

“Per eccitar Venere” o “Per dirizzar la verga”. La dieta afrodisiaca nei trattati leonardiani sul cibo dell’amore.

*Francesco Danieli**

Abstract. *Leonardo da Vinci (1452-1519) is the multifaceted genius par excellence. He was an all-round artist, architect in the broadest sense and a fine connoisseur of human anatomy. He was also an expert in hydraulic engineering and, in trying to understand the mechanism of male erection, he may have applied the principles of that science to anatomy. In this essay, after presenting the main aphrodisiac remedies which were popular with various ancient peoples and in various eras, Leonardo's aphrodisiac recipe is shown: the “acuarosa”. His chirograph, datable to 1517, is contained in the famous Atlantic Codex, in 482r sheet. Its ingredients suggest how Leonardo understood the importance of vasodilation for the purpose of a good male erection, making it a clinical recipe, very innovative for those times.*

Riassunto. *Leonardo da Vinci (1452-1519) è il genio poliedrico per antonomasia. Egli fu artista a tutto tondo, architetto nel senso più ampio del termine e fine conoscitore dell'anatomia umana. Fu anche esperto di ingegneria idraulica ed è probabile che, cercando di comprendere il meccanismo dell'erezione maschile, abbia applicato all'anatomia i principi di quella scienza. In questo saggio, dopo aver presentato i principali rimedi afrodisiaci in voga presso vari popoli antichi e in varie epoche, è riportata la ricetta afrodisiaca di Leonardo: l'acuarosa. Il suo chirografo, databile al 1517, è contenuto nel celebre Codice Atlantico, al foglio 482r. I suoi ingredienti lasciano intendere come Leonardo abbia compreso l'importanza della vasodilatazione ai fini di una buona erezione maschile, rendendola una ricetta clinica, molto innovativa per quei tempi.*

Leonardo da Vinci (1452-1519) è certamente tra i pochi italiani illustri passati a miglior vita qualche secolo fa a non aver bisogno di un centenario per essere riscoperto. Il fascino del suo genio non è mai calato, la sua poliedricità attraeva i suoi contemporanei e continua ad esercitare un magnetismo senza eguali a distanza di mezzo millennio su chi si accosti alla sua figura. Per questo la ricorrenza dei cinquecento anni dalla sua morte ha solo potuto stimolare una ricerca ulteriore, più puntuale sulle espressioni recondite del suo Sapere, andando ad investigare quello che potremmo definire il “Leonardo minore”, quello degli appunti annotati di getto su carte finora poco studiate, che pure celano autentiche chicche di conoscenza.

Alcuni eventi segnano convenzionalmente per gli storiografi il passaggio dal medioevo all'età moderna: precocemente, la debellazione della peste nera in Europa nel 1352; la caduta di Costantinopoli per mano turca ed il conseguente tramonto dell'Impero Romano d'Oriente nel 1453; sempre nel 1453, la fine della Guerra dei cent'anni tra Inghilterra e Francia; l'approdo di Colombo nelle Americhe (1492); l'invenzione della stampa a caratteri mobili da parte di Johannes Gutenberg nel 1455; la rivoluzione religiosa avviata da Martin Lutero nel 1517 o

*Università del Salento, cicciodanieli@gmail.com

quella scientifica apportata dalla nuova cosmologia di Niccolò Copernico nel 1543. Se però mi si chiedesse di individuare in una personalità – e non in uno specifico evento – lo spartiacque tra età di mezzo e tempi nuovi, non avrei dubbio alcuno nell’indicare Leonardo, il Genio per antonomasia, quale *institutor Modernitatis*.

