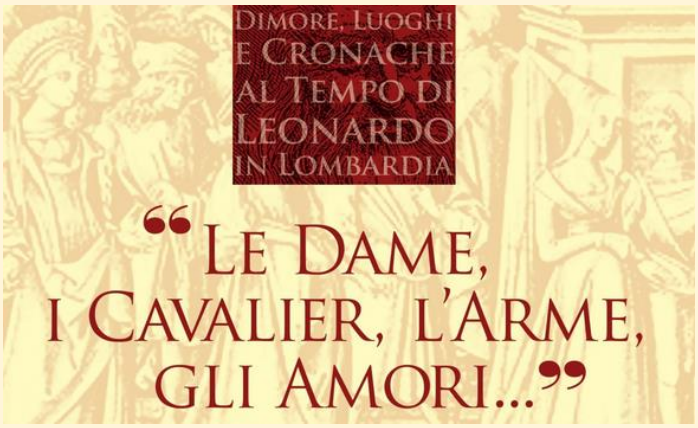
Sintesi a cura di Teresa Muccillo per il Museo Martinitt e Stelline

Dimore ,Luoghi e Cronache al tempo di Leonardo in Lombardia " Le dame ,i cavalier, l' arme ,l' amor"

Conferenze itineranti su alcuni aspetti delle famiglie e della vita sociale nelle città di Milano Como e Lecco al tempo di Leonardo Da Vinci.

Leonardo fu a Milano dal 1482 ,nella fervida città di Ludovico il Moro, quest' ultimo detentore di un ducato che inglobò anche potenti città nemiche, come Como e Lecco, fucine di personaggi famosi, storici ,artisti e prelati. Leonardo fu al servizio di casa Sforza e proprio in questo contesto ebbe modo di entrare in contatto con gli artisti rinascimentali lombardi, i quali, affascinati dal suo acume, dalle sue teorie e modelli figurativi ,riproposero il suo modus operandi nei loro lavori, tanto da essere chiamati con l'appellativo di "leonardeschi". Attorno all' artista toscano si muoveva una società intera: mentre i rapporti con i suoi contemporanei sono conosciuti in maniera approfondita grazie alla mole di saggi dedicati a questo tema, meno vivace risulta la ricostruzione della vita e dei legami di altri personaggi di corte con l' artista, quali l' arcivescovo, il cuoco, il condottiero, l' inquisitore: attori di una realtà, quella a cavallo tra fine Quattrocento e inizi del Cinquecento, scandita da eventi e innovazioni. Nel 1486 vide la luce il più autorevole manuale contro le streghe ad uso degli inquisitori ,il *Malleus Maleficarum*, mentre a Como operavano gli instancabili redattori delle *historiae* milanesi e comasche, Bernardino Corio e dei fratelli Benedetto e Paolo Giovio. Maestro Martino, autore del primo autorevole ricettario, incantava con le sue creazioni culinarie i banchetti di corte, codificava le regole del mangiar bene e dello stare a tavola, realizzava convivi opulenti e impeccabili come quello memorabile per le nozze di Gian Giacomo Trivulzio, condottiero al servizio di Ludovico il Moro ,poi al servizio del re di Francia, per il quale Leonardo realizzò un famoso monumento equestre nel 1505. A Milano, invece, campeggiò la figura dell'arcivescovo Guido Antonio Arcimboldi, grande compagno di feste del duca Ludovico, che fece erigere la casa di campagna poco fuori città, ancora oggi esistente e conosciuta come la Bicocca degli Arcimboldi. Le città del ducato, al tempo di Leonardo, rilucevano a livello produttivo per le innovazioni apportate al sistema agricolo, per la presenza delle industrie seriche e tipografiche del comasco e la produzione di ferro del lecchese ,che rifornì gli armaioli di Milano, noti in tutta Europa. In occasione del cinquecentenario della morte dell' artista, esperti e studiosi celebrano il genio leonardesco in tutte le sue sfaccettature, la società rinascimentale e gli aspetti della vita di corte, con conferenze, attività e visite guidate nel territorio lombardo.



Milano

Marandrea Montecchiari, Mauro Rossetto *“I banchetti viscontei dallo storico degli Sforza, Bernardino Corio. Assaggi di cibi dell’ epoca”* ,21 settembre 2019,Cascina Cotica

Maria Teresa Sillano *“Le tecniche di produzione agricola della pianura irrigua al tempo di Leonardo“* 3 ottobre 2019,Cascina Merlata

Cristina Cenedella *“Storia della Cascina Merlata”* 3 ottobre 2019,Cascina Merlata

Federica Fanizza *“Maestro Martino da Como e i banchetti di corte”* 5 ottobre 2019,Biblioteca Civica di Niguarda

Andrea Terreni *“Bernardino Corio, storico e biografo alla corte degli Sforza”* 12 ottobre 2019, Biblioteca Civica di Niguarda

Marino Viganò *“Il re, il luogotenente, l’ ingegnere: Luigi XII, Gian Giacomo Trivulzio, Leonardo e le fortificazioni milanesi”* 14 ottobre, Archivio storico civico ,Biblioteca Trivulziana Castello Sforzesco

Cristina Cenedella *“Il vescovo Guido Antonio Arcimboldi attraverso il suo archivio”* 9 novembre 2019,Archivio di Stato

Mauro Rossetto *“I banchetti di corte e la cucina all’ epoca di Leonardo”* 9 novembre 2019,Archivio di Stato

Marandrea Montecchiari *"I banchetti viscontei dallo storico degli Sforza, Bernardino Corio. Assaggi di cibi dell' epoca"*

L' arte del banchettare, nelle corti milanesi del Rinascimento, ci è nota attraverso la testimonianza di Bernardino Corio, storico di professione, diplomatico e camerlingo ducale presso la corte sforzesca al servizio di Galeazzo Maria, Ludovico il Moro e del giovane Gian Galeazzo Sforza .Lo si ricorda per la stesura della *Patria Historia*, scritta nel 1485 ,edita nel 1503,avente come oggetto la storia di Milano dalle origini al 1499.E' proprio all' interno di questo testo che trovano luogo le descrizioni di alcuni aspetti dell' intrattenimento dell' epoca, che affondano le radici nel Medioevo e raggiungono il massimo splendore in epoca rinascimentale. Inizialmente formato da un' asse poggiata su due banchetti, da cui il nome assunto dal convito, il banchetto era coperto da una tovaglia bianca, in seguito caratterizzata da una striscia di stoffa colorata che correva lungo il perimetro della tovaglia per poter essere utilizzata alla stregua dei nostri attuali tovaglioli, in uso a partire dal Cinquecento. La tavola era imbandita con piatti monouso, utilizzati a partire dal Basso Medioevo, che divennero sempre più decorati e preziosi, diversamente dai secoli precedenti, quando le portate venivano divise di norma tra due commensali. Rare erano le posate come le forchette ,del tipo a due punte, in uso solo a partire dal Cinquecento, impreziosite da manici realizzati con materie prime esclusive, come le pietre dure, l' avorio o il cristallo. Il cucchiaio, maggiormente utilizzato, era meno concavo rispetto a quello attuale e dal Trecento si utilizzò quello pieghevole, richiudibile, mentre i coltelli, a doppia lama, servivano per infilzare la carne. Il vasellame da tavola era di diverso materiale a seconda della condizione economica delle famiglie, si passava da quello in legno, usato dai contadini, a quello d' argento dorato e d' oro che caratterizzava i banchetti signorili o regali. Bicchieri di vetro e caraffe, iniziarono ad essere utilizzati anch'essi a partire dal Trecento. Al centro della tavola veniva posizionata la nave, che poteva fungere da saliera ,da contenitore per le spezie oppure per contenere gli antidoti ai veleni del signore. Il pane veniva utilizzato come utensile, alla stregua di un tagliere e poi dato in elemosina, in quanto considerato alimento popolare. I pasti venivano serviti secondo i dettami delineati nei trattati di cucina trecenteschi dei cuochi-trattatisti Maestro Martino e del Platina: mangiare era un rito importante per il mantenimento della buona salute, che si rifletteva nella successione delle portate e che venne in un certo qual modo codificata : venivano servite in primis le portate *di credenza*, piatti freddi o caldi, facilmente digeribili, quali zuppe ,insalate, minestre, per poi passare alle pietanze più corpose, quelle calde, dette *di cucina*, quindi si lasciava largo spazio alle carni e ai pasticci e arrosti per poi terminare con spezie confettate e formaggi, che servivano a contenere gli umori della digestione. Alcuni cibi quali il pavone o l' anguilla avevano una valenza simbolica: il primo, simbolo di lealtà, veniva portato in tavola nel momento in cui si stringevano alleanze, patti o si celebravano anniversari, mentre l' anguilla, considerata velenosa e poco digeribile, per la stretta somiglianza con il serpente, simboleggiava il male e per questo veniva trattata con una marinatura nel vino e una lunga bollitura prima di essere consumata. I trattati trecenteschi connessi all' arte del banchettare possono essere considerati dei veri e propri manuali di galateo e definirono nuove regole di comportamento a tavola. Nel Medioevo le pietanze o imbandigioni non erano destinate a tutti i commensali, venivano servite sulla tavola tutte insieme e a ciascuno spettava ciò che aveva a portata di mano: la disposizione del cibo non era casuale, non era consentito alzarsi e prendere una portata lontana dal proprio posto, così come il consumo di taluni cibi, che era regolamentato dalla posizione sociale ricoperta dal commensale nel banchetto organizzato dal signore. Il galateo prevedeva l'obbligo di lavarsi le mani in acque profumate all' inizio e al termine del pasto. Dal Quattrocento, i banchetti si distinsero per la loro smisurata varietà: non bastava solo avere cibo per tutti i commensali ma averne in abbondanza per tutta la servitù e per i cani.

E' questo il momento in cui si cristallizza la struttura gerarchica della società attraverso il cibo: i pasti a base di carne e selvaggina indorata da lamine d'oro contraddistinguevano il momento conviviale dei ricchi ,mentre sulle tavole dei meno abbienti i prevalevano pasti vegetariani con il costante uso di pane. A questo proposito, indimenticabile è il racconto delle nozze di Violante Visconti e Lionello d' Inghilterra, celebrate il 15 luglio del 1368 e ricordate dal Corio nella sua *Patria Historia*: due tavolate ben distinte, una maschile con a capo lo sposo e i cavalieri, tra i quali figura il letterato Francesco Petrarca e una seconda tutta al femminile con la sposa e le dame, vennero imbandite con ben diciotto portate, con ben due piatti per ciascuna portata. La cronaca di Mantova di Bonaparte Aliprandi, l' *Aliprandina* ,descrive appieno la magnificenza dei banchetti e le presentazioni di stupefacenti doni per gli sposi e per i commensali: si trattava di capi di vestiario ricamati di perle e foderati di ermellino, animali per le cacce ,leopardi dai guinzagli di seta ,falconi e cavalli. Per la prima volta, in questo banchetto, compariva la descrizione degli abbinamenti vino-cibo, pratica consolidatasi fino ai giorni nostri.

