



Partnership & Patronage

BETTING ON ITALY
TUTELA E VALORIZZAZIONE
DEL MADE IN ITALY
verso l'EXPO 2015

Conservatorio
di Milano



FONDAZIONE
ANTONIO CARLO MONZINO



MEDEC Institute



Ristorazione & Ospitalità

MILAN
CONCIERGE INFORMATION



Authorised Reseller
EXPO
MILANO 2015
FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE

Trattoria
Masuelli
S.Marco
dal 1921



Mario Fongo
"Il Panale"

DOLOMIA



Alti Formaggi

TecAl
i Piaceri della Tavola

ISTITUTO LOMBARDO
ACCADEMIA
DI SCIENZE E LETTERE

GARZANTI
SPECIALTIES

EURO
MOTORS
ITALIA s.p.a.



TBD
TECH BUILDING DESIGN
CORPORATION

DOMONEST
AMMINISTRATORI DI CONDOMINIO

Ethicando

ARDENT
INSTITUTE
MILANO

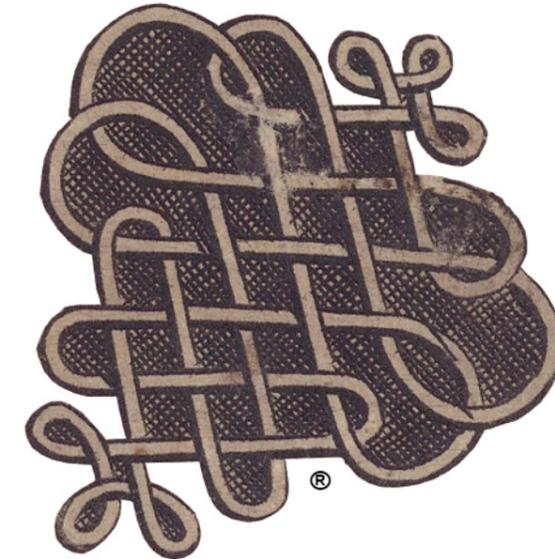


ART, DESIGN
& NEW TECHNOLOGIES



CIT
EXT
POA

Milano, 16 Ottobre 2015
Leonardo at the Table
Cena del Paradiso



*il simbolo del Mantin de Milan,
il Tovagliolo di Leonardo Da Vinci*

L'aperitivo

I Salumi

Formaggi delle nostre valli con confetture varie

Il Parmigiano Reggiano

Le caldarroste

accompagnati da lingue di pane croccanti

*Piemonte Chardonnay Spumante Doc
Vino Bianco "Prime Brume"*

Antipasti

Il fegato d'oca, di Mortara
Goose liver torchon

Marbrè di selvaggina
Wild game Marbrè

Il carpione di Lugano “Trota di Lago”
Soused lake trout

Vino bianco "prime brume"
Grignolino d'Asti Doc

La Prima Vivanda

Tortello ripieno di zucca & amaretti
Stuffed ravioli with pumpkin & amaretto

Barbera del Monferrato Doc frizzante "La Matutona"

La Seconda Vivanda

Faraona lardellatta ripiena di castagne e salsa reale
Larded guinea fowl stuffed with chestnuts & royal dressing

Erbette & bietole stufate con uvetta dolce
Stewed swiss chards with sweet raisins

Barbera d'Asti Superiore Docg "Briccofiore"

I Dolci Rinascimentali

Budini di riso con latte di mandorla
Rice pudding with almond milk

Mela cotogna stufata al vino dolce, zucchero e cannella
Stewed quinces with sweet wine, sugar & cinnamon

Torta al sambuco
Elderflower cake

Moscato d'Asti Docg

Note Storiche

Leonardo Da Vinci nei i suoi studi gastronomici, non trascura nessun ramo della cucina, ideando decine di strumenti, tra questi il Tovagliolo, che rappresenta egregiamente il principio stesso dell'educazione dello stare a tavola.

Durante il periodo rinascimentale, il Canton Ticino era parte del Gran Ducato di Milano, ove i pesci dei suoi laghi avevano un meritato spazio nei pranzi e banchetti.

La zucca è in omaggio a Leonardo Da Vinci, vegetariano convinto e praticante, nonostante la cacciagione avesse un ruolo fondamentale nell'alimentazione dell'epoca.

Il riso, originariamente portato in Occidente da Marco Polo, ebbe circa 200 anni di sperimentazione nei territori del Sud con scarso successo. Fu il contributo di Carlo Magno, attraverso i suoi viaggi, a determinarne l'ingresso definitivo nel Gran Ducato di Milano. Ludovico il Moro stesso lo considerava un cibo per persone molto facoltose.

La scelta del latte di mandorla è in omaggio ad Isabella d'Aragona, la quale certamente ignorava che la propria terra d'origine fosse anche la patria della Pasticceria stessa.

Comportamento sconveniente al tavolo del mio Signore

Queste sono le abitudini sconvenienti che un ospite alla mensa del mio Signore certo non deve avere; ho stilato l'elenco osservando tutti i commensali che si sono seduti a tavola col mio Signore l'anno passato:

Nessun ospite dovrebbe sedersi sul tavolo, e neppure con la schiena appoggiata al tavolo, tanto meno in braccio a qualche altro ospite

Né dovrebbe mettere i piedi sul tavolo

Nessuno dovrebbe rimanere a tavola troppo a lungo

Nessun ospite dovrebbe posare la testa sul piatto

Nessun ospite dovrebbe prendere il cibo dal piano del vicino senza prima chiedergli il permesso

Nessun ospite dovrebbe pulirsi l'armatura a tavolo

Nessun ospite dovrebbe prendere il cibo dal tavolo per nascondere in borsa o negli stivali, e mangiarlo poi

Nessun ospite dovrebbe dare morsi alla frutta e poi rimetterla mangiucchiata nella fruttiera

Nessun ospite dovrebbe sputare davanti a sé, e nemmeno accanto a sé

Nessun ospite dovrebbe pizzicare o leccare il vicino

Nessun ospite dovrebbe tirare su col naso nè dare gomitate

Nessun ospite dovrebbe far roteare gli occhi nè fare smorfie paurose

Nessun ospite dovrebbe mettersi le dita nel naso durante la conversazione

Nessun ospite dovrebbe fare modellini, né accendere fuochi, né stringere nodi a tavola (sempre che non lo chieda il mio Signore)

Nessun ospite dovrebbe lasciar liberi i suoi uccelli a tavola, e nemmeno serpenti o scarafaggi

Nessun ospite dovrebbe suonare il liuto, o qualsiasi altro strumento che possa infastidire il suo vicino (sempre che non lo chieda il mio Signore)

Nessun ospite dovrebbe cantare, né parlare, né gridare, né fare indovinelli come un ribaldo se c'è una signora accanto a lui

Nessun ospite dovrebbe tramare a tavola (sempre che non sia d'accordo col mio Signore)

Nessun ospite dovrebbe fare allusioni lascive ai paggi del mio Signore, e nemmeno trastullarsi con loro

Nessun ospite dovrebbe colpire gli inservienti (sempre che non sia per legittima difesa)

E se deve vomitare, che lasci la tavola

Parimenti se deve urinare

Tratto da Note di cucina di Leonardo da Vinci edizione Voland (Roma) di Shelagh e Jonathan Routh