrizione per eccesso di cereali e poche proteine, soprattutto animali. In realtà nelle città rimane difficile anche reperire il pane, come testimoniano le rivolte di fine '800. I nuovi cibi che si diffondono su larga scala grazie al processo d'industrializzazione sono, tra gli altri, la cioccolata (presentata all'Esposizione Universale del 1851 in svariati formati) e la birra (grazie a nuove tecnologie e agli studi sulla fermentazione di Pasteur)<sup>11</sup>. Nel rispetto delle caratteristiche dell'eclettismo, un piatto attuale che richiami allo spirito del tempo si

presenterà all'insegna dell'unione di elementi diversi: ingredienti antichi – preferibilmente medievali – con ingredienti esotici. Gli elementi di derivazione esotica potranno caratterizzare il piatto nella sua presentazione, tra linee curve ed elementi di iper-decorativismo, come nell'architettura orientale e medievale.



<sup>11</sup> <http://www.storiengastronomiche.it/boas-di-mangiava-ottocento-novecento/>

76

Leonardo da Vinci

## LA COPPA ENOGRAL "servita dal coppale, una sorta di SACRO GRAAL del vino"



La bevanda nella coppa "retettore di vino per brindare al genio" - ideata da Alberto Vincenzo Vaccari ed eseguita da Elisa Butturini nella Fonderia Berengo di Murano (Venezia)

### Leonardo produttore di vino con un suo vigneto

Leonardo da Vinci studiava tutto, anche come migliorare la produzione vitivinicola. Esperto di studi botanici, era proprietario di un podere a Firenze e di una vigna a Milano, regalata da Ludovico il Moro nel 1499, subito dopo aver dipinto il Cenacolo. In una celebre lettera spiega al suo contadino come rendere migliore la produzione del vino. La Vigna di Leonardo presso la Casa degli Atel-

lani, in corso Magenta a Milano, è una storia ricca di curiosità, sia storica sia scientifica, che lega il genio nativo di Vinci al capoluogo lombardo. Nell'incontro I segreti svelati della Vigna di Leonardo, organizzato dall'Associazione Donne della Vite il 20 maggio 2016, Attilio Scienza e Serena Imazio hanno svelato i particolari del percorso, tanto affascinante quanto complesso, che ha condotto alla sua rinascita.

18

Leonardo da Vinci

## La ricetta antica...e quella moderna OSTRICHE ALLA JUDIT

Ricetta tratta dal libro: "Cucina Eclettica", Juana M. Gorriri, Nuova Delphi "Aprite tre dozzine di ostriche, raccogliete l'acqua che contengono, filtratela, attraverso una garza e, dopo averla scaldata fin quasi a bollire, mettetevi le ostriche per quattro minuti. Toglietele dall'acqua e poi, dopo averle scolate, mettetele in un recipiente resistente all'azione del fuoco, con un pezzo di burro e un condimento di erbe fine e funghi tritati, un cucchiaino di olio d'oliva e una spolverata di pepe e noce moscata. Coprite il tutto con uno strato di mollica di pane duro grattato e lasciate il recipiente a fuoco lento, coperto con un fornello portatile a fuoco vivo. Quando la mollica avrà preso un colore dorato, ritirate e servite, innaffiando le ostriche con il succo di un limone".

## ZUPPA DI COZZE CON LATTE DI COCCO E ZESTE DI ARANCE E ALGHE DI SPINACI

### Ingredienti: (per 4 persone)

- 500 g di cozze • 1 spicchio d'aglio • poco zenzero • 1 barattolo di latte di cocco • olio E.V.O.
- 1 arancia • coriandolo fresco • poco peperoncino fresco • 1 cavolfiore bianco
- 1 lemon grass (o citronella) • 100 g di spinaci freschi • sale pepe q.b.

### Procedimento

Pulire le cozze. Metterle in padella con coriandolo fresco, lemon grass, zenzero e farle aprire. Quando sono aperte, filtrare l'acqua di cottura. Tenerla da parte. Cuocere i cavolfiori, frullarli e ricavarne una crema. Aggiungere questa crema all'acqua di cottura delle cozze, quindi aggiungere il latte

di cocco, insaporire con lemon grass, zenzero e coriandolo fresco e poco peperoncino fresco. In una padella mettere poco olio evo, aggiungere gli spinaci e farli saltare velocemente, insaporire con poco sale e pepe. Versare la zuppa in una fondina, guarnire con le cozze, gli spinaci e zeste d'arancia.

77

Leonardo da Vinci

## La Coppa Enogral presentata il 2 maggio 2018 all'anteprima mondiale di Villa Arvedi (Verona)



La Presidente dell'Associazione culturale Mani d'Oro Vanna Maria Annichini con la Signora del Vino Fiorenza Quintarelli, scoprono la Coppa Enogral



19

Per informazioni: [www.celebrandoleonardo.org](http://www.celebrandoleonardo.org)

Associazione Culturale Mani d'Oro [info@celebrandoleonardo.org](mailto:info@celebrandoleonardo.org)

Ideatore di Celebrando Leonardo 500 - tel 337 484029 [info@albertovincenzovaccari.it](mailto:info@albertovincenzovaccari.it)