Conferenza "I banchetti viscontei dallo storico degli Sforza, Bernardino Corio. Assaggi di cibi dell' epoca" ,Milano, Cascina Cotica, 21 settembre 2019

Mauro Rossetto ***"I banchetti viscontei dallo storico degli Sforza, Bernardino Corio. Assaggi di cibi dell' epoca"***

L'atto alimentare, a partire dalle culture arcaiche ,è intrinsecamente portatore di valori simbolici, di tipo sociale e relazionale, connesso al rapporto con i morti, le divinità e la natura. Un simbolismo che si ritrova nel cibo stesso, per specifiche caratteristiche formali e organolettiche, come ad esempio l' uovo, simbolo della perfezione in tutte le culture antiche e della Resurrezione nella religione cristiana. Il momento conviviale, che si esprime attraverso il banchetto, scandisce gli eventi delle feste religiose e dei matrimoni nei contesti popolari e di quelli della vita di corte: gli oggetti che imbandivano la tavola, così come l' abbondanza e la raffinatezza delle portate, erano correlati alla ricchezza del signore, all' importanza dell' ospite e alla posizione sociale dei commensali che dipendeva dal posto che occupavano a tavola oltre all' ordine in cui venivano serviti. Il banchetto rinascimentale sviluppa al massimo queste dinamiche, trasformandosi da momento conviviale a una vera e propria forma di rappresentazione pubblica, come momento di affermazione del consenso e caratterizzato, come ogni spettacolo, da drammaturghi, autori, registi e pubblico. I drammaturghi erano i maestri di cerimonia, professionisti e autori dei primi testi sulla preparazione del banchetto in tutte le sue parti e in alcuni casi, delle ricette delle pietanze che venivano servite a tavola. I grandi cuochi lavoravano presso diverse corti, mettendosi al servizio del miglior offerente e le loro ricette venivano tramandate oralmente. Nel 1570 Bartolomeo Scappi ,cuoco di Papa Pio V, pubblicò il suo libro *Dell' arte del cucinare con la quale si può ammaestrare qualsivoglia cuoco, scalco, trinciante o maestro di casa,* opera raccolta in sei libri, contenente descrizioni e illustrazioni di banchetti senza eguali, corredata da una vasta raccolta di ricette che ne assicurarono la fama in Italia e in Europa e comprensiva di una sezione riservata alle pietanze per i malati, convalescenti e infermi. Alla corte di Ferrara, sotto Alfonso I d'Este ed Ercole II, operava Cristoforo di Messisbugo in qualità di sottosospenditore e provveditore ,autore dell' opera *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*, compendio pratico in cui venivano elencati tutti gli elementi necessari per poter approntare un banchetto principesco, dall'arredamento agli utensili da cucina, caratterizzato da una sezione dedicata alle ricette di numerose pietanze ,minuziosamente descritte. Il libro rimane una pietra miliare nella storia della gastronomia del Rinascimento, che accoglie tradizioni e gusti italiani, europei ed extraeuropei, che vanno dalla preparazione della Torta Hebraica a quella del caviale di storione. Consacrò il suo successo e la sua fama di cuoco provetto presso le cucine vaticane Martino de Rubeis, detto Maestro Martino da Como, il quale intraprese la sua carriera a Udine ,poi presso la corte di Francesco Sforza a Milano e dal 1450 presso il cardinale camerlengo Ludovico Scarampi Mezzarota, patriarca di Aquileia, noto per l'opulenza dei suoi banchetti. Il Maestro, diversamente da molti suoi colleghi che imitavano pedissequamente le ricette già note, si distingueva per la sua fantasia creativa, per la rielaborazione delle ricette tradizionali in chiave moderna. Il suo *Libro de arte coquinaria*, della seconda metà del XV sec. diventò ben presto il vessillo della nuova cucina per i suoi contemporanei. A lui si deve la menzione della parola polpetta, della ricetta della finanziera piemontese e della preparazione della mostarda vicentina. Il ricettario di Bartolomeo Sacchi detto il Platina, *De honesta voluptate et valitudine*, originariamente scritto in volgare e poi tradotto in latino, edito negli anni '70 del Quattrocento, si fece portatore di innovazione nel panorama della letteratura gastronomica: classificò e valorizzò cibi e preparazioni tra divagazioni letterarie ,aneddotiche e naturalistiche. Come in ogni spettacolo che si rispetti, i banchetti si svolgevano su un tema che poteva essere allegorico, celebrativo, d' intrattenimento frivolo, in base al gusto dell' epoca, solitamente suggeriti da

artisti, pittori, letterati e compositori come Leonardo da Vinci a Milano e in Francia , che si occupò della festa per le nozze di Gian Galeazzo e Isabella d' Aragona o Ludovico Ariosto a Ferrara. Il pasto iniziò ad essere allietato da un sottofondo musicale, che nel corso degli anni acquisterà sempre maggior spazio affermandosi come genere autonomo e rispettato, quello della Tafelmusik, la musica da tavola, che fungeva da sottofondo per gli intermezzi che scandivano la successione delle portate, ovvero rappresentazioni teatrali e danze. Dalla metà del Quattrocento si registrò un aumento esponenziale delle portate e della durata del momento conviviale ,come quello memorabile del capitano generale della Fanteria di Venezia, Malatesta Baglioni, composto da 1438 piatti o le nozze celebrate tra Gian Giacomo Trivulzio e Beatrice d'Alvalos per tre giorni consecutivi. Non meno opulenta rispetto alle portate era l' apparecchiatura del convito, formata da posate fatte di materiale prezioso, quali oro, argento, cristallo di rocca, piatti in porcellana sapientemente decorati, bacilli e vassoi per lavarsi le mani con acque profumate prima e dopo il pasto, saliere d' argento che venivano poste davanti ai personaggi più importanti. Lo sfarzo investiva tutto l' entourage: paggi, cocchieri e scalchi erano riccamente abbigliati e le pietanze venivano nobilitate con decorazioni d' oro. Lo sviluppo del banchetto andava di pari passo con quello economico delle corti, come quella del ducato milanese al tempo di Ludovico il Moro, che divenne un centro di consumo vero e proprio alimentato da fornitori e mercanti che dotavano il ducato di ogni tipo di "robbe".La cultura del cibo e delle buone maniere iniziò a trovare spazio nei testi del Galateo di Monsignor della Casa e in trattati quali i *Regiminia Sanitatis* del De Crescenzi del 1575 che contengono preziose informazioni sulle proprietà dei singoli alimenti in relazione alla salute del commensale .Le buone regole del mangiare vennero descritte anche dal nostro Leonardo da Vinci, in una regola dietetica in versi poetici.

Miniatura di un banchetto del XV sec.

Maria Teresa Sillano ***"Le tecniche di produzione agricola della pianura irrigua al tempo di Leonardo "***

Cascina Merlata

La Lombardia è una regione industriale in cui è forte l' innovazione ed è anche la prima regione agricola d'Italia per superficie dedicata all' agricoltura, risultato di ciò che si consolidò a partire dal XII fino al XVI sec., attraverso un sistema di produzione di materie prime reso possibile dall' abbondanza dell' acqua nel territorio e dall' attuazione di tecniche che consentirono la crescita di aziende razionalmente organizzate. La sistemazione agricola venne avviata attraverso opere di bonifica del territorio lombardo con la costruzione del Ticinello, ora Naviglio Grande, nel 1399, al tempo del ducato di Gian Galeazzo Visconti e del Naviglio Piccolo o della Martesana messo a punto nel 1475 sotto Galeazzo Maria Sforza, utili per uso agricolo, industriale e per il trasporto di materiali. Anche Leonardo si interessò alla gestione delle acque, venne incaricato da Ludovico il Moro di studiare il sistema per creare una via d' acqua comoda tra il Lago di Como e Milano: il naviglio poteva essere utilizzato due volte a settimana per la navigazione e i restanti giorni per utilità agricola. Il sistema agricolo era regolamentato dagli statuti del ducato ,che dettavano indicazioni sul numero di arature dei campi, sul periodo in cui svolgere la vendemmia, sulle limitazioni per lo spazio da destinare alle bestie e sul divieto di esportare il letame. I rendimenti, fino all' introduzione di prodotti chimici nell' '800,furono relativamente limitati, tuttavia la Lombardia fu in grado di far circolare l'economia agricola: incredibili lavori di sbancamento e di fertilizzazione del terreno ,congiunti all' applicazione del metodo di rotazione triennale, furono le carte vincenti che, grazie alla favorevole conformazione territoriale, permisero alla regione di avere una resa media dei prodotti di uno a sette già nel 1475: ciò significa che non solo i contadini furono in grado di provvedere al proprio fabbisogno ed avere le risorse per continuare la produzione intensiva delle colture, ma anche di vendere e scambiare i propri prodotti quali riso, mais ,foraggio, segale, orzo e vite. Le attività creditizie vennero

assimilate alla rendita terriera: vaste zone non sempre fruttuose, concentrate nelle mani di grandi proprietari ed enti ecclesiastici furono spesso cedute a un fittavolo, per la durata di nove anni, al termine dei quali il proprietario si impegnava a restituire la somma per le migliorie apportate sui suoi terreni; ciò non accadeva mai e pertanto i contratti di affitto si rinnovavano ad perpetuum. Intorno a Milano e nella città stessa, nacque il prototipo della cascina, nucleo intorno al quale si svolgevano i lavori agricoli, formata dall' aia, dalla corte con i suoi opifici ,da stalle, fienili, dal laboratorio del casaro, dal porcilaio e pollai. La conformazione della cascina, spesso luogo di residenza del padrone, si caratterizzava per la presenza di vani destinati ad uso abitativo per i contadini dipendenti e salariati ,i quali ricevevano un compenso giornaliero o settimanale per il lavoro svolto.

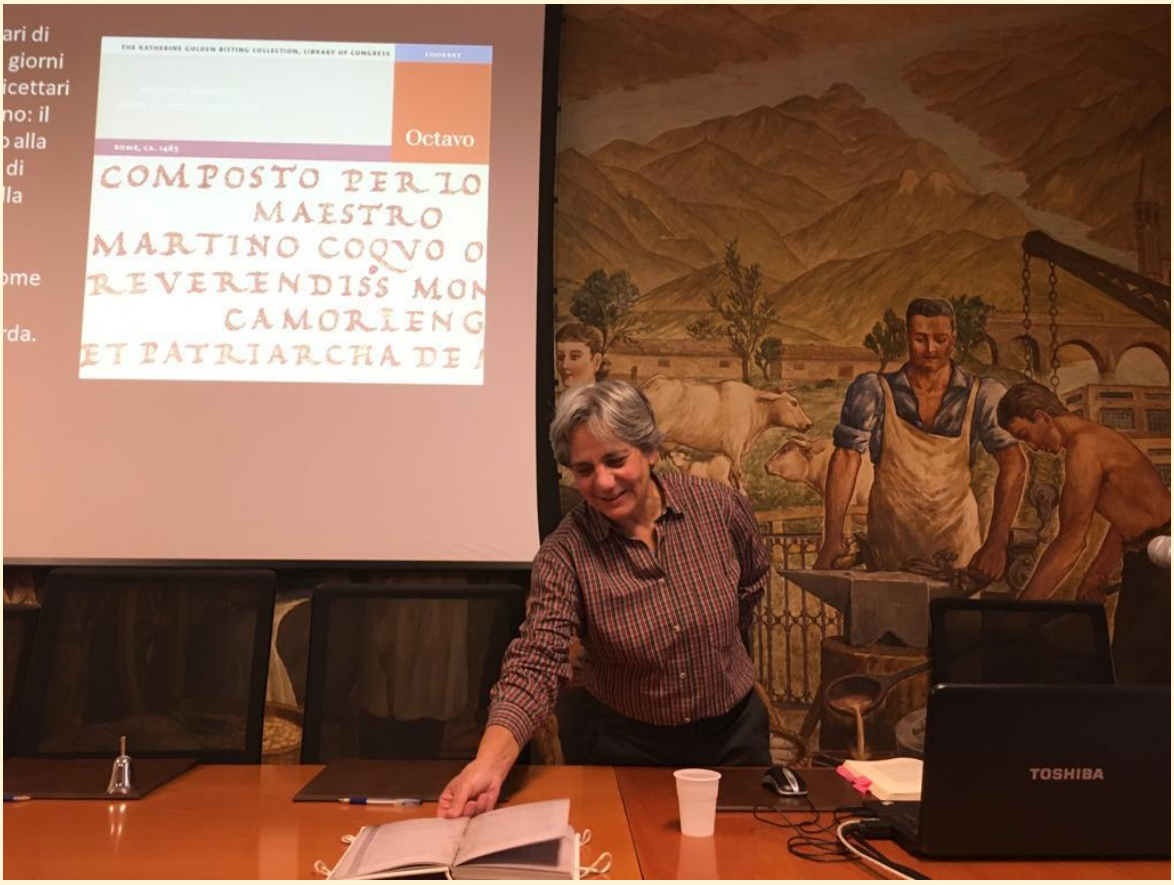
Cristina Cenedella *"Storia della Cascina Merlata"*

