Musica, chimica dei sapori e spunti di mistica
giorgio maggi

Nel 1482 Leonardo arriva nel ducato di Milano con l'amico musicista Atalante Migliorotti, non è improbabile che abbia soggiornato a Cremona nel munitissimo castello di santa Croce, secondo solo al castello milanese e sede periferica della corte del Moro. Ludovico sfrutta Leonardo inizialmente solo per suonare la lira e il liuto, cantare, porre indovinelli, ma anche successivamente per progettare fortificazioni (codice trivulziano) e dipingere (vergine delle rocce). Leonardo da Vinci è protagonista anche in cucina: egli sostiene che l'equipaggiamento della perfetta cucina richieda, tra i vari oggetti d'arredamento e attrezzi indispensabili da lavoro , anche "musica, perché la gente lavora meglio ed è più felice se c'è la musica". Si scaglia comunque contro quegli sguatteri che "si riuniscono ogni notte per gridare e ballare al suono di quella che loro definiscono musica. Ne ho abbastanza, ogni sguattero dovrà riportare il suo coperchio o non lavorerà più in queste cucine". È comunque regola di galateo che "Nessun ospite dovrebbe suonare il liuto, o qualsiasi altro strumento che possa infastidire il suo vicino (sempre che non lo chieda il mio Signore)"
Musica dunque anche per" riconoscere una buona forma di formaggio , in modo che i venditori privi di scrupoli non gliene vendessero delle vuote nel centro". Suggerito dall'amico Agnolo di Polo" Il segreto è il seguente: posare un orecchio sulla forma e con il proprio martelletto (essendo Agnolo scultore probabilmente considerava normale andare in giro portandosene sempre uno appresso), colpire il formaggio nel centro per sentire il suono di vuoto e comprarlo solo in caso la forma risulti piena". Un interessante consiglio di cucina di Leonardo da Vinci è quello di ": non mettete mai lo zafferano nel vino. Il cinquecento vede ricettari in cui gli strumenti usati dall'alchimista sono ancora quelli del cuoco e viceversa. Caterina de' Medici, reggente per il figlio, Carlo IX, giunge nel 1533 alla corte dei Valois accompagnata da grandi cuochi e musicisti (Cremona offre alla corte francese il meglio dei prodotti padani ed i violini di Amati). A Praga, alla reggia di Rodolfo II d'Asburgo detto il Vertumno (1552-1612) convergono alchimisti, aromatari cuochi ed importanti iatrochimici. Anche in questo caso cibo e musica si confondono nella serenità del convivio ma anche nella nella drammatica storia di Dalibor di Kostojedy violinista accusato, nel 1498, di ribellione e condannato a morire di fame nel carcere adiacente al famoso Vicolo d'oro.
Polycarpe Poncelet, nella Parigi del 1755, sostiene l'armonia musicale dei sapori dichiarando: "In Chimie du goût et de l'odorat ou principes pour composer facillement et à peu de frais les liqueurs à boire, et les eaux de senteur" Secondo questa ipotesi, così come i colori e i suoni, i sapori sono costituiti da vibrazioni forti o deboli secondo " musica per la lingua e per il palato." Poncelet associa ai sette sapori le sette note della scala musicale.
Ad esempio il limone (acido) con lo zucchero(dolce) crea l'agrodolce con rapporto di quinta maggiore; il succo acido di arancia amara con miele dolce dà un piacevole agro simile ad una terza maggiore; se mescolo l'agro col piccante la consonanza sarà di terza minore; nelle composizioni il piccante dona l'anima. Immagina di costruire uno strumento musicale che mescolasse in modo opportuno i colori come il " clavecin pour lex yeux" del gesuita Louis Bernard Castel (1688-1757).
Ritornano i gesuiti, e dunque la mistica associata a armonie del suono e del cibo. L'arte degli speziali spesso all'interno di confraternite è talmente importante che nel '600/'700 si possono trovare raffigurazioni del Cristo apotecario all'interno della Officina dei medicamenti. L'immagine di Dio (che stilla dolore ed ira ma anche taumaturgo) nel Seicento, secolo delle più dolorose pestilenze, diventa quella dei tamburlani e degli alambicchi, delle «fonderie», dei profumi, delle quintessenze. Il vocabolario alchimistico si arricchisce in procedure e ricettari per affrontare tanti dolori e pene. L'esercizio della fede diventa per il padre gesuita Ercole Mattioli mescolanza di qualche conforto. "*In quella che chiamasi da gli spagirici, «terra dannata», ch'è la feccia rimasta ne' capi morti, più volte stati al tormento de' chimici fornelli, si truova tal volta qualche vena di prezioso metallo ".* Metafore ermetiche ma chiarissime in un clima di paura e di morte che forse inducono alcuni Liutai come Guarneri ad apporre il monogramma IHS. I costruttori di strumenti musicali, prima di poter aprire bottega, dovevano far parte di Congregazioni o di Università (a Firenze quella di Por San Pietro e dei Fabbricanti) che accorpavano artigiani con abilità simili ma anche allargate ad altre attività per ridurre le spese di gestione e amministrative. (I liutai a Firenze erano associati con i

Legnaioli e al gruppo appartenevano anche i commercianti di generi alimentari e dunque non fa meraviglia che Il chimico Lemery consigliasse il suono del violino per combattere il veleno della tarantola o il legno di ciliegio per costruire “Gravecembali ed altri strumenti di musica” ma anche per guarire dalla rogna utilizzando la gomma che stilla da esso.)