



# Leccornie **DUCALI** alla **TAVOLA SFORZESCA**

## Leonardo e i complicati macchinari da cucina

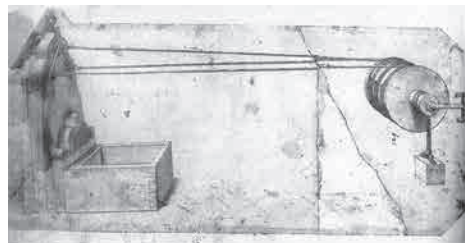
di Grazia Rossanigo

**N**ella sua geniale ricerca per aiutare l'uomo a semplificare il rituale dei lavori, soprattutto quelli impegnativi dal punto di vista manuale, la mente del genio di Vinci aveva trovato soluzioni avveniristiche per il suo tempo.

La cucina che idealmente Leonardo voleva era dotata di un equipaggiamento preciso e impegnativo in rapporto alla sua epoca. In quella dovevano esserci un fuoco sempre acceso, una riserva continua d'acqua sempre bollente, un pavimento sempre pulito e macchine per lavare, tritare, affettare e tagliare. Vediamo brevemente le sue soluzioni per risolvere questi problemi.

Per primo, tra i macchinari studiati dal grande inventore, ricordiamo il girarrosto automatico (nella foto sopra). Lo spiedo era azionato da ingranaggi messi in funzione da un motore a pesi. Inoltre, la forza della corrente d'aria calda che saliva nel camino, a sua volta metteva in movimento una ventola alla quale era collegato un sistema di trasmissione del moto.

Per secondo annoteremo un trita manzo il cui disegno, prima a Torino, ora custodito alla Biblioteca Trivulziana di Milano, pre-



vedeva un macchinario enorme che necessitava dell'intervento di numerosi uomini per essere azionato.

Leonardo aveva progettato inoltre un argano per gli spaghetti (nella foto sopra)! Ricordiamo infatti che 200 anni prima Marco Polo aveva portato dalla Cina le tagliatelle, impiegate in Occidente soprattutto per la decorazione della tavola. Lo "spago mangiabile", come lo definisce Leonardo, aveva una lunghezza pressoché infinita. Era preparato con una farina scadente e acqua piovana ed era pensato come cibo per sfamare l'esercito. Questa macchina doveva testare l'elasticità degli spaghetti. Per mangiarli infine era necessaria la "forcina", una forchetta a tre rebbi che sarà

proprio Leonardo ad inventare più tardi. Una curiosità da condividere con i lettori è la seguente: Leonardo, fino alla sua morte avvenuta nel 1519, aveva sempre tenuto una preziosa scatola nera custodita vicino al letto. In essa si vociferava che ci fosse una macchina per gli spaghetti, ma la scatola era vuota e non sapremo mai il suo segreto.

Un altro macchinario ingombrante e pericoloso inventato da Leonardo era l'affettacrescioni, che divenne un'arma da guerra che Ludovico il Moro usò contro le truppe francesi che invasero Milano.

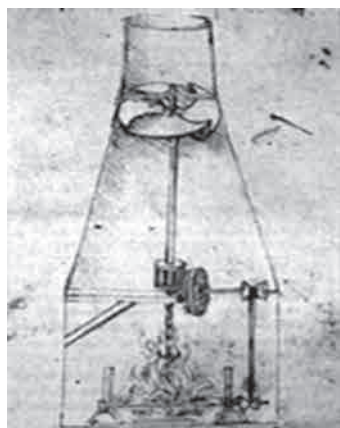
Sempre per Ludovico il Moro, Leonardo realizzò molti macinapepe che dovevano essere costruiti in legno di vite.

Però, questo suo impegno per alleviare il lavoro manuale, nella maggior parte dei casi, non sortì il successo sperato perché i suoi congegni erano molto ingombranti e non sufficientemente testati.

Abbiamo voluto regalarvi una ricetta pensata per il girarrosto automatico. Provatela nel vostro forno di casa: vi piacerà perché i suoi ingredienti sono di facile reperibilità e il suo sapore è ottimo.



Torinese, storica di enogastronomia, Grazia Rossanigo da tempo svolge ricerche storiche sulla gastronomia dell'epoca rinascimentale ed è autrice di diverse pubblicazioni sull'argomento. Il suo impegno è quello di proporre informazioni e curiosità per far conoscere la storia attraverso i gusti e le tradizioni della famiglia ducale milanese. Tra i libri realizzati, ricordiamo "Amandole e Malvasia per uso di corte. Cibi e ricette per la tavola dei duchi di Milano", scritto con Pier Luigi Muggiati, e "La Tavola del Vescovo - L'alimentazione nel territorio di Vigevano a metà Cinquecento dai documenti del primo Vescovo Galeazzo Pietra", scritto con Marco Bianchi e Carlo Ramella.



### Gallina piena arrosto

#### INGREDIENTI

1 gallina, 500 gr. di broccoletti, 150 gr. di nocciole, 1 uovo, 150 gr. di lardo tritato, 1 cucchiaino di formaggio grana grattugiato, vino bianco secco, miele, sale e pepe.

**Preparate la gallina, fiammeggiatela e lavatela. Lessate i broccoletti, tritate le nocciole. Mettete i broccoletti ormai freddi in una terrina con le nocciole tritate, unite uova, lardo tritato e parmigiano. Amalgamate bene tutti gli ingredienti. Introducete questa farcia nel ventre della gallina e ricucite l'apertura. Legatela bene, adagiatela in una larga teglia, salatela e pepatela. Irroratela con qualche cucchiaino di olio e passatela in forno. Infornate a 180 gradi. Spruzzatela con un bicchiere di vino bianco dopo la prima mezz'ora e continuate a irrorarla con il sugo. Servono 2 ore di cottura. Quindi, trascorso questo tempo, passate il fondo di cottura e unite 2 cucchiaini di miele facendo restringere il sugo.**