Conferenza "Storia della Cascina Merlata", Milano, Cascina Merlata, 3 ottobre 2019

La storia della Cascina Merlata è deducibile attraverso lo studio e l'analisi della cartografia storica del territorio del Comune di Milano. L'analisi delle piante topografiche di epoche diverse ,consente di localizzare gli insediamenti presenti sul territorio e di individuare, in maniera approssimativa ,il periodo di fondazione delle strutture, nel caso specifico, della Cascina Merlata, di non semplice datazione. Dalla *Pianta della città di Milano* di Pietro del Masaio del 1472,passando per quella cinquecentesca di Braun Hogenberg fino alla rappresentazione topografica del Clarici, datata 1580,Cascina Merlata non risulta segnalata in nessun caso, tuttavia doveva trovarsi presumibilmente sulla direttrice ovest ,lungo la strada che conduce attualmente a Varese e in prossimità del Castello Sforzesco, quest' ultimo rappresentato nelle mappe quattrocentesche e cinquecentesche sempre a nord piuttosto che ad ovest. Inoltre la città di Milano, a quest' altezza storica, viene ancora rappresentata cinta da mura di epoca medievale. Giovanni Battista Clarici, nella sua *Carta dei dintorni di Milano per il raggio di 5 miglia di braccia milanesi*, stampata nel 1600 e riedita quasi sessant' anni dopo, individua in quella stessa zona il bosco della Merlata, che prende il nome dal torrente Merlata, il quale originariamente si sviluppava dall' esterno della cinta muraria di Milano, proseguendo a nord-ovest e che diede il nome anche alla cascina. Il Merlata nasce a Baranzate dall' unione dei torrenti Nirone e Guisa e termina il suo corso confluendo nell' Olona. Il bosco divenne famoso per la sua pericolosità, tanto che chi lo attraversava " faceva testamento, come il crociato che si recava in Terra Santa". La zona, oltre ad essere rifugio di animali, era conosciuta come luogo di ritrovo di briganti e

delinquenti e rimase molto selvaggia fino al XIX sec, per essere ridotta a prati a risaie e cereali solo in un secondo momento. Il bosco della Merlata, si divideva in due parti: la Merlata di sopra, chiamata anche con il nome di bosco della Madonna del Bosco, poiché in quell' area c'era la cascina della Madonna del Bosco, e la Merlata di sotto; tra l' una e l' altra parte si estendevano diverse cascine, che costituivano dei veri e propri comuni, ma anche in questo caso, Cascina Merlata non è presente tra questi. Fino alla metà dell' '800,risulta arduo il tentativo di ricostruire l' ubicazione dell'edificio, pertanto si ricorre all'analisi dei toponimi delle strade. Le piante di Stoopendaal del 1700,e di Carlo Riva Finoli del 1814,non offrono dettagli aggiuntivi rispetto ai dati raccolti in precedenza, bisognerà pertanto attendere l' analisi dei documenti del 1833,quando sarà possibile circoscrivere Cascina Merlata tra le cascine contigue, come quelle di S. Leonardo, Fornace, Torrazza, Trenno, Malgasciata, documentate nella carta topografica del Regno Lombardo -Veneto. Nel 1865,Giovanni Brenna, nella sua *Pianta topografica di Milano*, cita il nome di una cascina, Cascina Fornasaccia, adiacente al bosco della Merlata. L' analisi delle piante *Idrografia nella parte occidentale di Milano*, di un autore anonimo e dei catasti teresiani del XVIII sec., consentono la circoscrizione dell'edificio entro comuni circostanti, che si formavano dall' aggregazione di più cascine. Inoltre, la pianta delle pievi della diocesi di Milano, permette di circoscrivere l' edificio di Cascina Merlata nella pieve di Trenno. La fondazione della cascina risale, incrociando i dati delle varie piante topografiche, alla seconda metà del XVIII sec., un dato che trova riscontro nell' architettura dell' edificio, per la presenza di archi a tutto sesto in facciata e di due ali completamente staccate tra di loro, rispetto alla conformazione tipica delle cascine, della tipologia a corte chiusa.

Federica Fanizza *"Maestro Martino da Como e i banchetti di corte"*



Conferenza "Maestro Martino da Como e i banchetti di corte",Como, Sala Confcommercio via Ballarini, 24 ottobre 2019

La storia del cuoco Martino de' Rossi, conosciuto con il nome di Martino da Como o Maestro Martino, viene presentata in questo ciclo di conferenze da Federica Fanizza, sulla base dei dati biografici emersi dai ricettari che ci pervengono sottoforma di quattro manoscritti: il Buhler 19, conservato alla Pierpoint Library di New York, l' esemplare della Library of Congress di Washington, rinvenuto in America nella prima metà del '900 ,firmato e dedicato al cardinale Trevisan e i due esemplari italiani ,il Vaticano Urbinate, noto come Anonimo Catalano e il manoscritto rivano, attualmente conservato presso la Biblioteca di Riva del Garda e dedicato a Gian Giacomo Trivulzio. Quest'ultimo offre maggiori dettagli sulla vita del cuoco, in particolare sulla sua provenienza, non comasca ma bensì ticinese. Maestro Martino nasce nella Valle del Blenio, valle secondaria che da Bellinzona conduceva attraverso il passo del Lucomagno nei Cantoni tedeschi, luoghi che appartenevano al Ducato di Milano sotto l'egemonia della signoria viscontea e, successivamente, degli Sforza. Tali vie rappresentavano le principali strade di scambio e di comunicazione tra il Nord e il Sud Europa e si suppone che il cuoco, dopo una prima formazione nella valle, sia giunto a Milano in cerca di fortuna, che trovò a partire dal 1457 presso la corte di Francesco Sforza. Ritroviamo le tracce di Martino nel 1462, questa volta a Roma, alla corte pontificia a servizio del cardinale Trevisan, Lodovico Scarampi Mezzarota, poco prima che divenisse papa col nome di Eugenio IV, diventandone l'archiatra. Fu forse alla sua mensa che Martino incontrò il Platina, autore del *De honesta voluptate* ,testo di gastronomia e salute, datato 1468,dedicato proprio al Maestro Martino, che già aveva scritto la sua opera ,il *Libro de arte*

Conferenza "Maestro Martino da Como e i banchetti di corte", Milano ,Biblioteca Civica di Niguarda,5 ottobre 2019

coquinaria negli anni 1450-67,particolare per le ricette tradizionali rivisitate in chiave moderna e innovativa e mai replicate in maniera impersonale .Documentato è il passaggio del cuoco al servizio del futuro papa Paolo II Barbo, nipote di Eugenio IV, dal 1464,per il quale organizzò un convito straordinario in occasione della sua nomina e un banchetto opulento nel 1466 per il Carnevale romano offerto alla nobiltà e al popolo, notizia che ci perviene grazie alla testimonianza di un ambasciatore milanese al duca Francesco Sforza, in una lettera datata al 21 febbraio del 1466. A partire dal 1470 circa ritroviamo Maestro Martino nuovamente a Milano, a servizio del conte Gian Giacomo Trivulzio, personaggio assai complesso e controverso alla corte degli Sforza tra contrasti e tradimenti, tra regno di Napoli e di Francia. Il celebre matrimonio tra Gian Galeazzo Sforza e la cugina Isabella d' Aragona costituì l' occasione per far confluire l'esperienza Leonardo da Vinci in qualità di organizzatore del convito e quello di Maestro Martino, sperimentatore di nobili pietanze. E' proprio qui che il cuoco concluse la sua carriera, lasciandoci in eredità il testo per eccellenza della cucina italiana.

Andrea Terreni ***"Bernardino Corio, storico e biografo alla corte degli Sforza"***

Il cinquecentenario di Leonardo da Vinci costituisce il pretesto per ricollocare storicamente alcuni personaggi suoi contemporanei. Tra questi, Bernardino Corio, personalità oggetto di numerosi studi, la cui morte è stata erroneamente datata al 1519.La scomparsa del Corio si collocherebbe in un periodo abbastanza incerto, ovvero tra il novembre del 1504 e l'aprile del 1505.Andrea Terreni, in occasione del ciclo di conferenze sull' artista toscano ,ripercorre le tappe della vita del Corio, storico e biografo presso la corte degli Sforza. La conoscenza della sua biografia, giustifica e motiva perché Corio e Leonardo siano stati contemporanei a Milano nell' ultimo scorcio del Quattrocento, periodo di massimo sviluppo del Rinascimento milanese, apoteosi della fioritura del Ducato di Milano sotto la guida di Ludovico Maria Sforza, fino alla perdita del serto ducale e alla sua morte, da prigioniero, in Francia nel 1508.Lo storico assisterà a questa cesura ,a questo intervento significativo nella sua drammaticità, che tuttavia non segnerà la fine della dinastia sforzesca ,che durerà fino alla fine del 1535,quando,al tempo di Francesco II Sforza, Milano verrà inserita nell' orbita di Carlo V. La famiglia Corio, appartenente al patriziato milanese, si era posta al servizio di casa Sforza dopo il passaggio dinastico e il superamento della Repubblica Ambrosiana ,quando Francesco Sforza teneva le redini del ducato. Marco Corio ,padre di Bernardino ,intensificò ancor di più i rapporti tra la sua famiglia e la dinastia sforzesca attraverso il padrinato di Galeazzo Maria Sforza nei confronti di suo figlio. Sotto il ducato di Galeazzo Maria Sforza (1466-76),in compresenza rispetto a suo padre, Bernardino iniziò a partecipare in maniera attiva a quella serie di riti di corte e a ricevere incarichi amministrativi legati alla figura del duca. Nel 1474,Cicco Simonetta, segretario ducale al servizio di Francesco e Galeazzo Sforza, nei suoi *Diarii* ,menzionò il Corio tra i *camareri novi*, tra gli assistenti di camera di Sua Eccellenza. La celebrazione della casata ducale e di Milano venne inaugurata ancor prima di Bernardino ,da Francesco Fidelfio, autore de la *Vita di Filippo Maria Visconti* e da Piercandido Decembrio con la *Vita di Francesco Sforza* : opere storiografiche ed encomiastiche dei due padri della patria milanese prodotte da quegli uomini di cultura dell' umanesimo ambrosiano del primo Quattrocento, attratti a Milano per porsi al servizio della casata viscontea e sforzesca tra i quali figurano Giorgio Merula, Tristano Calco, Bernardino Bellincioni, Lancino Curti e il fratello di Simonetta ,Giovanni, accomunati da profonde competenze culturali in materia letteraria e dal legame con la casa ducale. La *Patria Historia* ,commissionata da Ludovico il Moro a Bernardino ,venne pubblicata nel 1503,quando il duca era già prigioniero in Francia. L' opera è dedicata ad Ascanio Sforza, fratello di Ludovico. Quest' opera si contraddistingue per il materiale utilizzato per la sua realizzazione: Bernardino ebbe la possibilità di accedere agli archivi e alle fonti dell' epoca e di ricostruire le vicende storiche partendo dalle fonti documentarie, lavoro non scontato per l'epoca ,quando cronache e narrazioni ,meno attendibili e oggettive ,costituivano la base di partenza per la ricerca storica. Il testo è scritto in volgare lombardo, con inserti toscani e forme mutuate dal linguaggio cancelleresco milanese, una sorta di operazione linguistica volta a nobilitare il volgare lombardo. La narrazione storica del Corio presenta degli inserti, dei momenti di pausa di carattere autobiografico, legati alle vicende personali dello scrittore e dei suoi antenati, che si mescolano con la grande storia milanese. La *Patria Historia* è frutto di un lungo lavoro di ricerca, iniziato nel 1485 e conclusosi nei primi anni del Cinquecento, elaborata in un momento delicato per la dinastia Sforza. La caduta del Moro fu un evento sconvolgente per lo scrittore sia dal punto di vista personale che storico, tanto che Stefano Meschini, autore di una monografia sul Corio, sottolinea che «il mondo per lui familiare e consueto della corte ducale scompariva per sempre». Bernardino divenne un' *auctoritas* da citare, da riprendere, a partire da Paolo Giovio, che gli dedicò un elogio fino a Paolo Morigia nel Cinquecento, da Filippo Picinelli

