

A TAVOLA CON LEONARDO PRESSO IL CLUB STADIO ITALIANO DI SANTIAGO – di Nello Gargiulo

SANTIAGO\ aise\ - "A tavola con Leonardo". Questo il titolo di una singolare iniziativa promossa dall'Area Sociale e Culturale del Club Stadio Italiano di Santiago, con lo scopo di aderire alle celebrazioni per ricordare il grande Leonardo Da Vinci. La serata ha contato con la presenza dell'Ambasciatore d'Italia in Cile Mauro Battocchi, che nel suo saluto ai presenti ha espresso il compiacimento in quanto il tema della gastronomia fu molto importante nella vita di Leonardo e con questa iniziativa si arricchisce il già folto programma che si sta svolgendo a differenti livelli anche in Cile. La Presidente del direttivo del Club Stadio Italiano di Santiago, Paola Della Schiava, ha inaugurato la serata. Tra i partecipanti anche il presidente del Comites e di altri associazioni e imprese italiane in Cile. La presidente ha ringraziato coloro che hanno reso possibile la realizzazione della serata, in particolare lo chef italiano Niccolo Giacometti, che in preparazione dell'evento ha studiato gli alimenti e le abitudini culinarie del tempo di Leonardo, così da riproporre nel menù alcune specialità composte da ceci, farina di grano, carne, formaggio, salvia, rosmarino, zafferano. In questo stesso contesto, il delegato dell'Accademia Italiana della cucina, Alejandro Bizzarri, ha fatto riferimento nel suo saluto ai presenti, spiegando che l'Accademia ha dato il suo patrocinio a questa iniziativa perché in linea anche qui con la sua Missione di promuovere la cucina italiana nel mondo. Una cucina che, nella parole del consigliere CGIE Nello Gargiulo (che ha animato la serata), nella gastronomia di Leonardo si riveste della cornice di bellezza e armonia del Rinascimento italiano. L'alimentazione che è la base e il sostegno della vita e della convivenza umana acquista così quelle connotazioni di arte e scienza nella misura in cui le discipline dell'estetica e della biologia accompagneranno anche lo sviluppo dell'arte culinaria. In questa tavola di Leonardo non potevano mancare il pane e il vino. Le farine integrali a imitazione di quelle dell'epoca non certo raffinate, le spezie usate in cucina, il parmigiano, come pure olio di Oliva. Anche i tavoli illuminati da candelabri riportavano per un momento indietro al senso e al sapore di una storia di cui anche all'estero il ceppo italico avverte le radici della sua stessa ragion d'essere. E poi il vino che per essere in sintonia con l'insieme non poteva non essere che un Sangiovese, fatto anche in uno stile che ci riportasse alle tecniche dell'epoca: un vino fresco, giovane appena uscito dalla prima fermentazione, quella denominata alcolica. L'agronomo Alfredo Schiappacasse è arrivato con questo vino tolto dalla botte solo qualche giorno prima raccontando il processo di vinificazione seguito e la bontà di questa varietà che nella terra cilena ancora è tutta da scoprire ma che per ora nella sua vigna cresce e si sviluppa insieme a rinomati vitigni di origine francese. La serata non voleva essere solo un buon momento conviviale ma anche ha voluto costruire cultura rendendo partecipi i presenti anche del genio di Leonardo nella Pittura. Questo compito è ricaduto su una commensale presente; la giovane dottoressa in Storia dell'Arte Italiana Ughette del Mauro che in una breve e concisa esposizione ha unito il genio del pittore con le immagini dei commensali con Gesù nell'ultima cena con gli alimenti presenti sul tavolo oltre il pane ed il vino scelti per dare continuità al Mistero della Redenzione, che da lì a poco sarebbe iniziato nel Cenacolo. Leonardo raccoglie questo momento e sul tavolo, come ha spiegato Ughette, nel suo immaginario unisce ciò che poteva esserci ancora in quell'epoca, ma forse anche ciò che ci sarebbe stato se il luogo e i tempi della storia fossero stati diversi nei piani redentivi della storia del Dio Creatore. Un menù, un ambientazione della sala e dei tavoli dove anche i piatti sono stati un'imitazione di ciò che si poteva usare all'epoca, hanno creato quel calore che ha diminuito l'effetto del freddo di questa piuttosto rigida serata dell'inverno Santiaguino. Ma il calore e l'entusiasmo si sono fatti sentire nelle parole finali della presidente Della Schiava, quando ha invitato i presenti ad unirsi in ottobre ad una festa Rinascimentale che il club sta mettendo su con i soci e la comunità italiana sempre con questo sguardo di conoscere i personaggi e la nostra storia. Il nostro Ambasciatore, con il suo tono sempre allegro e gioviale, ha stimolato i presenti ad unirsi con più forza al programma su Leonardo per quello che resta dell'Anno. (nello gargiulo*\ aise)*consigliere Cgie