Oggi, nell’era dell’iperspecializzazione, un Leonardo sarebbe non tanto guardato con sospetto – lo fu a suo tempo anche lui – quanto piuttosto delegittimato. E la sua aspirazione a voler approfondire oltre ogni possibilità lo scibile universale sarebbe considerata non solo filosoficamente il “peccato” di *hybris* di un presuntuoso, ma soprattutto umanamente la pretesa autoreferenziale di un tuttologo¹. Nell’epoca in cui il miglior cardiologo potrebbe non saper curare una banale influenza, un ottimo medievista potrebbe non ricordare nulla di storia antica, un rinomato architetto non avere la minima nozione di statica e un ingegnere in gamba non avere il minimo gusto estetico, Leonardo farebbe specie e darebbe addirittura fastidio.

Ecco perché riflettere di questi tempi su di lui significa innanzitutto dare meno per scontata la sua poliedricità, il suo spaziare con versatilità disarmante dalle scienze all’arte, dalla medicina all’ingegneria, esplorando strada facendo tutto ciò che si incontra in natura.

Uno degli aspetti leonardiani meno approfonditi riguarda quelle espressioni psico-fisiche del corpo umano mosse e determinate dalla forza vitale che Jung, qualche secolo più tardi, avrebbe denominato *energia psichica di Afrodite*. Leonardo ben conosce l’anatomia dei corpi maschile e femminile ed è fine cultore di ingegneria idraulica. È facile perciò pensare che egli abbia cercato di comprendere l’erezione maschile comparandone le dinamiche con le acquisizioni empiriche di quella scienza.

Il genio di Vinci ha osservato come, tra tutte le funzioni vitali, l’unica che non vada a comando è quella che regola l’erezione maschile. Un pene eretto deriva dalla convergenza di una serie di stimoli sensoriali che coinvolgono gusto, olfatto, vista, tatto e udito fino a raggiungere il sistema nervoso centrale, innescando una serie di impulsi che attivano il sistema vascolare. A differenza della respirazione e della digestione, l’erezione non è automatica, poiché non riguarda gli istinti di autoconservazione e sopravvivenza in senso stretto, sebbene sia il preambolo all’innato bisogno di prosecuzione della specie. Essa è piuttosto correlata alla *libido*, energia vitale allo stato puro, che può essere integrata e sublimata in dinamiche solo apparentemente esulanti la sfera sessuale, ma che in vero di sessualità sono intrise: l’arte, la ricerca del Sapere, la politica. Questa considerazione aiuta a comprendere perché Leonardo da Vinci cercò di canonizzare un metodo efficace per “eccitar Venere” e “dirizzar la verga”. Tra i tanti che, fin dall’antichità, erano stati sperimentati.

¹ Interessanti, in proposito, E. MORIN, *La testa ben fatta. Riforma dell’insegnamento e riforma del pensiero*, Milano, Raffaello Cortina Editore, 1999; M. VARGAS LLOSA, *È pensabile il mondo moderno senza il romanzo?*, in F. MORETTI (a cura di), *Il romanzo*, vol. I, *La cultura del romanzo*, Torino, Einaudi, 2001, pp. 3-15.

Per comprendere la valenza “scientifica” dell’elisir afrodisiaco suggerito da Leonardo, rispetto alle ricette in uso tra vari popoli e culture, lungo varie epoche storiche, è certamente arricchente ricordarne alcune fra queste.

Nella cultura egizia, i rimedi afrodisiaci provenivano prevalentemente dal mondo vegetale² ed erano ritenuti validi tanto per gli uomini quanto per le donne. Presentandoli uno per uno, ne elencherò di seguito con terminologia attuale le principali proprietà benefiche – già note in linea di massima alle civiltà antiche:

- la melagrana, frutto anti-infiammatorio e anti-ossidante; bere il suo succo aiuta a rallentare l’invecchiamento cellulare, ma anche a disostruire i vasi sanguigni. importante anche il suo potere simbolico, giacché i suoi numerosissimi chicchi rimandano allegoricamente alla fertilità;
- il finocchio, ortaggio anti-infiammatorio e dalle qualità depurative;
- il loto blu, dagli effetti euforici e psichedelici, legato a culti della fertilità;
- la mandragora, erba analgesica e allucinogena;
- la lattuga, depuratrice del sangue e digestiva, sacra al dio della fertilità Min per la forma fallica;
- la cipolla, antiossidante, diuretica, eccitante; il suo uso era proibito alle classi sacerdotali che erano tenute all’esercizio della castità.

