



**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**

FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953  
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

La Delegazione A.I.C. di Pistoia,  
*in collaborazione con*  
la Delegazione A.I.C. di Empoli

*presenta il convegno*

# **Stile di Vita & Stile del Mangiare nel Rinascimento Leonardiano**

28 Giugno 2019 - ore 17,00  
Tenuta Streda Belvedere, Vinci



Con il Patrocinio di  
Comune di Vinci



In collaborazione con  
Kiwanis Club Prato

# L'Idea

Un pomeriggio e una sera di incontri all'impronta del genio tra Storia e Leggenda. Ispirati dalla sua passione per la convivialità e l'attenzione al cibo, negli stessi luoghi che dettero origine a questo meraviglioso percorso intorno alla bellezza dell'animo umano, per gustare assieme una parte di quel mondo che non smise mai di alimentare la riflessione del Maestro vinciano.

Leonardo trascorse la propria giovinezza a contatto con la cultura contadina della propria famiglia di origine, apprendendo quotidianamente il significato della cura del vino, dell'olio e del grano e di ogni altro nutrimento della terra. In seguito, egli stesso ricevette in dono da Ludovico il Moro un primo vigneto, a cui se ne unirono anche altri acquistati direttamente nel circondario di Fiesole. Tutta la sua vita pertanto fu costellata da una costante attenzione al tema delle coltivazioni e del vino in particolare, di cui fu un appassionato conoscitore, giungendo anche ad elaborare alcune interessanti teorie sulla conservazione degli aromi del mosto, la concimazione ideale del terreno e finanche una formula sulla trasformazione del colore da bianco in rosso.

Ma la sua curiosità lo spinse anche oltre, portandolo a progettare mulini e frantoi del tutto simili a quelli che ancora oggi continuiamo ad utilizzare. Da scenografo e simposiarca, poi, alla corte degli Sforza e del Re Francesco I di Francia, fu inoltre fautore del concetto umanistico e rinascimentale di una alimentazione che non si contrapponesse al modello di "vita personale", cercando con ciò di coniugare sempre il proprio sguardo sul mistero dell'arte con uno stile di vita salutare e conviviale.

Benvenuti nel mondo di Leonardo.

# Il Programma

17.00 – 17.15	Benvenuto
17.15 – 17.30	Introduzione Alessio Gargini e Massimo Vincenzini <i>Delegati A.I.C. Pistoia ed Empoli</i>
17.30 – 17.40	Saluto delle Autorità
17.40 – 18.00	« <b>Il Cenacolo di Leonardo</b> » Cristina Acidini, <i>Storica dell'Arte,</i> <i>Presidente dell'Accademia delle Arti e del</i> <i>Disegno di Firenze</i>
18.00 – 18.20	« <b>Leonardo non era Vegetariano</b> » Alessandro Vezzosi, <i>Direttore Museo</i> <i>Ideale Leonardo Da Vinci</i>
18.20 – 18.45	Proemio del Convivio: « <b>Stile di vita, Stile del mangiare secondo Leonardo</b> » Zeffiro Ciuffoletti <i>Storico e membro</i> <i>Accademia dei Georgofili</i>
18.45 – 19.20	Aperitivo e degustazione prodotti del territorio
19.20 – 19.50	Interview: Stefano Coppini - <i>Conduttore per Kiwanis della rassegna pratese «Libri d'Italia»</i> - dialoga con Luca Maroni sul libro « <b>Leonardo da Vinci e il Vino</b> »
19.50 – 20.20	Guida all'esposizione « <b>Le macchine di Leonardo e i modelli storici</b> » a cura dell'Arch. Andrea Neri e della « <b>Painting Exhibitions on Leonardo</b> » del pittore Skim
20.30 – 22.30	Cena conviviale
22.30 – 22.45	Donazione dell'opera pittorica estemporanea di ispirazione vinciana, realizzata dal pittore Skim alla Fondazione Firenze Radioterapia Oncologica Onlus
22.45 – 23.00	Saluti finali

# I luoghi

A Vinci, nella splendida cornice della Tenuta Streda Belvedere, ci ritroveremo in compagnia della luce, dei colori e della terra che ispirarono Leonardo durante la sua giovinezza.

Un'occasione unica per conoscere più da vicino l'armonia di un territorio in cui, oggi come allora, si fondono insieme la bellezza del paesaggio, la cura per i prodotti della terra e l'incessante passione per il cibo ed il buon vivere.



Tenuta Streda Belvedere  
Via di Streda, 32 - Streda/Vinci (FI)  
Per Info e Prenotazioni  
mob. +39 393 95 23 373  
mob. +39 328 02 22 123  
[aic.pistoia@libero.it](mailto:aic.pistoia@libero.it)