

Leonardo e le anguille all'Ultima Cena

Marco Codebò

4 Aprile 2026

È successo tanti anni fa. C'era da preparare una cena con invitati: due colleghi dell'università e un poeta, Amiri Baraka. Cucinai una pasqualina, la torta di bietole e uova che va in tavola a Genova il giorno della Resurrezione. A fine serata, al momento di andarsene, Amiri Baraka ne chiese un'ultima fetta, l'avvolse in un tovagliolo di carta e se la mise in una tasca della giacca. È vero che gli Americani queste cose le fanno, ma il poeta che si portava a casa la mia torta mi sembrò un successo incredibile.

[Le anguille di Leonardo](#) (Marsilio, 2025), di Luigi Ballerini, comprende un saggio storico-culturale e un ricettario. La prima parte risponde a una domanda: perché Leonardo da Vinci ha dipinto diversi piatti di anguille, cibo proibito dalle leggi mosaiche, sulla tavola dell'*Ultima Cena*? La seconda presenta, in successione storica, una serie di ricette per la cucina delle anguille. Va dal consiglio di Archestrato di Gela su come cucinare un grongo (330 a.C.) fino alle pseudo-ricette di Jonathan & Shelagh Routh (1987).

Il saggio, in tutto 252 pagine (dalla 17 alla 269), disegna il contesto culturale che rende possibile l'*Ultima Cena*. Due gli elementi decisivi: un nuovo approccio all'alimentazione da parte della civiltà umanistico-rinascimentale e, a partire dal Trecento, una più forte sottolineatura dell'umanità di Cristo nelle scritture edificanti. Per quanto riguarda il primo punto, il testo chiave è *De honesta voluptate atque valetudine* (c. 1474), del Platina, al secolo Bartolomeo Sacchi. Primo libro di gastronomia a essere diffuso a mezzo stampa (47), il *De honesta voluptate* affronta i piaceri della tavola con atteggiamento laico. Chi trae godimento dalla buona cucina non è più un peccatore da condannare ma il cultore di un "piacere onesto". Un salto, questo, reso possibile da una Chiesa che aveva dovuto accorciare, "sul piano della quotidianità della cultura materiale, le distanze che separano dai custodi della fede [...] i diseredati della terra" (119). Da qui la tendenza a "mettere in bella evidenza l'umanità di Cristo e a sorvolare sui misteri", di cui fanno testo le *Meditaciones Vitae Christi* (XIV secolo), oggi

attribuite a Giovanni De Cauli (ibid.). Nelle *Meditaciones* leggiamo infatti del pasto, a base di pane, pesce e vino, che gli angeli servono a Gesù dopo il digiuno nel deserto. Sempre in De Cauli, un uguale valore assume il racconto dell'Ultima Cena, in cui Gesù divide l'agnello in tanti pezzi e invita gli apostoli a servirsene. Grazie al diffondersi di queste "scritture edificanti, anche i pittori delle Ultime Cene optano per un'acquisizione di elementi gastronomici che attenui o abolisca ogni distanza storica e culturale fra l'oggetto che soddisfa un bisogno materiale dei fedeli (il cibo) e un soggetto totemico la cui funzione soteriologica avrà tanto più probabilità di essere invocata e accolta quanto più si avvicina alla comprensione di coloro a cui viene proposta" (123). Tale soggetto non sarà allora il Cristo della teologia, ma quello dei racconti edificanti, che registrano i "dati materiali della sua esistenza" (ibid.). Sarà un Cristo con un corpo riconoscibile, che vivrà in luoghi che i suoi fedeli potranno riconoscere e troverà piacere nel cibo. La nuova tolleranza nei confronti delle gioie conviviali e la più forte sottolineatura dell'umanità di Cristo allargano i confini del rappresentabile. Così, "sulla tavola delle Ultime Cene rinascimentali, quanto meno quelle dipinte prima che si sentissero gli effetti censori del Concilio di Trento (iniziato nel 1545), c'è finito ogni genere di cibo" (143). All'interno di questa tendenza, tuttavia, l'unico a mettere delle anguille sulla tavola dell'*Ultima Cena* è Leonardo.