e Filippo Argelati nel Seicento e ancora da Giovanni Sitoni di Scozia nel Settecento. Tuttavia, l' opera di Corio, filo-sforzesca e anti-straniera, venne fortemente criticata dalla storiografia ottocentesca e rimessa in discussione solo negli anni '70 del Novecento per la sua insolita composizione.

Conferenza "Bernardino Corio, storico e biografo alla corte degli Sforza", Milano, Biblioteca Civica di Niguarda, 12 ottobre 2019

Marino Viganò ***"Il re, il luogotenente, l' ingegnere: Luigi XII, Gian Giacomo Trivulzio, Leonardo e le fortificazioni milanesi"***

La presenza di Leonardo e la diffusione delle sue opere a Milano sono correlate a intrecci di potere e amicizie con i grandi uomini del tempo. Edmondo Solmi, autore del testo *Leonardo da Vinci e la Repubblica di Venezia* del 1499,affermava che «Leonardo da Vinci fuggiva attraverso la pianura lombarda e il Veneto per porsi in iscampo, con Luca Pacioli e altri artisti dotti che si erano raccolti a Milano intorno a Lodovico il Moro, dalla furia degli eserciti di Luigi XII » nel settembre del 1499.Una tesi smentita dai versamenti pervenuti all' artista di circa 600 fiorini nel 1500,quando ancora si trovava nella capitale ambrosiana. La motivazione che spinse Pacioli e Leonardo a recarsi a Venezia fu un sopralluogo per studiare i possibili apprestamenti difensivi sull' Isonzo: Venezia doveva proteggersi dai turchi ottomani di Bayezid II, inviati da Ludovico Maria Sforza per contrastare l' avanzata della Repubblica di Venezia, a sua volta alleata dei francesi di Luigi XII con la stipula del trattato di Blois del 1499,contro Milano. La consulenza di Leonardo ,nonostante fosse al servizio di casa Sforza ,fu dovuta a uno stato di necessità: in seguito al sopralluogo propose di difendere il passaggio dell' Isonzo contro l' avanzata turca. Le prove di collaborazione di Leonardo trovano ragione nelle bozze delle relazioni contenute nel Codice Atlantico e il fatto che l' artista serva un potentato nemico fu dovuto ai rapporti che intercorsero con il re di Francia, il conte del Ligny e il duca Valentino. I tre rimasero stupefatti dalla visione del *Cenacolo*, quando entrarono in Milano nell' ottobre del 1499,al momento della dipartita del Moro in Germania, tanto da chiedere di poter staccare il capolavoro per portarlo in Francia. Per Leonardo si spalancarono le porte di nuovi incarichi come ingegnere di fortificazioni: prima di porsi al servizio dello Sforza, l' artista si vendette con la qualifica di pratico ,il che spiega l' intervento in Veneto dell' artista al servizio di Luigi XII nel 1500.La permanenza di Leonardo nella città di Milano fino agli inizi del 1500 è attestata dalla presenza di due rivellini al Castello Sforzesco, che appaiono entrambi nella cartografia più antica del fortilizio. Clarici, in una pianta del 1579 del Castello Sforzesco, li designa entrambi col nome di *Reuelino Francese*, sono quindi baluardi francesi. Il ducato fu soggetto alla Francia, non senza periodi di intermittenza, dal 6 settembre del 1499 fino al 24 febbraio del 1525 e il castello venne consegnato al luogotenente di Luigi XII, Gian Giacomo Trivulzio e fu ispezionato per rinforzarlo contro i possibili attacchi del Moro, alla riconquista del suo stato con l' appoggio di Massimiliano I d' Asburgo d' Austria, suo consuocero, mai portata a termine a causa della sua cattura a Novara il 10 aprile del 1500. Rivellini e baluardi simili comparvero in Italia settentrionale solo a partire dal 1527,quindi la creazione di questi protobastioni si deve attribuire proprio al genio di Leonardo, già contenuta negli schizzi del taccuino B conservato all' Institut de France del 1487-90, forse frutto di scambi teoretici intrattenuti con Francesco di Giorgio Martini a Milano e Pavia. Il ritardato invio del da Vinci a Venezia si spiegherebbe con il suo intervento sul cantiere dal settembre al dicembre del 1499 e la partenza da Milano dal rischio di fare i conti con il precedente signore, Ludovico Maria Sforza , il cui ritorno in armi venne annunciato a fine anno dalle cancellerie italiane e forestiere. Dopo sei anni e mezzo dalla sua partenza da Milano ,nel 1506, Leonardo ritornò nella città ambrosiana nel giugno dello stesso anno perché richiesto da Charles II d' Amboise, luogotenente generale di Luigi XII. Leonardo, che si trovava a Firenze per lavorare alla *Battaglia di Anghiari* a Palazzo Vecchio, era al soldo della Repubblica di Firenze. Le competenze e la dipendenza di Leonardo, cambiarono radicalmente nel corso dei mesi, diventò pittore e ingegnere ordinario a Milano e non esclusivamente pittore della città di Firenze. Il pittore venne remunerato il 20 aprile del 1507 dal D'Amboise con un ricco benefit per vincolarlo a Milano. Luigi XII tradì il patto di Blois firmato con Massimiliano I d'Asburgo: il re di Francia diede in sposa sua figlia Claude al futuro Francesco I, stravolgendo gli accordi che vedevano la propria figlia sposa del nipote di Massimiliano I, il

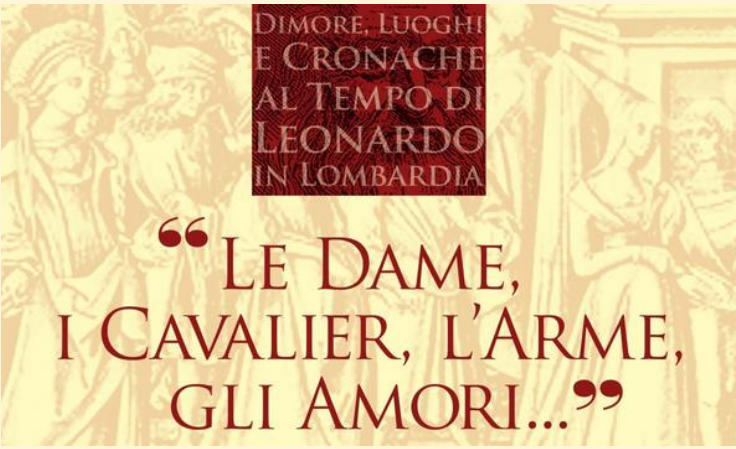
futuro Carlo V. Leonardo venne quindi trattenuto nella città dal D'Amboise con lo scopo di fortificare la Lombardia in difesa dagli attacchi di Massimiliano I, attraverso la realizzazione di sette rivellini che avrebbero dovuto rafforzare la cinta di Milano, abbozzati in una pianta militare della città ambrosiana datata al 1507.Il suo intervento non si limitò a Milano, ma si estese in altri luoghi fino alla sua dipartita a Firenze, nel settembre del 1507 .Su committenza del D' Amboise, Leonardo lavorò ai rivellini per il castello di Locarno, si occupò della fortificazione delle rocche lombarde di confine, montane. Anche in questo caso il rivellino era pentagonale, rinviava nuovamente agli influssi di Francesco di Giorgio e al Sangallo, sviluppò i prototipi del Castello Sforzesco. Leonardo, in quegli anni non fuggiva affatto «attraverso la pianura lombarda» per scampare a Luigi XII incombente, ma passava al servizio dei francesi, servendoli con maggiore perseveranza rispetto al Moro.

Cristina Cenedella *"Il vescovo Guido Antonio Arcimboldi attraverso il suo archivio"*

Il vescovo Guido Antonio Arcimboldi fu uno degli attori della vita di corte al tempo di Leonardo e al servizio di casa Sforza. La storia delle sue origini ci è nota attraverso il suo archivio, conservato presso l' archivio di Stato di Milano, formato dalla documentazione della famiglia Arcimboldi e comprendente alberi genealogici, stemmi e sinossi storiche. Guido Antonio fu l'ultimo discendente della famiglia Arcimboldi, originaria di Parma e trasferitasi a Milano dal XV sec. Studioso di diritto, trascorse la sua giovinezza presso la corte dei duchi di Milano grazie alla solida amicizia con Galeazzo Maria Sforza, che gli permise di ricevere nel 1467 il feudo di Pandino d' Adda, rivenduto nel 1470 alla camera ducale e diverse terre dell' Oltrepò, tra cui l' area di Corvino San Quirico, non lontano da Casteggio. Il suo feudo comprendeva le terre di Scarampazzo ,Bosco Madio, Ca' di Berzio, Verzate, Torricella Verzate, la Verrua e la Taverna di Todo. Nel 1476 compì un pellegrinaggio in Terrasanta con Gian Giacomo Trivulzio e tornato in Italia l' anno successivo, divenne membro del Consiglio Segreto .Inviato nel 1478 dalla duchessa Bona di Savoia dall'imperatore Federico III per chiedere l'investitura del ducato di Milano in favore di Gian Galeazzo, Guido Antonio ricoprì molti incarichi diplomatici ,che svolse al servizio di Innocenzo VIII, a Napoli, a Venezia e in Ungheria presso il re Mattia Corvino: in ricordo di questa ambasciata, l'Arcimboldi fece costruire una stupenda villa su tre livelli usata come casino di caccia e per la villeggiatura della famiglia in Milano, detta la "Bicocca", il luogo della celebre battaglia vinta da Prospero Colonna, facendovi dipingere alcuni affreschi, oggi appena visibili, che alluderebbero alla sua missione. L' altana si caratterizza per la presenza di capriate lignee e bifore che aprono la vista sul belvedere ed esemplari sono gli affreschi della Sala delle Dame, dove sono affrescate le prime ore della giornata della padrona, dal suo risveglio ,accompagnato dalla musica, alle attività del gioco degli scacchi, fino alla preparazione del letto nuziale. Rimasto vedovo, Guido Antonio intraprese la carriera ecclesiastica e venne scelto da Ludovico il Moro in qualità di arcivescovo di Milano preferendolo al fratello Ascanio Sforza. All'arcivescovado dell' Arcimboldi sono riconducibili alcune misure stringenti relative lo stile di vita dei religiosi, come il ripristino dell'abito e della tonsura, la ripresa della spiritualità liturgica ambrosiana attraverso l' opera dei cistercensi. Favorì i gerolomiti, seguì i lavori per la realizzazione del tiburio della fabbrica del Duomo e i lavori di ampliamento del palazzo arcivescovile realizzati grazie a una donazione di terreno ricevuta direttamente dal Moro e terminati sotto San Carlo Borromeo. Si occupò, infine, dell' inquisizione del predicatore dei minori osservanti Giuliano d'Istria, che nel 1492 aveva ripreso i temi della predicazione savonaroliana ,in prima linea contro i vizi dei cardinali e i lussi della corte pontificia, ritenuto in seguito innocente. Al nome dell' arcivescovo è legata la commissione del Messale Arcimboldi, incunambolo del tardo XV sec, realizzato per celebrare la consacrazione ducale di Ludovico il Moro, ottenuta dopo aver dato in sposa la propria nipote Bianca all'imperatore Massimiliano d'Asburgo nella primavera 1494.Il manoscritto presenta miniature che riflettono gli splendori dell' arte lombarda del Quattrocento, influenzata dalla naturalezza figurativa di Leonardo, attivo presso la corte del Moro.

