Warszawa, grudzień 2019 r.

**INFORMACJA PRASOWA**

**Wszystkie smaki według Leonardo da Vinci**

**Jak wyglądała kuchnia mistrza, spod którego pędzla wyszły takie dzieła jak Ostatnia wieczerza, Człowiek witruwiański i Mona Lisa? Czy można przenieść renesansowe smaki do czasów współczesnych i dlaczego nie należy pić wina na pusty na żołądek – oto, czego można było dowiedzieć się podczas uroczystej kolacji z okazji 500. rocznicy urodzin Leonardo da Vinci.**

500. rocznica śmierci Leonardo da Vinci była niepowtarzalną okazją do uczczenia nie tylko pamięci o włoskim geniuszu, lecz także o jego niezwykłych przepisach. W warszawskiej restauracji Concept 13 Aldo Amati, ambasador Włoch w Polsce, wspólnie z Narodową Agencją Turystyki Włoskiej (ENIT) zorganizowali 22 listopada wyjątkową kolację, w czasie której chef Silvia Baracchi, nagrodzona gwiazdką Michelin, odtworzyła dania według przepisów Leonardo.

**Minimalistyczna kuchnia mistrza z Vinci**

W dobie wystawnych bankietów, podczas których serwowano żywe zwierzęta schowane pod ciastem, a większość potraw miała za zadanie przykuwać wzrok bardziej dekoracyjnością niż wybitnym smakiem, Leonardo kierował się własnym gustem. Lubił lekką i prostą kuchnię. Swoje przemyślenia zawarł w tysiącach notatek, które zachowały się do dziś. Najobszerniejszą z nich był *Kodeks Atlantycki,* który zawierał informacje m.in. na temat prawidłowego stylu życia. Przepis na zdrową dietę mistrza Leonardo zawierał proste, do dziś aktualne wskazówki takie jak*: nie jedz, jeżeli nie masz apetytu i żuj dobrze*. Jak przystało na właściciela winnicy w Mediolanie, Leonardo znał się na trunkach. Jednym z jego zaleceń brzmiało: *trochę wina się napij do posiłku, ale nigdy na pusty żołądek*.

**Renesansowe eksperymenty kulinarne, czyli menu według Leonardo**

Wielu może zaskoczy fakt, że geniusz z Vinci wypowiadał się na temat diety i stylu życia. Znawczyni kultury włoskiej Tessa Capponi-Borawska, która w czasie wieczoru raczyła gości ciekawostkami z życia mistrza, zdradziła niejedną anegdotę, ilustrującą jego kulinarne doświadczenie. Leonardo pracował jako kelner we Florencji w restauracji Trzy Ślimaki. Następnie z Sandro Botticellim otworzył restaurację Trzy Żaby. Na kolacji z okazji 500. rocznicy śmierci Leonardo żaby nie pojawiły się w menu, ale chef Silvia Baracchi zaserwowała gościom niecodzienne przysmaki, a były to:

**Trzy ślimaki**

Zapiekane purée z ciecierzycy z szaszłykiem ze ślimaków w aromatycznym sosie własnym.

**Eksperyment z chlebem…**

Chlebowe gnocchi skąpane w zupie z liśćmi buraka z imbirem oprószone pudrem z Prosciutto.

**…i z makaronem**

Vermicelli z szałwią i cynamonem, wiórkami sera Pecorino Toscano oraz surowym cukrem trzcinowym.

**Co zmącił Leonardo?!**

Kaczka w cieście z toskańskimi ziołami, wytłoczynami z winogron z kurkumowym sosem.

**Mona Lisa**

Confortino, czyli ciastko z owczym serem ricotta, nutą cytryny, gruszką w karmelu i orzechami pinii.

Wśród gości tego wieczoru znaleźli się przedstawiciele świata polityki, kultury i mediów.

**KONTAKT:**

Natalia Oskierko

mail: natalia.oskierko@socialkuchnia.pl

kom: +48 603 968 468