Fin qui i primi due capitoli. Il terzo è in gran parte dedicato al racconto della crescente popolarità del pesce, e segnatamente delle anguille, nell'Italia rinascimentale, soprattutto in Lombardia. Il quarto capitolo narra la storia del deterioramento dell'*Ultima Cena* leonardesca, un processo che inizia con un errore tecnico di Leonardo, la pittura a olio su un muro di mattoni e malta; continua poi con l'incuria dei frati domenicani di Santa Maria delle Grazie e con vari tentativi, a volte sciagurati, di restauro. Solo nell'ultima pagina del capitolo il racconto si concede un momento autoriflessivo: "corriamo il rischio di perdere di vista lo scopo primario del discorso in cui siamo immersi". Ma ne esce con la

riaffermazione del suo scopo primario: “la messa in risalto di un dettaglio che ha tutta l’aria [...] di una bella e buona *clavis lecturae* (227).

Alla chiave di lettura, ma siamo un bel po’ avanti nel quinto capitolo, Ballerini arriva “creando dei rimandi tra l’elemento propriamente ‘testuale’ delle anguille, e altre componenti tanto dell’opera sotto inchiesta, quanto del suo ‘contesto’” (259). Qui l’altra componente è rappresentata dal vero committente del dipinto, Ludovico il Moro, duca di Milano. È uno Sforza, con due biscioni che campeggiano nello stemma familiare. Ma fra anguille e serpi (i biscioni) esiste “un forte grado di parentela”; basta leggere Isidoro di Siviglia, quando ricorda come l’anguilla abbia preso il nome dalla somiglianza con l’*anguis*, appunto il serpente in latino (265). Il valore simbolico più forte dell’anguilla, è risaputo, consiste nell’inafferrabilità. Allora, nelle anguille cucinate da Leonardo per Ludovico, “si *deve* ravvisare un ammonimento relativo alla reale fragilità del potere sforzesco” (267, corsivo nell’originale). Un potere che resta inafferrabile come un’anguilla e su cui Ludovico farebbe bene a non contare con troppa sicurezza.



Se si osservano i numeri di pagina delle citazioni appena riportate, si capisce che Ballerini è arrivato a discutere il perché della pittura delle anguille nell’*Ultima Cena* soltanto a una decina di pagine dalla fine della sezione saggistica delle *Anguille di Leonardo*. Allora, forse, queste 252 facciate, sulla carta dedicate al perché della presenza delle anguille nell’*Ultima Cena*, non sono un saggio. Se alla domanda a cui dovevano rispondere dedicano soltanto la minima coda di un lungo girovagare attraverso pitture e cucine, ricette e omelie, forse sono qualcos’altro. Ma cosa? A guardare la superficie del testo, questi cinque capitoli appaiono come una lunga, controllata digressione. A dar loro struttura è infatti il continuo cambiare argomento. E questo nel duplice senso che mentre la materia del discorrere muta sistematicamente, il girovagare della scrittura si autocontrolla, come se obbedisse a un immanente, e invisibile, principio costituente. Il testo gira e rigira, traccia sulla pagina una voluta dopo l’altra,

sfugge sì ma avanza sempre, inafferrabile. Suona familiare? Direi di sì. Per dare un nome a questa familiarità, andiamo a leggere il suggerimento che Ballerini ha posto in coda al suo ragionare, subito dopo le considerazioni sull'inaffidabile potere di Ludovico: "potrebbe darsi che il modo migliore per rapportarsi al *Cenacolo* come fonte di emozione sia proprio quello di apprezzare il suo continuo sottrarsi per prolungare *ad infinitum* la voglia di afferrarlo, al modo delle anguille" (268). Anguilla è il dipinto. E il testo che lo racconta.