Mauro Rossetto *"I banchetti di corte e la cucina all' epoca di Leonardo"*

La storia della cucina lombarda e milanese risulta di difficile definizione per l'individuazione di confini enogastronomici ben precisi a causa dell' eterogeneità del territorio, costituito da basse e alte pianure, fasce collinari, zone alpine e prealpine, alle quali corrispondono diversi modelli agricoli e conseguentemente diverse materie prime adoperabili nelle preparazioni. Le pietanze che caratterizzano la cucina lombarda sono legate a doppio filo con la sua storia, sono frutto delle contaminazioni culturali e alimentari che si svilupparono dal periodo che va dalla colonizzazione indoeuropea alla romanizzazione da parte di genti della stirpe ligure, veneta ,etrusca e celtica, dalla venuta dei longobardi, dei franchi e infine dall' influsso di francesi, tedeschi ed austriaci. Nel Novecento, nuovi flussi migratori da parte di cittadini provenienti dalle diverse regioni d' Italia ,hanno portato con sé nuovi usi e abitudini alimentari mentre l' arrivo di nuove popolazioni provenienti da altre nazioni e continenti, introdotto nuovi prodotti nei mercati e nuove abitudini gastronomiche. I piatti della tradizione regionale sopravvivono nella tradizione domestica in un mondo iper globalizzato, convivendo con la massificazione delle preparazioni e delle pietanze prodotte dall' industria alimentare in maniera standardizzata ed estesa su tutto il territorio nazionale. Si potrebbe, a buon diritto, parlare di una tradizione dispersa, che conserva la sua memoria nelle fonti, ovvero nei ricettari, nelle edizioni dei manoscritti filologici ,che conservano tuttavia indicazioni per le preparazioni di ricette che sono esplicite e allo stesso tempo velate per non essere replicate alla lettera .Per le età moderna e contemporanea ,le liste della spesa ci danno indicazioni sull' utilizzo di determinati ingredienti. I segreti della cucina, più che dai ricettari, si apprendevano sul campo, le ricette venivano tramandate dai cuochi ai propri allievi. Inoltre, la letteratura culinaria, esclusa dalla grande tradizione del patrimonio umanistico, si caratterizzava per l' uso di termini poco accessibili ai più ,che difficilmente davano una chiara idea di cosa veicolassero in termini di significato. Le fonti iconografiche concorrono alla conoscenza delle abitudini connesse all'atto del cibarsi e degli utensili adoperati nel corso dei secoli, come ad esempio nei quadri rappresentanti scene conviviali, che vanno letti attraverso i codici del linguaggio artistico. Tra le fonti letterarie che descrivono sommariamente alcuni piatti della tradizione lecchese e longobarda, ricordiamo la celebre opera del Manzoni, *I promessi sposi*, narrazione in cui trovano spazio descrizioni di pietanze del luogo tra cui le polpette di verza alla lombarda, la zuppa di cappone, i crostini alla farina di castagne, lo stufato di manzo alla lecchese con polenta bigia. Dallo spoglio dei ricettari ottocenteschi, tra cui quelli del nuovo cuoco milanese Luraschi ,passando per il testo *La cucina per stomachi deboli* del lecchese dottor Dubini, fino alle tecniche descritte dall' Artusi in tempi più recenti, si può di certo tracciare una linea di tendenza, valida per le preparazioni dell' area lombarda: tra le caratteristiche di questo tipo di cucina, ricorre l' uso del burro e del lardo al posto dell' olio, il consumo di zuppe e di pietanze a lunga cottura, il predominio di polenta con sughi diversi e più in generale di una cucina più di cucchiaio che di forchetta.



Como

Fabio Cani *“I grandi storici di Como :Benedetto e Paolo Giovio”* 10 ottobre, Pinacoteca Civica

Chiara Milani *“ Streghe, roghi e inquisitori nel comasco “* 17 ottobre, Sala Barelli Museo Civico

Federica Fanizza *“Maestro Martino da Como e i banchetti di corte”* 24 ottobre, Sala Confcommercio via Ballarini

Mirko Moizi *“Architetti e scultori ai tempi di Leonardo” ,*24 ottobre Sala Confcommercio via Ballarini

Alberto Rovi *“Artigiani e pittori al tempo di Leonardo”* 7 novembre, Università Popolare

Chiara Francina *“La città della seta :la moda tra Quattro e Cinquecento”*22 novembre Museo della seta

Fabio Cani *"I grandi storici di Como :Benedetto e Paolo Giovio"*

Benedetto e Paolo Giovio sono due personaggi di notevole importanza per la città di Como e almeno per quanto riguarda il secondo, testimone della grandezza leonardesca. Fabio Cani ripercorre la storia della famiglia Giovio, la quale, secondo la tradizione, era originaria dell' Isola Comacina, trasferitasi successivamente a Varenna e poi a Como. Il cognome Giovio, sarebbe nato dall' estensione di un nome proprio, Eusebio, che nella sua versione finale ,popolare, Zovvi o Zovi, nulla ha a che vedere con la variante aulica Giovio, adottata dai due fratelli. La loro casa fu quella che oggi conosciamo come Palazzo Giovio, ristrutturata a fine Settecento da Gian Battista, loro discendente. Rimasto orfano del padre Luigi, notaio di professione, Benedetto assunse la guida della famiglia sin da giovane e come un pater familias gettò le basi per il futuro del fratello Paolo. Benedetto nacque nel 1471 e intraprese la carriera di funzionario pubblico, una figura fondamentale nel Rinascimento, deputato a dare consistenza pubblica e autorità agli atti privati. Il Giovio, notaio e intellettuale cittadino, prestigioso studioso nella Como del suo tempo, tra il 1520 e il 1521 partecipò alle fasi finali piuttosto travagliate della pubblicazione dell'edizione tradotta, commentata e illustrata del *De architectura* di Vitruvio, iniziata dall' architetto e pittore milanese Cesare Cesariano. Benedetto venne chiamato dal finanziatore dell' impresa editoriale, Luigi Pirovano, ad organizzare e supervisionare la stesura dell' opera. La sua partecipazione e la stampa del testo a Como non venne vista di buon grado dal Cesariano, che abbandonò il progetto poco prima della pubblicazione. Questa querelle ci è nota attraverso due lettere di scuse del Giovio indirizzate a Cesariano, che da quel momento in poi lo indicherà con l' appellativo di "*notaruzo*".Il lavoro più importante di Benedetto è l' *Historia Patria*, composta da due libri, un' opera che traccia la storia locale comasca dalle origini fino al 1532,ovvero fino alla sua contemporaneità. Il modo di fare storia del Giovio potrebbe risultare superficiale secondo i criteri odierni: nel tracciare la storia della sua terra natìa cita gli storici latini, ci dà indicazioni precise sull' origine di Como, costruita dagli Orobi, ma presenta parti lacunose come ad esempio la descrizione di Como in mano ai Romani, diversamente dalle testimonianze dettagliate di altri momenti storici , più attuali ,come l' arrivo di Ludovico il Moro nella sua città. Se ne deduce che la narrazione di Benedetto è tutta sbilanciata sulla contemporaneità, focalizzata sul suo circondario. Tuttavia il Giovio non fu un provinciale: ne sono la riprova gli scambi epistolari con i grandi intellettuali dell'epoca, come quelli con Erasmo da Rotterdam, lettere in cui Benedetto chiese spiegazioni ad Erasmo riguardo l' interpretazione di un passo del Vangelo di Giovanni. Tra gli incarichi che gli vennero affidati si ricordano quello di cancelliere della curia vescovile, di membro del collegio dei giureconsulti e nel 1533 di cancelliere del comune di Como, fino alla sua morte, avvenuta nel 1545.Il fratello, Paolo, venne incoraggiato sin da giovane ad intraprendere la carriera da intellettuale da Benedetto, che gli trasmise le sue conoscenze di greco e di latino. Dopo aver intrapreso gli studi di greco a Milano e di medicina a Padova, nel 1506 si trasferì a Pavia, qui si laureò in medicina e filosofia. Si spostò in seguito a Roma, centro delle relazioni di potere, al servizio del cardinale Sauli. Alla sua morte, Paolo si recò a Firenze per servire il cardinale Giulio de' Medici, il futuro Clemente VII, governatore della città, attirandosi non poche invidie e gelosie per la posizione ricoperta. Durante quegli anni, venne ordinato sacerdote e vescovo pro forma, nonostante gli si attribuiscano figli illegittimi e ricevette il vescovado di Nocera dei Pagani. Alla carriera ecclesiastica, si affiancò quella di storico: iniziò a scrivere le *Historiae*, opera composta attraverso l' uso di testimonianze dirette. Paolo operò alla stregua di un giornalista, intervistò papi, imperatori, personaggi illustri, per dare forma a un testo originale per l' approccio dettagliato agli accadimenti, alle notizie di prima mano, alla descrizione delle diverse personalità e dei pettegolezzi, elementi propri del suo stile: un modello tuttavia considerato troppo debole in un primo momento per i contemporanei, troppo poco letterario.

Nel 1534 fu al servizio del papa Alessandro Farnese, che lo avviò all' attività diplomatica e con il quale si scontrò più volte. La sua esplicita difesa della politica imperiale fondata sull' alleanza tra papa e imperatore in funzione antiturca e antifrancese e un sostanziale disinteresse nei processi di riforma della Chiesa, lo portarono a disertare la seduta del Concilio di Trento, momento cardine della riforma cattolica: perse il vescovado di Como e fu costretto a ritirarsi nella sua casa sul Lario nel 1549.Sicuramente,il progetto più ambizioso di Paolo Giovio, avviato nel 1537,fu la costruzione del Museo Gioviano a Borgovico ,una villa in cui raccogliere la sua collezione di ritratti corredati da didascalie, dati biografici, cartigli dei personaggi illustri già descritti in un altro suo testo, gli *Elogia*, un connubio perfetto tra ritrattistica figurativa e letteraria. L' esistenza letteraria del Giovio fu scandita dalla composizione di biografie scritte a partire dal 1525,fino alla sua morte, avvenuta nel 1552.Nelle *Vitae*, tra i racconti delle personalità più illustri, Paolo tracciò i contorni dell' esistenza del genio Leonardo, nato in un piccolo paesino della Toscana, destinato a raggiungere grande fama con la sua arte. La sua maestria viene ricordata attraverso la descrizione di alcune delle sue opere più importanti: come non ricordare l' atteggiamento giocoso della *Madonna con Sant' Anna* ,la durezza e il dettaglio fisionomico e fisiognomico delle figure della *Battaglia di Anghiari,* il *Cenacolo* che stupì così tanto il re di Francia, da volerlo portare con sè nella sua terra, fino alla compostezza della statua equestre realizzata in onore di Ludovico Sforza.

