

Leonardo, un Genio Vegetariano

Scritto da Giorgio Cerquetti
Mercoledì 26 Novembre 2014 18:39

Giorgio Cerquetti

LEONARDO, UN GENIO VEGETARIANO

Leonardo Da Vinci (1452-1519)

A scuola ci hanno detto che Leonardo, conosciuto in tutto il mondo, è stato il più grande genio italiano di ogni epoca.

Un aspetto a cui è stato dato poco risalto è la sua alimentazione, Leonardo era vegetariano.

Leonardo era vegetariano, ambientalista e amante degli animali.

Eppure basta andare indietro nel tempo per scoprire che anche altri grandi personaggi storici, studiati a scuola, hanno preferito rinunciare a mangiare la carne. Tutti noi abbiamo studiato Pitagora ma anche di lui non ci hanno detto. Nel VI secolo avanti Cristo il grande filosofo Pitagora credeva nella reincarnazione e insegnava, nella sua scuola di Crotone, lo stile di vita vegetariano. La filosofia dei pitagorici rifiutava qualsiasi forma di uccisione, i seguaci di Pitagora preferivano non mangiare 'esseri animati', con lo scopo

finale di raggiungere uno stato di purezza e di elevazione spirituale.

Questa scelta, chiara e precisa, di Leonardo non appare in tutti i testi dedicati a lui e dove appare riceve poco spazio. Eppure la scelta alimentare di una persona è molto importante per capire la sua morale e il suo stile di vita.

Ho trovato sorprendente per non dire ridicola l'affermazione del noto Piero Angela, nemico del paranormale e di tutto ciò che è diverso da lui, l'esperto televisivo liquida banalmente l'argomento sostenendo che Leonardo da Vinci fosse vegetariano a causa della sua scarsa disponibilità economica.

Questo è completamente falso perché Leonardo non era affatto povero e rimaneva coerente alla sua scelta alimentare anche quando era invitato, spesso, ai banchetti dei suoi ricchi ammiratori. Vi presento una prova storica. Jean Paul Richter, il primo a decifrare i taccuini di Leonardo, scrisse in The Literary of Leonardo da Vinci: «Siamo indotti a pensare che Leonardo stesso fosse vegetariano dal seguente interessante passo della prima lettera [dall'India] di Andrea Corsali a Giuliano de' Medici: "Alcuni gentili chiamati Guzzarati non si cibano di cosa alcuna che tenga sangue, né fra di essi loro consentono che si nuoccia ad alcuna cosa animata, proprio come il nostro Leonardo." In questa e in un'altra lettera Leonardo compare come un vegetariano convinto.

Le due lettere furono spedite dall'India in patria e subito pubblicate nel 1516 e 1518 in edizioni divulgative, ristampate poi dal Ramusio nella monumentale raccolta "Navigationi et viaggi" nel 1550. La prima lettera è diretta a Giuliano de' Medici, figlio del Magnifico e fratello di Leone X, e vi si riferisce sul lungo viaggio compiuto da Lisbona al seguito di un'ambasciata portoghese, della circumnavigazione dell'Africa, della traversata dell'Oceano Indiano fino a porti e terre dell'India. La seconda relazione è indirizzata a Lorenzo de' Medici duca d'Urbino.

A Firenze tutti conoscevano bene le abitudini di Leonardo.

Leonardo da Vinci era un tale fervente vegetariano da comprare uccelli in gabbia dai venditori di polli per poi liberarli. A darcene la prova è l'autorevole testimonianza di

Giorgio Vasari. Nelle sue «Vite», lo storico racconta di come Leonardo «passando dai luoghi dove si vendevano uccelli, di sua mano cavandoli di gabbia e pagatogli a chi li vendeva il prezzo che n'era chiesto, li lasciava in aria a volo, restituendoli la perdita libertà».

Liberando quegli uccelli appena comperati al mercato, Leonardo non compiva un gesto stravagante. piuttosto rivelava un grande amore per la natura, era un uomo che ha fatto del rispetto della vita animale una nobile regola di vita.

Leonardo espresse la sua genialità oltre che a Firenze anche a Milano, Roma e in Francia.

Scrisse Leonardo a Milano: "Tutto ciò che viene portato a tavola del mio Sire Ludovico mi turba. Ogni pietanza è di una confusione mostruosa. Tutto è troppo abbondante. In questo modo mangiavano i barbari. Tuttavia come posso convincerlo quando lui disprezza i miei piatti a base di nobili broccoletti e non trova spazio per le mie prugne accompagnate da una bella carota? Perché c'è più beltà in un solo broccoletto, più dignità in una singola carotina che nelle sue dodici pentole dorate, impilate, stracolme di carne e ossa; c'è più austerità in una prugna secca, più sostanza in due fagiolini verdi. Cosa devo fare per convincerlo di questo? La semplicità è tutto quello che il mio Sire deve riscoprire. E non solo lui ma tutto il paese.."