Sempre gli Egizi avevano legato il gusto piccante al potenziamento delle funzioni sessuali, tanto da impiegare a mo’ di afrodisiaco il vino speziato al coriandolo, lo zenzero e i ravanelli misturati col miele. Ancora oggi, del resto, ciò che alluda alla sfera dell’erotismo è definito “piccante”. Usavano inoltre impiastri da applicare sui genitali: un unguento ottenuto con miele e pesto di foglie di giuggiolo e acacia³, un altro derivante dall’applicazione della spuma salivare di uno stallone.

A proposito di spuma, i lavacri in quella marina erano considerati afrodisiaci dagli antichi greci. Secondo la Teogonia esiodea, infatti, la dea Afrodite sarebbe stata generata proprio dalla spuma del mare resa feconda dai testicoli di Urano, scaraventati nell’Egeo dal patricida Kronos. Di conseguenza, i cibi di origine marina erano ritenuti – e lo sono tuttora – potenti stimolatori dell’attività sessuale: ostriche, crostacei e caviale, su tutti⁴.

² B. MARTINIS, *I fiori degli dei. Le erbe in magia e medicina*, Bari, Dedalo, 1999, pp. 56-57.

³ Ricette afrodisiache sono contenute nei cosiddetti *Papiri magici*, conservati tra Londra e Leida.

⁴ G. IERANÒ, *Il mare d’amore. Eros, tempeste e naufragi nella Grecia antica*, Bari-Roma, Laterza, 2019.

Afrodisiaci provenienti dalla terra, invece, erano per i greci i tartufi, le cipolle, le carote, ma anche lenticchie e pinoli, questi ultimi vivamente consigliati a tale scopo dal medico Galeno.

Superstiziosi e inclini alla magia per indole, gli antichi romani per incrementare le facoltà sessuali ricorrevano ai filtri d'amore, i cosiddetti *amatoria pocula*: vere e proprie pozioni – in alcuni casi tossiche se non addirittura mortali – in cui a ingredienti vegetali stimolanti (si pensi alla stricnina, contenuta nella noce vomica) si aggiungevano (usando addirittura un teschio umano come mortaio) cuori di rospo e resti umani.

Una secrezione umana impiegata in questi *elisir* era il grasso d'impiccato, derivante dallo sfregamento dei tessuti della nuca con la corda. E ciò non per reali effetti connessi alla sua assunzione orale, quanto piuttosto perché in seguito alla pressione del cappio sul cervelletto, un impiccato su tre moriva con una sorprendente erezione, che permaneva *post mortem*. La stessa pianta della mandragora era ritenuta afrodisiaca perché spuntava sovente sotto ai patiboli.

Anche bere sangue umano era ritenuto dai romani un potente corroborante sessuale⁵, tanto che nelle arene veniva acquistato il sangue dei gladiatori uccisi in agone e gli spettatori uomini – una volta bevutolo – potevano soddisfare con le prostitute la propria eccitazione nelle numerose alcove poste nello stesso circo. Da questo uso deriva il verbo *fornicare*, che trae origine dal termine *fornix* (fornice), ovvero “arco”, elemento architettonico preponderante negli anfiteatri.

Un'altra associazione mentale dei romani faceva loro ritenere efficaci eccitanti da assumere per via alimentare i testicoli di animali ritenuti per natura portati alla lascivia: cervo, asino, lupo in modo particolare⁶.

La letteratura latina ci testimonia questi usi abominevoli: da Ovidio, che ammoniva chi utilizzasse tali pozioni, a Svetonio, secondo cui il saggio imperatore Caligola perse il senno per aver bevuto a sua insaputa un filtro amoroso propinatogli dalla moglie Cesonia. Anche sul piano giuridico vi furono autorevoli prese di posizione, come il decreto di Vespasiano (69-79 d.C.) che minacciava la pena capitale per chi avesse preparato e spacciato questi intrugli.

