

Nutrire mente e corpo con Leonardo maestro di interoperabilità

Serena Langfelder (*), Mauro M. Langfelder (**)

(*) ContactLab e-mail & e-marketing evolution, -12 rue du Helder - 75009 Paris (France)

(**) Consulente per AICA - via Casati 30 - 23880 Casatenovo (LC)

Riassunto: Leonardo è noto per aver completato famosi dipinti con mirabili viste aeree di paesaggi, ma ha anche espresso una competenza nutrizionale incredibile, progettando molte macchine da cucina, pur poco conosciute, scrivendo e disegnando tutto con rara interoperabilità, come ben attesta l'esempio enciclopedico del Codice del volo. Diverse sue macchine potrebbero essere modellate grazie alla manifattura additiva (o stampa 3D) in corso di prorompente diffusione. Potrebbero esserlo anche in idonei laboratori scolastici, realizzabili nel dopo-Expo di Milano 2015, in diversi Paesi in fase di sviluppo nel mondo, connessi in rete, e governati da un FabLab brianzolo, per arrivare nel 2019 ad una degna celebrazione dei suoi 500 anni dalla scomparsa ad Amboise. La sua vite aerea, precorritrice dei droni, ed alcune macchine da cucina possono essere la base per educare a nutrire la mente ed il corpo ed esaltare la sovranità alimentare ed il diritto al cibo, che qualificano la Carta di Milano. In nome di Leonardo si abbineranno così il logo di Expo ed il protocollo sul cibo.

Abstract: Leonardo is known for his famous paintings with wonderful aerial views of landscapes. But he also showed an incredible competence in the nutritional area, designing as well several kitchenware tools, writing and noting details with uncommon interoperability, as proficiently attested by the “Codice del volo”. Several machines of his could be replicated using additive manufacturing (i.e. 3D printing), given the increasing diffusion of this technique nowadays. A stimulating idea could be to operate these replicas in several educational laboratories around the world, connected to a “Brianza FabLab”, in order to prepare the celebration (in 2019) of half a millennium from his death in Amboise. Its *aerial screw*, a precursor of modern drones, and some of its kitchenware machines, could represent a basis to educate the nutrition of mind and body, as well as to promote the rights for food and nutritional sovereignty, which qualify the “Carta di Milano” after Expo 2015.

Introduzione: Leonardo e le macchine da cucina

Non molto si sa, perché poco è stato documentato, su Leonardo progettista di macchine per la cucina, che, retroattivamente, potremmo definire *meccanodomestici*. La più semplice, ma forse anche più curiosa è un trita-pepe (Fig. 1a), che stranamente prese a modello il faro della Spezia. La minuziosa progettazione di coltelli in varie foggie e dimensioni copre uno spettro molto diversificato di prodotti, che potrebbero essere il più semplice e primo oggetto di sviluppo in laboratori scolastici di stampa 3D, educativi quindi alla multiforme scienza di Leonardo. Proviamo anche ad accennare, come documentazione di ricchezza ed inventiva, ad alcune macchine che Leonardo non fece, per mancanza di tempo od opportunità. Fra queste stanno quelle per tritare il maiale e per tagliarlo a cubetti; quella per schiacciare la carne di pecora; ma anche una per spennare le papere e, certamente più versatile e moderna, una macchina per passare gli ortaggi. La macchina per fare gli spaghetti su scala industriale (Fig. 1b) può essere un riferimento probante fra le prime su scala globale, ed è un prodotto straordinariamente interessante e complesso. Considerando il tema di Expo 2015, legato a cibo e nutrizione, e la ricorrenza nel 2019 del cinquecentesimo dalla morte del Genio di Vinci, non possiamo non definire, concludendo questo paragrafo, il lustro a venire come il lustro di Leonardo.

