

## Leonardo, el gastrónomo

Por **Manolo Méndez**  
[ma.mendez@telefonica.net](mailto:ma.mendez@telefonica.net)

El 2 de mayo de 1519 fallecía en Amboise, a las orillas del Loira, Leonardo Da Vinci, el genial creador renacentista que destacó, de manera sobresaliente en la pintura, pero también en otras múltiples facetas, como la ingeniería militar, la astronomía, la hidráulica, y hasta la por entonces innata e impensable aeronáutica. Así ocurrió que muchos de sus estudios e inventos de todo orden se demostraron clarividentes precursores de avances tecnológicos que habrían de asombrar al mundo siglos más tarde. Sin embargo, y en lo que nos interesa más aquí, hay una faceta de Leonardo muy poco conocida, cual la de su afición, y hasta dedicación, culinaria. También en eso fue innovador clarividente, y hasta cabría decir que, de tan avanzado, a él corresponde el título de primer precursor de la cocina minimalista y de la “nouvelle cuisine”.

Esta faceta culinaria del gran Leonardo tiene, no obstante, una reserva importante que hemos de advertir, cual la de que su “descubrimiento” y afloración es sospechosamente reciente. Tanto, que nada se sabía de ella hasta 1980, cuando misteriosamente salió a la luz un presunto manuscrito de su puño y letra (cuyo original se guarda –también presuntamente, porque nadie lo vio- en el museo Ermitage, de San Petersburgo). La traducción de tal supuesto manuscrito de Leonardo se dio a conocer en 1987, editado bajo el título de “*Notas de cocina y del cuidado de la mesa de Leonardo da Vinci*”.

Pues bien, con todas estas reservas, que no son pocas, en las páginas de este delicioso libro descubrimos a un Da Vinci visionario e innovador en casi todas las artes de la cocina, desde la elaboración de recetas, a la invención de mil artilugios culinarios, pasando por su propio modelo de usos y recomendaciones que deben seguirse para el buen yantar y el servicio correcto en la mesa.

La gastronomía, en todo caso, no le era ajena a Leonardo, ya que su padrastro, esto sí se sabe, tenía como oficio el de pastelero. Como también se sabe que el joven aprendiz de pintor, en el taller de Verrocchio, se ayudaba a sufragar los gastos de su estancia empleándose como camarero por las noches en la taberna “Los Tres Caracoles”, negocio que acabó por ser suyo, en sociedad con otro aprendiz de pintor, también llamado a la gloria, Sandro Botticelli. Ambos le cambiaron el nombre al local, que pasó a ser “La huella de las tres ranas”, decorado en su interior con pinturas murales de ambos, y que acabó sus días comerciales, y los de la sociedad, tras un aparatoso incendio.

Pocos años más tarde, Leonardo vuelve a encontrarse entre fogones, ahora al servicio de Ludovico Sforza “*El Moro*”, en calidad no de pintor sino de consejero de fortificaciones y maestro de festejos y banquetes de la corte lombarda. Su primer encargo fue un rotundo fracaso, no obstante lo cual Ludovico no le despidió, y logró mantenerse en aquel servicio algunos años más. La cuestión que aquí viene al caso es que le fue encargada la organización de la boda de una sobrina de Ludovico. Y Leonardo tuvo la ocurrencia de disponer para la ocasión un menú absolutamente insólito y extravagante para la época, integrado por un sinfín de pequeños bocados, al modo de nuestra cocina de hoy más rabiosamente actual.

Algunas de las *delicatesses* minimalistas que proponía Da Vinci nos dan la medida de su premonitoria inspiración futurista: anchoas con brotes de col, puré de nabos con anguila, testículos de cordero con crema fría, pata de rana sobre hoja de diente de león, pezuña de oveja hervida y deshuesada ...y así hasta dos centenares de pequeños bocados sibaritas.

El banquete nupcial en cuestión no llegó a materializarse como Leonardo proponía, porque *El Moro* rechazó de plano aquellas modernidades excéntricas y optó finalmente por la ortodoxia de la época, encargando a otro cocinero la elaboración de salchichas de sesos de cerdo de Bolonia; patas de cerdo rellenas; pasteles de Ferrara; terneras, capones y gansos asados; 60 pavos reales, cisnes y garzas reales, y 2.000 ostras de Venecia.

Ludovico Sforza, al fin, harto de tanta modernidad extravagante, decidió prescindir de los servicios culinarios de Leonardo, enviándolo una temporada a Santa María delle Grazie, donde Da Vinci pintaría una de sus obras maestras, “La Última Cena”.