Conferenza "I grandi storici di Como :Benedetto e Paolo Giovio", Como, Pinacoteca Civica, 10 ottobre 2019

Chiara Milani *“ Streghe, roghi e inquisitori nel comasco “*

Conferenza “ Streghe, roghi e inquisitori nel comasco” ,Como, Museo Civico Sala Barelli,17 ottobre 2019

Como, la Valtellina e la Val Chiavenna sono stati luoghi in cui si è combattuta aspramente la battaglia contro le eresie e la caccia alle donne considerate streghe. Gli studi su quest’ ultimo tema si sono moltiplicati in particolar modo dagli anni Ottanta del Novecento. In particolare, sono state indagate le motivazioni di tipo etico delle persecuzioni e il ruolo della storiografia, che hanno tramandato e allo stesso tempo occultato le testimonianze degli eventi storici. Il meccanismo persecutorio si è radicalizzato ed intensificato a partire dal *Canon Episcopi* del 314 d.C, un breve testo destinato ai vescovi sull’atteggiamento da tenere nei confronti della stregoneria, fino alla pubblicazione del *Malleus maleficarum*, trattato latino del 1487,scritto dagli inquisitori Henrich Insitor e Jacob Springer, che spiega e definisce i comportamenti delle streghe e propone delle linee guida su come condurre gli interrogatori e condannare le persone ree : le procedure di persecuzione, che comprendevano la tortura ,non lasciavano via di scampo a coloro che venivano additate come streghe, prontamente condannate da quanti avessero potere sulla vita o la morte delle persone. Ne è un esempio la vicenda di Pierina De Bugatis, sottoposta a due processi alla fine del ‘300,condannata al rogo con l’ accusa di essere un’ eretica recidiva. Siamo ancora lontani dalla vera e propria “caccia alle streghe” fenomeno tipico non dei “secoli bui “ medievali, come a volte erroneamente si pensa, ma dei secoli XVI e XV, cioè dell’ epoca dell’ Umanesimo e del Rinascimento: epoca ricca ,costellata da figure geniali come Leonardo Da Vinci, periodo storico esemplare per le scienze e le arti, caratterizzato da innovazioni e arditi

esperimenti in tutti i campi, che tuttavia mostra un lato oscuro, fatto di intolleranze, persecuzioni, lotta alla libertà di pensiero. La battaglia contro le streghe è stata particolarmente cruenta per Como ,per la presenza in città del convento domenicano di S. Giovanni Pedemonte, dove venivano raccolte le denunce e avviate le procedure d' indagine. Nella maggior parte dei casi si trattava di denunce presentate da uomini contro donne loro consanguinee ,prive di protezione maschile, rimaste vedove o non maritate, allo scopo di impossessarsi della loro eredità oppure si trattava di denunce tra uomini rivali in affari, che venivano inquisiti come stregoni o eretici. La misoginia diventò un fenomeno sempre più dilagante nel XVI sec, dovuto all' elevata mortalità maschile e alla maggiore istruzione e libertà delle donne dei ceti medio-alti. Le donne si occupavano anche della cura dei familiari, erano depositarie di rimedi della medicina popolare ,gestivano quella che ad oggi potremmo chiamare con il termine di "salute pubblica": gestivano quindi la vita e la morte della persona ma non potevano allo stesso tempo studiare medicina o accedere ad altre modalità di formazione, se non attraverso il passaparola. Nel '500,si ricordano i processi nei confronti delle donne che praticavano la medicina, come quelli nei confronti di Matteuccia da Todi e Bellezza Orsini ,quest' ultima accusata di stregoneria poiché sapeva leggere e scrivere : la trasmissione e pubblicazione delle sue conoscenze mediche costituivano un vero e proprio pericolo. Ne si evince che l' azione esercitata da parte della Chiesa e dello Stato nei confronti della società ,era mirata al controllo del libero pensiero in ogni campo. In Lombardia, Carlo e Federico Borromeo, si posero in prima linea nella condanna delle streghe: sotto il cardinalato di Federico, si consumò il processo a Caterina Medici, denunciata dal suo padrone con l' accusa di essere stata capace di provocare malattie tramite malefici. Solo nel Settecento, gli Illuministi furono i primi a prendere una posizione aperta in favore dei diritti delle genti contro pene inumane e processi dagli esiti scontati, che, negli anni, cambiarono di volta in volta la mentalità collettiva.

Mirko Moizi *"Architetti e scultori ai tempi di Leonardo"*

Leonardo da Vinci giunse a Milano nel 1482 e la sua presenza nella città ebbe un impatto profondo sulla cultura del luogo, per tutto il Cinquecento. Le innovazioni e le sollecitazioni proposte dal genio toscano, non vennero recepite allo stesso modo e sincronicamente dagli artisti e dagli ambienti circostanti, a causa di quel particolare rapporto che intercorreva tra centro, periferia e transperiferia, che portò le zone più lontane dai centri di potere ad aggiornarsi con un certo ritardo sulle novità stilistiche e culturali .Nello specifico, nel contesto lariano, nella città di Como, centro della diocesi, la cultura figurativa di riferimento era ancora ben ancorata alla tradizione figurativa di matrice tardogotica fino alla metà degli anni Ottanta del Quattrocento. Il linguaggio del Rinascimento lombardo, si diffuse poco prima dell' arrivo dello scultore ed architetto Tommaso Rodari da Maroggia, attivo nel cantiere per la costruzione della cattedrale locale, che introdusse quello stile espressivo della produzione scultorea del Ducato di Milano già da un decennio e che avrebbe in seguito influenzato il linguaggio figurativo lariano fino ai primi decenni del Cinquecento.

Alberto Rovi *"Artigiani e pittori al tempo di Leonardo"*

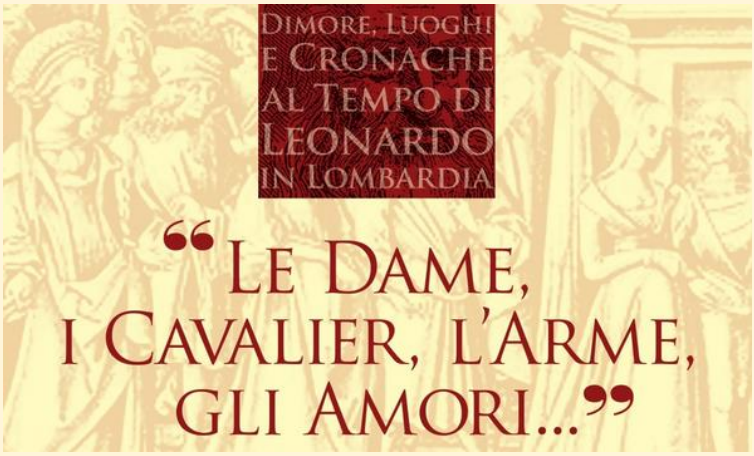
L' arrivo di Leonardo a Milano fu determinante per l' aggiornamento degli artisti e per l' affermazione di nuove tendenze che caratterizzarono gli anni rinascimentali. Anche il territorio comasco fu travolto dai nuovi modelli ,che coinvolsero, nello specifico, l'organizzazione delle botteghe d' arte del tempo.

Conferenza "Artigiani e pittori al tempo di Leonardo", Como, Università Popolare , 7 novembre 2019

Chiara Francina ***"La città della seta :la moda tra Quattro e Cinquecento"***

Conferenza "La città della seta :la moda tra Quattro e Cinquecento", Como, Museo della seta,22 novembre 2019

Leonardo vive nel tempo in cui il tessuto italiano raggiunge punte di eccellenza. I personaggi dei suoi ritratti delineano le tendenze della moda, i pattern tessili e le innovazioni dell' epoca. La sensibilità del Da Vinci nell' indagare a fondo qualsiasi tipo di conoscenza, emerge anche dai suoi dipinti, nell' accuratezza di restituire il più possibile immagini che rappresentino il vero, quanto di più conforme possa avvicinarsi al reale. Questo vale anche per le pennellate che danno consistenza alle vesti e ai tessuti, che restituiscono all' occhio dello spettatore sensazioni tattili, come la leggerezza, la trasparenza o la grammatura delle stoffe. La *Vergine delle rocce*, uno dei lavori più mirabili del Maestro, offre un esempio di come il pittore riesca a veicolare ,tramite sapienti pennellate, le vesti della Madonna ,di taffetà di pregio ,compatto lucido e frusciante che avvolge la Vergine con estrema naturalezza.



Lecco

Simona Bartolena ***“Leonardo. Le opere pittoriche e la sperimentazione delle tecniche.”*** **11 ottobre, Aula bianca, Ospedale Manzoni**

Stefano Zuffi ***“Lo sguardo di Leonardo sulla natura. L’alta Lombardia nei disegni e negli scritti” 25 ottobre, Palazzo delle paure***

Simona Bartolena ***“Sulle orme di un genio. Artisti lombardi vicini a Leonardo”,8 novembre, Palazzo delle paure***

Mauro Rossetto ***“Storia e arte dei metalli al tempo di Leonardo dalle fucine lecchesi alle armerie milanesi”,15 novembre, Aula bianca, Ospedale Manzoni***

Simona Bartolena ***"Leonardo. Le opere pittoriche e la sperimentazione delle tecniche."***
"Sulle orme di un genio. Artisti lombardi vicini a Leonardo"

Conferenza "Leonardo. Le opere pittoriche e la sperimentazione delle tecniche." ,Lecco, Aula Bianca, Ospedale Manzoni,15 novembre 2019

Leonardo da Vinci fu un genio a tutto tondo, è impossibile arginare il suo ruolo alla sola pittura poiché i suoi lavori sono il frutto della commistione di tutte le sue conoscenze ,dei suoi appunti, della sua erudizione e capacità intellettuale. Il genio toscano sperimenta al massimo le potenzialità delle diverse tecniche pittoriche, dalla tecnica a secco all' affresco, studia a fondo la natura ,il paesaggio, l' anatomia dell'uomo e i moti dell' animo dei personaggi ,protagonisti dei suoi capolavori. La sperimentazione dell' artista passa attraverso il caso eclatante del *Cenacolo*, dipinto a secco piuttosto che a fresco, testimonianza del fatto che talvolta anche i suoi esperimenti si rivelarono fallimentari poiché Leonardo pensava in grande rispetto ai suoi tempi e rispetto alle possibilità tecniche della sua epoca. Sicuramente coloro che presero spunto dal suo modo di operare, dalle sue teorie e modelli furono moltissimi, poiché al suo arrivo a Milano, luogo in cui dove trovo se stesso, travolse la scena artistica lombarda del tempo, legata, con poche eccezioni, ancora a stilemi tardogotici internazionali e la rinnovò con un portato completamente nuovo, stravolgendo gli artisti che ammiravano con stupore le sue ricerche. Se Leonardo è diventato così famoso come modello pittorico , è anche grazie alla presenza di artisti più o meno talentuosi che hanno fatto tesoro dei suoi studi e si sono ispirati al suo modo di operare ,come il Sodaino, Luini, Marco d' Oggiano, Andrea Solari e tanti altri: ciascuno ,alla propria maniera, ha contribuito a tramandare l'eco della pittura leonardesca, che arriva al suo naturalismo perfino ad artisti in cui nell' immediato non si troverebbero degli elementi in comune, come l' Arcimboldo, grande seguace di Leonardo ,fino al Caravaggio, perché il naturalismo leonardesco passa attraverso il Moroni, il Moretti e arriva ad influenzare il più tardo Merisi.

