

PRESS RELEASE

"PREVIEW: THE DISH OF TIME AND THE ENOGRAL CUP
by Celebrando Leonardo 500

with Alberto Vincenzo Vaccari and the Istituto Alberghiero A. Berti di Verona
500 YEARS OF CULINARY HISTORY FROM LEONARDO TO TODAY"

May 2, 2019: Exactly 500 years after the death of one of the greatest geniuses of all time, Leonardo da Vinci. 500 years in which the memory of a man who was an engineer, painter, sculptor, scientist, architect, inventor, musician and CUOCO IDEATORE of BANCHETTI, is handed down from generation to generation... To remember it, after 3 years of work, **the book "the dish of time and the cup enogral"** (The dish of time and the gastronomic cover), designed by GRAFICHE SIBE Verona, comes out for the first time.



A project born with an international soul, ready to fly beyond our borders to tell who Leonardo da Vinci was and what he left us in 500 years, with old and new recipes, as well as their history divided into 7 chapters, for 7 arts, for 7 styles.

Author:

Alberto Vincenzo Vaccari is one of the most appreciated consultants for museums, courts, antiques exhibitions and associations. He has been an art expert in television broadcasts with Dr. Antonio Lubrano, including RAI one morning in the family; loved and "feared" for a competence that is not discussed. Professor of history of styles and methodologies of furniture restoration, he also wrote the book "Inside the Furniture" published by Zanichelli.

Leonardo was also a genius in the kitchen, inventor and director of the ceremonial and menus of the most important ducal festivals, such as the one for the wedding between Giangaleazzo Sforza and Isabella of Aragon, which were held in 1489 in Tortona, and then continue to Pavia and Milan, leaving us many gastronomic notes scattered among his various writings, notes that demonstrate his skill, his desire to experiment, his gluttony and his innate desire for food innovator and etiquette.

Some inside pages:

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 soporrito 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 variati formati) e la birra (grazie a nuove tecnologie e agli studi sulla fermentazione di Pasteur)¹¹. 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.



¹¹ <http://www.storiengastronomiche.it/cosa-si-mangiava-ottocento-novecento/>

76

Leonardo da Vinci

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



La bevanda nella coppa "Nattara di vino per brindare al genio" - ideata da Alberto Vincenzo Vaccari ed eseguita da Elisa Butturini nella Fonderia Benetton 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, Antillo 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. Gorriti, 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 fornelletto 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

For information: www.celebrandoleonardo.org

Associazione Culturale Mani d'Oro info@celebrandoleonardo.org

Creator of Celebrando Leonardo 500 - tel 337 484029 info@albertovincenzovaccari.it