Qualche anno fa, al Calandra Italian American Institute, Ballerini tenne una conferenza su Dante Alighieri. Me ne è rimasta in mente una frase: "poetry is a contribution to language" (la poesia è un contributo alla lingua). Qui sta la chiave per afferrare il senso delle prime 252 pagine delle *Anguille di Leonardo*: non saggio, ma poesia, sforzo cocciuto di arricchire il linguaggio. La prosa di Ballerini va girovagando sulla pagina perché è alla ricerca di parole, strutture e figure del discorso nuove. Va a cercarsi frammenti laterali del reale perché così facendo si mette alla prova e contribuisce alla lingua. E lo fa estendendosi, stirandosi fino al limite dell'immaginabile. La scrittura di Ballerini si colloca sul livello alto dell'erudizione, con termini come *epiclesi*, *gematria*, *pericope* o *iconodulo*, il cui significato sono riuscito a scoprire solo saltando da un dizionario digitale all'altro. Ma a far abbassar la testa alla lingua dei dotti, compaiono frasi come "questa è una balla" o "gli interventi a gamba tesa di Paolo": la lingua di Lino Banfi e quella della Gazzetta dello Sport (217, 256). All'interno di questa iperestensione stilistica, prende forma una lingua modellata da una testarda volontà di precisione. Ballerini cerca sempre quell'unico termine che solo riesce a definire davvero un certo oggetto, una certa situazione o un certo stato d'animo.



Estensione, varietà e precisione sono i tratti che definiscono la lingua poetica, il contributo della poesia al linguaggio. Così, se l'*Ultima Cena* è la pittura che diventa anguilla, la lingua poetica che racconta il dipinto ne ripete il percorso: è appunto scrittura che si fa anguilla. Ma nel contesto delle *Anguille di Leonardo*, questa lingua assolve anche un compito tattico: allena chi legge ad acchiappare il linguaggio mobile e preciso del ricettario, la sezione del libro dove si possono afferrare sul serio le anguille. Solo chi riuscisse a completare la lettura del saggio con la cucina e la degustazione dei piatti descritti in quelle ricette, saprebbe davvero tutto sulle anguille, dentro e fuori il contesto rinascimentale. E avrebbe di molto arricchito la sua lingua, come solo può fare chi mastica, digerisce le parole. Arte poetica e arte culinaria condividono lo stesso amore per il particolare, la variazione e la precisione. E la stessa consapevolezza di aver intrapreso una ricerca infinita. Perché linguaggio e cibo non finiscono mai.

Deve aver avuto un'idea di quel tipo lì Amiri Baraka quando si è portato a casa una fetta di pasqualina. Voleva approfondire con calma la conoscenza di certi gusti e sapori, scoprire nuove parole con cui attraccarsi al mondo, inediti attrezzi per la sua poesia.



Luigi Ballerini.

TORTA PASQUALINA

(torta pasqualinn-a)

Farina gr. 500 Maggiorana

Cinque mazzi di bietole Olio e burro

Quagliata gr. 500 Formaggio parmigiano

Otto uova Sale e pepe

Cipolla

Impastare la farina con un po' di acqua tiepida, qualche cucchiata d'olio e il sale. Lavorarla finché non diventerà liscia e morbida. Coprire con il tovagliolo e lasciar riposare almeno un'ora.

Per il ripieno, pulire e lavare le bietole, scottandole in acqua bollente. Tagliarle e amalgamarle con una manciata di farina e due di parmigiano, sale, maggiorana. Formare una crema con la quagliata, qualche cucchiata di farina e d'olio, sale e formaggio grattugiato. Ungere una teglia. Prendere un pezzo di pasta e con le mani intrise d'olio tirarla il più sottile possibile, quasi dello spessore di un petalo. Posarla sul tegame in modo che debordi alquanto. Ungerla con una penna; ripetere lo stesso procedimento almeno tre volte. Disporvi sopra il ripieno di bietole, spruzzarlo d'olio, versarvi sopra la crema di quagliata, far delle fossette tutt'attorno e riempirle con un pezzetto di burro e un uovo sgusciato. Salare e pepare ogni uovo. Tirare ora le altre sfoglie, con lo stesso procedimento; adagiarle sul ripieno. Soffiare dolcemente sotto ogni sfoglia già quasi del tutto distesa, per farla rigonfiare. Tagliare la pasta debordante rivoltando l'orlo su se stesso, verso l'interno. Ungere ancora la superficie: infornare per circa tre quarti d'ora finché avrà preso un bel colore d'oro.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.

Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

Luigi Ballerini
Le anguille
di Leonardo



Marsilio BIBLIOTECA