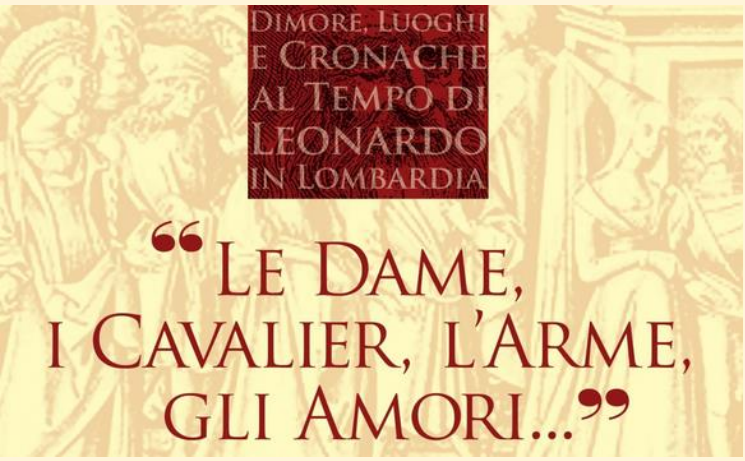
Stefano Zuffi *"Lo sguardo di Leonardo sulla natura. L'alta Lombardia nei disegni e negli scritti"*

L' esperienza lombarda del Da Vinci, si rivela come l' ennesima occasione da sfruttare per trarre ulteriori spunti e riflessioni sulla natura e sul territorio. Lo studio dell' ambiente, della geologia, della conformazione del paesaggio ,si riversa e trova consistenza nei disegni realizzati durante il suo secondo soggiorno lombardo dal 1511 al 1513, ospite nella villa di Vaprio del nobile Girolamo Melzi, padre del suo caro allievo Francesco. L' Adda fu oggetto di attenta osservazione e studi sperimentali :i suoi disegni, restituiscono nel dettaglio la conformazione delle sponde dell' Adda e delle aree della Brianza con strabiliante similarità. Inoltre l' elemento dell' acqua interessò Leonardo in tutte le sue manifestazioni fisiche e nel comportamento, un elemento da piegare alle più svariate esigenze dell' uomo, in tempo di pace e di guerra, per fini militari e di utilità pubblica e alla base di molti suoi progetti di ingegneria civile idraulica ,come quelli contenuti nella *serie dell' Adda* ,conservati presso la Biblioteca reale al Castello di Windsor.

Mauro Rossetto *" Storia e arte dei metalli al tempo di Leonardo dalle fucine lecchesi alle armerie milanesi"*

La lavorazione dei metalli, in particolare del rame e del ferro, è attestata in area lecchese a partire dal III millennio a.C. La conformazione del territorio ha giocato un ruolo importante per il reperimento e la trasformazione delle materie prime, alla quale vanno aggiunte la conoscenza di saperi tecnico-scientifici , le capacità artigiane per la loro lavorazione e la presenza di condizioni sociopolitiche adeguate che permettano di esercitare attività commerciali connesse alla circolazione e diffusione di questi beni sul territorio nazionale. La siderurgia ha origini antichissime in Valsassina e nel ramo orientale del Lario, per la conformazione orografica e geologica del luogo e per la presenza di vene di siderite nell' alta Val Varrone. Gli scavi condotti ai Piani d' Erna, hanno portato al rinvenimento del più antico sito di estrazione e fusione del ferro della Lombardia, uno degli scavi più antichi di tutto l' arco delle Alpi, funzionante dal IV al I sec a.C.. L' estrazione del metallo avveniva attraverso un' operazione di scavo compiuta con mazze e scalpelli ,talvolta ci si serviva del fuoco per creare delle fessure per prelevare il materiale. Le vene delle miniere valsassinesi erano relativamente povere di minerale grezzo, ma dopo il 1454,con la pace di Lodi, divennero importanti per il Ducato di Milano, come conseguenza della perdita del Bresciano e del Bergamasco. Per questo motivo, i duchi di Milano promossero in ogni modo, con incarichi e promesse di premi ,la ricerca di nuovi filoni e la realizzazione di nuove miniere: Ludovico il Moro inviò Leonardo da Vinci nel lecchese per indagare il territorio, il quale produsse disegni ora contenuti nel Codice Atlantico (1490-1499) e testi sui luoghi visitati e sulle abitudini dei locali. Il ferro, minerale che non è possibile reperire in natura allo stato puro, si forma dal riscaldamento di diversi minerali ferrosi, che vengono privati delle impurità con il calore del carbone a legna in appositi forni, attraverso il processo di arrostitura: raggiunto il punto di fusione e liberato dalle scorie, subisce una riduzione di peso ed è pronto per essere trasportato. Il sistema di fusione più antico era quello del forno a cumulo, creato con terra e argilla su un cumulo di pezzi di metallo e carbone e con fori di tiraggio in basso, che veniva distrutto a ogni processo compiuto. Dopo l'avvento dei bassi fuochi, forni costruiti in muratura con un sistema di areazione naturale e dei forni a tino o a manica importati dalla Germania nel XVI sec., vennero costruiti gli altiforni, che permisero di raggiungere temperature molto elevate

di fusione, diffusisi a partire dal Cinquecento. Nel Lecchese, in età rinascimentale, fu la volta degli altiforni “alla bergamasca”, a pianta quadrata, che si diffusero nel resto d’ Italia e in Europa. Il loro servizio, in bassa valle, fu gestito in consorteria: ogni imprenditore portava al suo forno la sua vena e il suo carbone e aveva un limite di tempo per poter azionare i forni e fondere i metalli ,una pratica che si dissolse nel Settecento, con l’ avvento dei forni “alla norvegiana”.Dal Medioevo, le attività siderurgiche e metallurgiche, arrivarono a coinvolgere l’ intero territorio del Lario orientale, da Premana a Intorbio, fino a Lecco. Il ferro fuso negli altiforni veniva poi modellato sia nelle fucine grosse, per la realizzazione di semilavorati, quali barre, tondini di vario diametro, lingotti e poi nelle fucine piccole ,disperse nel territorio e sempre più concentrate nei rioni alti di Lecco, lungo i torrenti periurbani. Sull’ altipiano di Barzio e del Gerenzone, si svilupparono le trafilerie, che servivano per la creazione di tondini di dimensioni diverse, dal bordione alle maglie delle corazze fino alle corde degli strumenti musicali. A partire dal ‘500,il metallo valsassinese cavato sui monti e portato a valle con immense fatiche ,trasformato nelle fucine, alimentò per secoli l’ arte armoraria di Milano, luogo in cui nelle botteghe venivano assemblati e rifiniti gli accessori di metallo. Nel XVI sec. a Laorca, su 90 capifamiglia censiti,58 erano lavoranti del ferro e 9 mercanti del settore: la figura del mercante imprenditore gestiva l’intero processo produttivo, coordinava le varie fasi di lavorazione, curava il collocamento dei prodotti, teneva sotto controllo il mercato e le vendite ed effettuava il controllo tecnico sull’attività dei lavoratori, in modo tale da garantire la realizzazione di prodotti di qualità. Nella Milano degli Sforza, con Ludovico il Moro ,la produzione manifatturiera e artigianale fu accresciuta dalla lavorazione del ferro e dalla produzione di armi e cannoni ,botteghe di officine e armaioli vengono ricordati nelle vie delle città, come ad esempio via Spadari, o ancora nei testi letterari di Bonvesin de la Riva. Tra il 1390 e il 1630,Milano divenne il centro di produzione di metalli più importante d’ Europa per tecnica inventiva, genialità di esecuzione e versatilità. Si ricordano gli armaioli Negroni, chiamati Missaglia, che lavoravano nella Ca’ d’ Inferno, proprio in via Spadari, casa-bottega e officina esistita fino al 1902 e così definita per il continuo frastuono correlato alla lavorazione dei metalli. Dal Quattrocento i Missaglia furono in grado di armare eserciti in pochi giorni, realizzarono le armi per le truppe papali, armature per la famiglia sforzesca talvolta date in dono; divennero feudatari di alcune terre in Valsassina e ottennero il titolo di conti di Corte del Casale. Con la scoperta e diffusione della polvere da sparo ,la richiesta di armature fu limitata a quelle da parata ,usate per le sfilate e per i tornei cavallereschi, mentre la produzione siderurgica si estese in ambito domestico: Milano riuscì a fornire prodotti quali chiavi, serrature, lanterne, coltelli, bicchieri e aghi al mercato europeo e internazionale.



Attività

Leonardo da Vinci Parade **,26 settembre/4 ottobre, Milano, Museo della Scienza e della Tecnologia, visite guidate**

Sala delle Asse**,19 novembre, Milano, Sala delle Asse, visita guidata**

“La vigna di Leonardo” nella casa degli Atellani; Monastero di S .Maria alla Stella e S. Maria alle Grazie**,21/28 ottobre, Milano, visite guidate alle case quattrocentesche visitabili a Milano, a cura di Marandrea Montecchiari e Chiara Zeroli**

Per le mostre sui codici vinciani, tra cui il Codice Altantico**,15/22 novembre, Milano, Pinacoteca Ambrosiana**

“L’ arte del banchettare: cibo, musica e scenografia tra ‘400 e ‘500”**,14 ottobre, Como, Villa Carlotta a cura di Marandrea Montecchiari e Mauro Rossetto**

Visita guidata sull’ Adda: dal traghetto di Imbersago a Vaprio**,18 ottobre, Lecco**

A pranzo con Leonardo**,16 novembre, Lecco, località Piazzo Casargo, Scuola Alberghiera, a cura di Mauro Rossetto**

Leonardo da Vinci Parade ,26 settembre/4 ottobre, Milano, Museo della Scienza e della Tecnologia

In parata sul palco del Museo, modelli storici ispirati ai disegni di Leonardo convivono con gli affreschi, in un accostamento insolito di arte e scienza. La mostra espone 52 modelli storici leonardeschi provenienti dalla collezione del Museo e 29 affreschi di pittori lombardi del XVI secolo: si tratta di un percorso inedito che rimette al centro l'unità della cultura, il dialogo tra cultura umanistica e cultura tecnico-scientifica, da sempre nell'identità del Museo nel nome di Leonardo.

Leonardo da Vinci Parade, Milano, Museo della Scienza e della Tecnologia

Sala delle Asse,19 novembre, Milano, visita guidata

La sala delle Asse offre un' eccezionale testimonianza della presenza di Leonardo presso la corte sforzesca. E' l' ambiente più illustre del Castello e prende il nome dal rivestimento ligneo che la caratterizza. Dipinta con motivi araldici per Galeazzo Maria Sforza, ha ricevuto la celebre decorazione leonardesca nel 1498,durante il ducato del Moro.