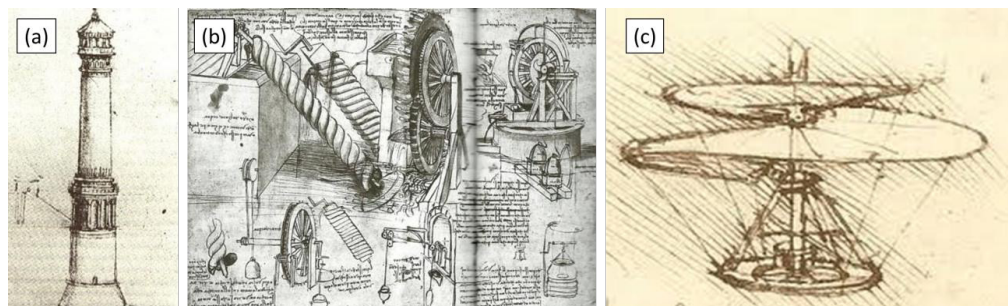


Figura 1 - Esempi di meccanismi domestici proposti da Leonardo da Vinci: (a) il tritapepe, (b) la macchina per gli spaghetti. La sotto figura (c) riporta un famoso schizzo della vite aerea, precursore dei moderni droni.

Leonardo e l'interoperabilità

Considerando l'etimo inglese del vocabolo, ma anche l'accettata versione italiana, la parola chiave *interoperabilità* (Langfelder, 2015) sembra interpretare efficacemente il modo Leonardesco di dipingere e di disegnare, sia tele che macchine da cucina, intrecciando la presentazione grafica con gli appunti di testi, che ne fanno un contesto enciclopedico. Ciò ci autorizza nell'affermare che Leonardo è il precursore, il migliore che conosciamo, della nuova disciplina che va diffondendosi a molti livelli scolastici. Possiamo perfino affermare che potrebbe riconoscersene come fondatore, se la consideriamo in forma di sistema informativo geografico di rappresentazione territoriale (Fig 1c).

Più in generale, molte scienze, consolidate a livello universitario, dalla geografia e dalla geodesia nella geomatica, ci possono portare a dire che egli ne fu di fatto un precursore eccellente, quasi anche il fondatore. Cartografia, topografia, ma anche fotogrammetria o telemetria si possono così efficacemente riconoscere nelle sue opere, tanto da potersi considerare come introduttive per qualunque corso relativo, anticipatrici del GIS o SIT, per utilizzare sigle ormai consolidate nella gestione della moderna geografia. Ma non basta. Per chi accetta la *dispensabilità*, come dottrina per inquadrare l'apertura globale, che noi riferiamo a Milano 2015, come correttamente interpretativa del considerare il Pianeta come una dispensa alimentare, quindi nutrizionale, per eliminare la fame del mondo in un pur lento processo; ovvero come il dispensario, farmaceutico o farmacologico per assolvere ad un compito che vede il cibo come la medicina per la sopravvivenza di molti... riteniamo che si possa parlare di Leonardo come interprete esemplare dei modelli che la descrivono. La sua rappresentazione del territorio insieme alla sua riconosciuta competenza nutrizionale, seppure riscoperta da poco, ce lo presentano anche come Maestro che può guidare il pianeta verso un nuovo equilibrio alimentare, che non può che essere propugnato nel suo nome e guidare una redenzione globale verso il 2019, qualunque sia il progresso che il dopo-Expo potrà far maturare.

Poiché ormai interoperabilità e dispensabilità stanno abbinandosi per insegnamenti nuovi in molti atenei, tanto da far vagheggiare la speranza di istituire una nuova facoltà universitaria mirata a sfamare il pianeta nel tempo e risolvere i così attuali problemi legati ai flussi di migranti, possiamo anticipare su queste pagine che confidiamo che gli atenei milanesi, eretti a sistema, possano ispirare e coordinare tale facoltà che potrebbe anche avvalersi di un nome composto, come una forma di tmesi rovesciata, cioè *interdispensabilità*, come risultato di un'autentica integrazione globale.

Cinque anni son pochi, ma possono bastare per un corretto avvio di un processo di sfida. In fondo il Barilla Center for Food and Distribution, giusto per invocare la struttura che ha proposto il Protocollo di Milano per il cibo, si pone fra gli obiettivi quello di ridurre entro il 2020 gli sprechi alimentari del 50%, invitando tutti ad una diversa modalità di gestione della dispensa del Pianeta, mentre la città arriva alla Carta del Cibo...

Riferimenti bibliografici

Macchine di Leonardo, Accesso online, 2015, www.macchinedileonardo.it

Langfelder M. (2015), *Leonardo; an existence for the knowledge of making*, Edizioni AICA