PETA , l'associazione americana a difesa degli animali, ha scelto proprio lui per un nuovo francobollo a sostegno dei vegetariani. La serie inaugurata con il volto di Leonardo e' intitolata i VEGETARIANI FAMOSI DELLA STORIA ed è stata disponibile in tutti gli uffici postali degli Stati Uniti. In una nota di Peta si legge che "Leonardo da Vinci nei suoi scritti ha parlato della sua compassione per gli animali e ha detto che i carnivori scavano la fossa a tutti gli animali per soddisfare i loro palati". La Peta, People for the ethical treatment of animals", organizzazione ambientalista con oltre tre milioni di attivisti, ha fatto anche una buona proposta al governo italiano. Questo gruppo offre 100mila dollari in cambio di un targa, che ricordi la sua scelta vegetariana, con l'immagine di Leonardo da Vinci, andrebbe posizionata nella zona arrivi dell'aeroporto di Roma dedicato al grande artista del Rinascimento italiano.

«Il nostro obiettivo - si legge nella lettera inviata dall'organizzazione no profit al

Leonardo, un Genio Vegetariano

Scritto da Giorgio Cerquetti

Mercoledì 26 Novembre 2014 18:39

governo italiano - è quello di aiutare l'Italia e, allo stesso tempo, far conoscere a tutti il rifiuto di Leonardo di mangiare carne. Leonardo da Vinci sarebbe veramente disgustato dalla moderna industria alimentare per cui polli, tacchini, maiali, mucche e pesci vengono privati della loro vita».

RICETTA

Vi propongo una traduzione di Rynn Berry dal latino originale di una ricetta del libro di cucina *De Honestu Voluptate*, che Leonardo usava per cucinare i suoi pasti vegetariani. Questo libro fu scritto da Bartolomeo Platina nel 1475 e viene considerato il primo libro moderno di cucina .

Faba in Frixorio (fave in padella)

1 tazza di fave (ammollate per tutta la notte e lessate)

1 tazza di fichi seccati al sole (tritati)

1 cipolla media (tritata)

salvia

aglio

erbe aromatiche (basilico, timo, rosmarino)

2 cucchiaini di olio di oliva

sale e pepe a piacere

2 cucchiaini di prezzemolo, tritato fine

Fabam coctam atque resoluta cum ficis salvia...

In una padella con un po' d'olio mettete le fave lessate, la cipolla, i fichi, la salvia, l'aglio e le erbe aromatiche. Rosolate bene con l'olio, spruzzate con le erbe aromatiche e servite.

Per quattro persone.

La ricetta carabaccia

Grazie agli scritti lasciati nel Codice Atlantico possiamo capire bene che Leonardo conoscesse e sperimentasse volentieri le erbe o spezie, tra queste curcuma, aloe, zafferano, fiori di papavero, fiordalisi, ginestre, olio di semenza di senape e olio di lino.

Sin dai tempi più remoti la cipolla era diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo. Ricette tipo la “carabaccia” o come la “cipollata”, si trovavano quindi in diverse aree non solo italiane. Il nome carabaccia viene dal greco “karabos” che vuol dire barca a forma di guscio. Dal concetto di guscio si è poi passati al concetto di zuppiera e quindi di zuppa. Leonardo da Vinci la degustava in occasione dei diversi banchetti che lo vedevano ospite.

La carabaccia, citata da Cristoforo da Messisbugo nel ‘500, è descritta come “Carabazada”. Nella ricetta originale figurano, oltre alle cipolle, mandorle pelate e pestate nel mortaio, aceto d’agresto, cannella e poco zucchero.

Preparazione

Pulite e tagliate delle cipolle a fettine sottili e mettetele in un recipiente di terracotta a rosolare con dell'olio d'oliva. Cuocere lentamente a recipiente coperto per mezz'ora, avendo cura di aggiungere un paio di cucchiai d'acqua.

Salate, pepate, versate abbondante brodo e continuate la cottura a recipiente scoperto per un'altra mezz'ora. Mettete in delle scodelle di portata alcune fette di pane abbrustolito e versateci sopra la zuppa ottenuta.

Prima di gustare la carabaccia, informagiatela bene e aspettate qualche minuto.

USA QUESTE CITAZIONI PER QUESTE OPERE

La Vergine delle Rocce, La Gioconda e l'Ultima Cena .

“Invero l'uomo è il re delle bestie, perché la sua brutalità supera la loro. Noi viviamo della morte degli altri. Siamo dei cimiteri ambulanti!”

“Fin dalla mia più giovane età ho respinto l'uso della carne. Verrà un giorno in cui uomini come me considereranno l'uccisione di animali nello stesso modo in cui oggi considerano l'uccisione di uomini.”

« Se realmente sei, come ti descrivi, il re degli animali – direi piuttosto re delle bestie, essendo tu stesso la più grande! – perché non eviti di prenderti i loro figli per soddisfare il tuo palato, per amor del quale ti sei trasformato in una tomba per tutti gli animali? [...] Non produce forse la natura cibi semplici in abbondanza che possano sfamarti? E se non riesci ad accontentarti di tali cibi semplici, non puoi preparare infinite pietanze mescolando tra loro tali cibarie? [1](#) »

"Verrà il tempo in cui l'uomo non dovrà più uccidere per mangiare. Un tempo in cui gli uomini come me considereranno l'uccisione degli animali come oggi considerano l'uccisione degli uomini".