

COMUNICATO STAMPA: A PRANZO CON LEONARDO DA VINCI IL 16 NOVEMBRE A CASARGO

“A TAVOLA CON LEONARDO DA VINCI”: il gusto, i suoni e le emozioni di un vero pranzo rinascimentale potranno essere vissuti sabato 16 novembre presso il prestigioso Centro Formazione Professionale Alberghiera di Casargo (LC), nell’evento organizzato nell’ambito del progetto che da settembre a novembre 2019 - coinvolgendo le province di Milano, Como e Lecco - ha celebrato la cultura e la quotidianità in Lombardia negli anni in cui vi soggiornò e operò Leonardo. Nell’arco del trimestre sia le visite guidate proposte, sia le conferenze hanno registrato il tutto esaurito; gli incontri a carattere enogastronomico hanno destato grande curiosità, ben ripagata dalla qualità delle conferenze che hanno accompagnato la degustazione dei cibi e delle bevande.

Il pranzo a Casargo avrà un tocco di teatralità in più: Leonardo fu anche un apprezzatissimo “scenografo” di banchetti - memorabile e descritto nei minimi dettagli il celebre festeggiamento del matrimonio tra il duca Gian Galeazzo Sforza II e Isabella D’Aragona, nel gennaio 1489 - e sabato 16 novembre Mauro Rossetto (Direttore Scientifico del Museo Manzoni e dei Musei di Palazzo Belgioioso a Lecco, storico enogastronomico e sommelier) ne ripercorrerà le realizzazioni vestendo i panni di gran cerimoniere e ricostruendo, al Tavolo Imperiale, il servizio offerto ai ricchi signori delle corti del Rinascimento. Rossetto, che ha curato con i docenti del CFPA la definizione del menu, negli intermezzi tra i vari servizi di cucina farà rivivere l’atmosfera della cucina leonardesca presentando le ricette e raccontando le apparecchiature e le coreografie con cui venivano diletta i commensali.

In ogni banchetto che si rispetti sono protagoniste anche la musica di intrattenimento e la danza: a Casargo verranno eseguiti brani da ballo dell’epoca italiani, spagnoli e francesi. Gli strumenti saranno copie degli originali cinquecenteschi, José Manuel Fernández Bravo suonerà flauto e cornetto e Francesco Motta si esibirà al liuto.

Interverranno i rappresentanti degli enti promotori (Pio Albergo Trivulzio, Auser Lombardia, Museo Martinitt e Stelline) e dei partner di progetto.

➤ **SEGUE: MENU IN DETTAGLIO**

IL MENU IN DETTAGLIO

Casargo, Centro professionale di Formazione Alberghiera

Sabato 16 novembre 2019

“A pranzo con Leonardo Da Vinci”

Banchetto rinascimentale

Il cesto del nostro fornaio:

Panini mignon assortiti, pane casareccio

Grissini croccanti

Le pietanze:

Uovo cotto a bassa temperatura su crema di patate aria di parmigiano e tartufo

Zuppa di ceci del maestro Martino

Tortelloni di zafferano con zucca amaretti e mostarda

Lo spago agli antichi sapori del lago

Pasticcio di cappone/ in crosta

Prosciutto toscano in morsa

Cosciotto di cinghiale allo spiedo

Tagliere di formaggi D.O.P. con uva, frutta secca, confettura bio e miele

Acquarosa afrodisiaca (ricetta di Leonardo)

Vini e bevande:

Cocktail alcolico/analcolico al melograno

Toscana IGT Rosato, 2018

Chianti DOCG, 2018

Toscana IGT liquoroso “Santo Spirito”, 2011