Milano, Castello Sforzesco, Sala delle Asse

Milano, Castello Sforzesco, Sala delle Asse, stemma centrale

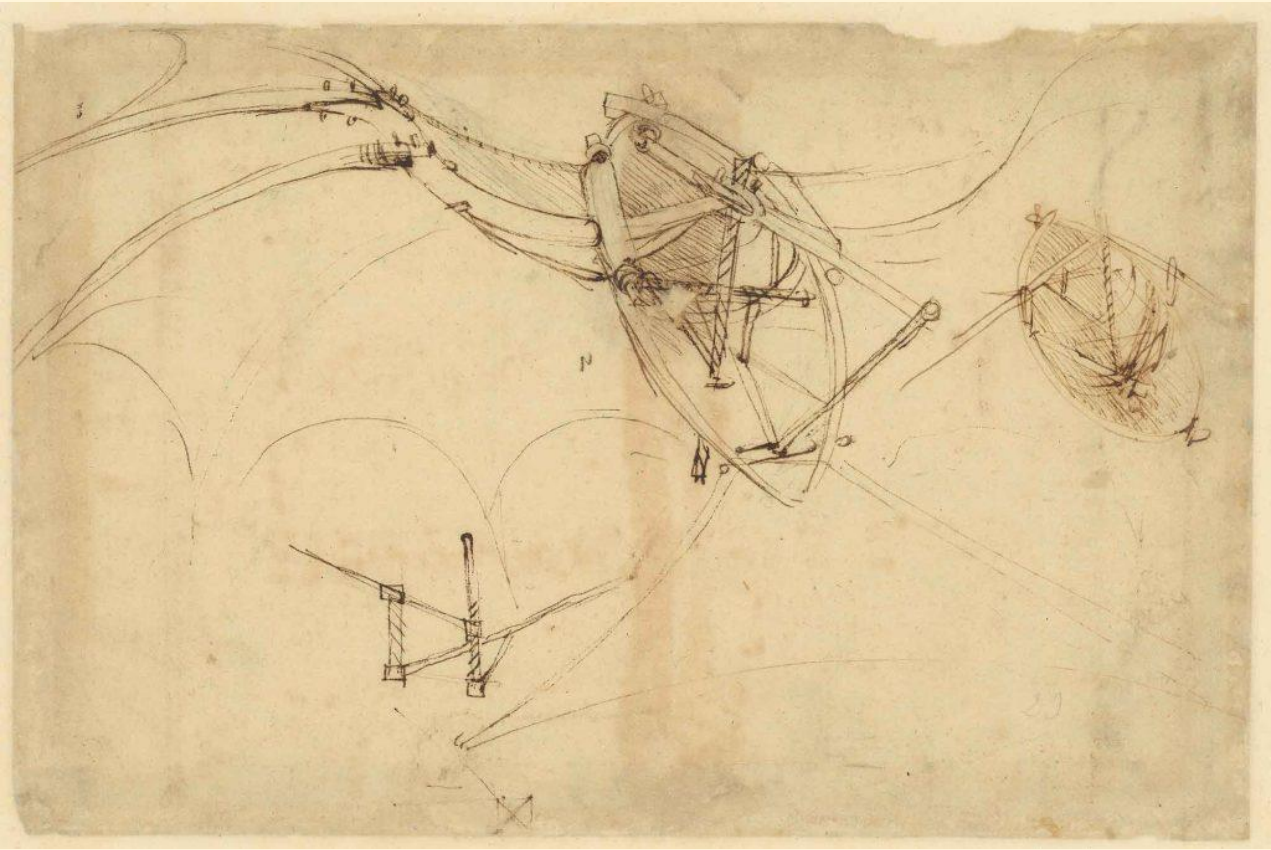
***“La vigna di Leonardo” nella casa degli Atellani; Monastero di S .Maria alla Stella e S. Maria alle Grazie*,21/28 ottobre, Milano, visite guidate alle case quattrocentesche visitabili a Milano, a cura di Marandrea Montecchiari e Chiara Zeroli**

I luoghi del soggiorno del Da Vinci vengono ripercorsi attraverso le visite al Monastero di S. Maria alla Stella e S. Maria delle Grazie ,che ospita il celebre Cenacolo Vinciano del 1495-98.E’ il 1498 l’ anno in cui Ludovico il Moro regalò a Leonardo una vigna di 16 pertiche, luogo intorno al quale corrono leggende che coinvolgono l’ artista e i suoi seguaci, raggiungibile attraversando casa degli Atellani, dimora degli uomini più fedeli al duca di Milano.

Milano, Casa degli Atellani

Per le mostre sui codici vinciani, tra cui il Codice Altantico,15/22 novembre, Milano, Pinacoteca Ambrosiana

Il genio creativo di Leonardo emerge nei fogli più importanti del Codice Atlantico, vero e proprio tesoro della Biblioteca Ambrosiana, che consente ai visitatori di ripercorrere la carriera dell' artista nella sua quasi totalità, dai giovanili anni fiorentini fino all' ultimo periodo trascorso in Francia al servizio di Francesco I.



Leonardo da Vinci, Codice Atlantico, f 830 recto ,1452-1519

***"L' arte del banchettare: cibo, musica e scenografia tra '400 e '500"*,14 ottobre, Como, Villa Carlotta, a cura di Marandrea Montecchiari e Mauro Rossetto**

"L' arte del banchettare: cibo, musica e scenografia tra '400 e '500", Como, Villa Carlotta, 14 ottobre 2019

Un viaggio nelle corti cinquecentesche attraverso un dialogo tra esperti, permette di entrare nel vivo nelle usanze e tradizioni del convito con le sue regole e la sua scenografia. I banchetti avevano rituali da rispettare e formalità da condividere, dalla presentazione dei piatti alla gerarchia dei commensali da servire fino alla brigata di cucina . Tra i servitori, troviamo lo scalco generale ,organizzatore dei banchetti, il trinciante, che si occupava del taglio delle carni davanti al signore, considerata una vera e propria "arte"; il cuoco, deputato alla preparazione delle vivande calde, il coppiere del vino , che lo versava a chi ne aveva diritto dopo averlo scelto e fatto assaggiare a un bottigliere, il quale scongiurava la presenza di veleni nel liquido e teneva le chiavi della stanza dove venivano conservate le bottiglie. Infine il credenziere, incaricato di preparare i piatti freddi. Tra una portata e l' altra gli *entremets* ,gli intermezzi che allietavano i commensali, caratterizzati da danze e musica da intrattenimento.

Como, Villa Carlotta, veduta del lago

Como, Villa Carlotta, interno

Visita guidata sull' Adda: dal traghetto di Imbersago(Parco Adda Nord) a Vaprio,18 ottobre, Lecco

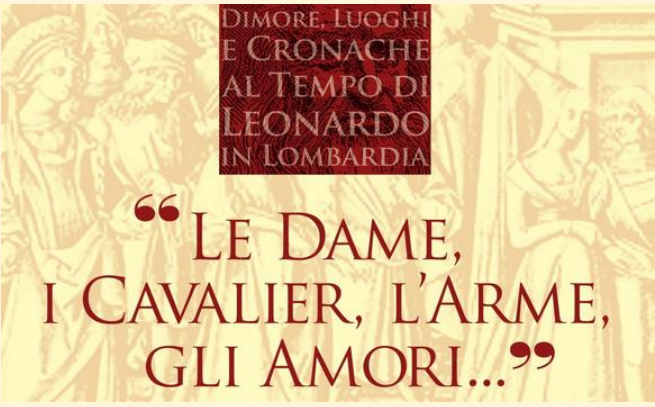
La visita guidata da Vaprio d'Adda a Imbersago offre la possibilità di ripercorrere i luoghi visitati da Leonardo quando fu ospite della famiglia Melzi a Vaprio: il centro storico del paese, le ville storiche come Villa Melzi e la Casa del Custode, che ospita attualmente la "Galleria interattiva di Leonardo in Adda" e infine il traghetto di Imbersago.

Imbersago, Traghetto di Leonardo

A pranzo con Leonardo,16 novembre, Lecco, Scuola Casargo

Il gusto, i suoni e le emozioni di un convivio rinascimentale rivivono nel pranzo organizzato presso il prestigioso Centro di Formazione Professionale Alberghiera di Casargo ,un' occasione per celebrare i banchetti cinquecenteschi con un menù d' eccezione ,che riprende le tradizionali ricette di Maestro Martino ,fino alla riproposizione dell' acquarosa ,preziosa ricetta di Leonardo. Rivivere il convivio rinascimentale significa ripercorrere la teatralità dell' evento: la musica di intrattenimento e la danza allietano il pasto, proprio come accadeva negli *entremets* che caratterizzavano le corti al tempo di Leonardo.

"A pranzo con Leonardo", Lecco, Scuola alberghiera Casargo,16 novembre



Organizzazione

Il Pio Albergo Trivulzio, con il suo museo Martinitt e Stelline e Auser Regionale Lombardia, sono principalmente conosciuti nell’ ambito del sostegno alla fragilità; in occasione del 500° anniversario dalla scomparsa di Leonardo, hanno promosso iniziative di educazione permanente che favoriscono l’ incontro di persone, storie, territori.

Giuseppe Calicchio-Direttore Generale
Azienda di servizi alla persona Istituti milanesi
Martinitt e Stelline e Pio Albergo Trivulzio

Ersilia Brambilla -Presidente
Auser Regionale Lombardia

Comitato Organizzativo Generale

Franca Andreoni
Giuseppe Calicchio
Cristina Cenedella
Fulvia Colombini
Francesco De Luca
Luigi Ferlin
Alfonso Galbusera
Gerardo Monizza
Luisa Ongaro
Ivano Osualdella
Kibra Sebhat
Raffaella Stasi
Manuela Tagliabue
Angelo Vertemati
Chiara Zeroli
Maria Grazia Zordan
Volontari di Auser
Volontari Museo Martinitt e Stelline

Comunicazione e Ufficio Stampa

Sara Bordoni
Manuela Tagliabue

Organizzazione assaggi e cene storiche

Mauro Rossetto

Realizzazione assaggi e cene storiche

Mauro Rossetto

Organizzazione visite guidate

Marandrea Montecchiari
Chiara Zeroli

Dimore, Luoghi e Cronache al Tempo di Leonardo in Lombardia

“Le Dame, i Cavalier, l’Arme, gli Amori...”

Conferenze itineranti su alcuni aspetti delle famiglie e della vita sociale nelle città di Milano, Como e Lecco al tempo di Leonardo da Vinci.

Azienda di Servizi alla Persona
Istituti Milanesi Martinitt e Stelline e Pio Albergo Trivulzio

auser Lombardia

Museo Martinitt e Stelline Milano

Con il Patrocinio di — In collaborazione con il

Regione Lombardia Il Consiglio — Leonardo 500 — Comune di Lecco — Comune di Como

Con il Patrocinio di — In collaborazione con il

Regione Lombardia Il Consiglio — Leonardo 500 — Comune di Lecco — Comune di Como

Enti Compartecipanti

Università Popolare — Archivio di Stato Milano — Musei Civici Como — Villa Carlotta — Università Popolare Trivulzio — CFP Como — CGIL SPI Lombardia — CGIL SPI Milano — CGIL SPI Como — CGIL SPI Lecco

Esterno Socio Sanitario Regione Lombardia ASST Lecco — auser Milano — auser Como — auser Università Popolare Como — auser Lecco — auser “Terza Università” Progetto Essere” Lecco — SBM — coop Lombardia

Museo della Seta Como — Sistema Museale Urbano Lecchese — Carlo e Pietro — La Cascina — tica — Valsassina