Fu la progressiva diffusione del cristianesimo a ricondurre l'atto sessuale nell'orbita della feconda castità matrimoniale, inibendo – almeno ufficialmente – l'ottenimento a tutti i costi di prestanza e piacere sessuali. Tutt'al più il buon cristiano – come nel Basso Salento e a Tiggiano nella fattispecie – chiederà l'intercessione per una buona erezione virile a Sant'Ippazio di Gangra, padre conciliare a Nicea (325), che si vide sferrare un calcio nei genitali da parte di un

⁵ A. CIONCI, *Gli antenati del Viagra. Storia millenaria degli afrodisiaci dagli antichi romani alle parole in chat*, su “La Stampa” (11 aprile 2018).

⁶ La lista completa dei rimedi afrodisiaci in uso tra i romani è in A. ANGELA, *Amore e sesso nell'antica Roma*, Milano, Mondadori, 2012.

avversario ariano. Divenendo nei secoli seguenti, a sua insaputa e per pura associazione mentale, protettore dell'andrologia *de noantri*⁷.

Saranno l'Umanesimo prima e il Rinascimento poi, con la puntuale riscoperta della cultura classica e grazie all'obiettivo puntato sull'Uomo, a tornare a ricercare metodi validi per una appagante vita sessuale, per gli uomini come per le donne. E gli effetti desiderati si cercherà di ottenerli soprattutto in cucina, come bene evidenziò nel 1989 Piero Camporesi (1926-1997), pubblicando l'ottimo studio *I balsami di Venere. L'eroticismo in Europa dal Medioevo al Settecento*⁸, recentemente riedito dal Saggiatore. Camporesi, ad esempio, cita l'archiatra pontificio Alessandro Petronio, medico di papa Gregorio XIII e di Ignazio di Loyola, che alla fine del Cinquecento, scrisse un manuale in cinque libri dal titolo *Del viver degli Huomini et di conservar la propria sanità, al fine di render l'atto d'amore fra l'uomo e la donna il più duraturo e dilettevole possibile, nonché infallibile ai fini della procreazione*, suggerendo ricette come questa:

Si farà una minestra di pan fresco e di chiari d'ovi mal cotti, la quale sia ridotta a forma di latte e la piglierà per tre o quattro giorni ogni mattina e sera inanzi pasto, né credo che si possa trovar cosa più al proposito in questo caso, se bene alcuni lodano li piccioni co'l vino rosso, alcuni il latte di pignoli, alcuni li stinchi, altre le passere (...).

O menzionando quale eccellente afrodisiaco il *diasatiron di Mesue*, ottenuto dalla cottura di testicoli di volpe in brodo di ceci, mantecate con «latte vaccino o pecorino, oglio e butiro vaccino». Ma pure facendo riferimenti al nonno di fra Girolamo Savonarola, il medico Michele (1385-1468), per il quale le carni di piccione, cotte nel vino rosso, «aumentano l'appetito del coito». Lo stesso che nel *Trattato utilissimo di molte regole per conservare la sanità* suggeriva anche le patate dolci (*tartufole*) – nel Salento *patàne* o appunto *taratùfuli* – per «movere la lussuria».

Così Camporesi continua a citare ricette bislacche in voga lungo l'età moderna, ma che in realtà trovano un comune denominatore in quanto abbiamo elencato all'inizio di questo saggio, circa i rimedi afrodisiaci in uso nell'antichità, specie nel contesto della decadenza imperiale romana: testicoli di tori e cervi, genitali di galletti «ch'ancora non calcano le galline», come pure grasso di vipera.

Contemporanea di Leonardo è Caterina Sforza, signora di Forlì (1463-1509), che con i suoi *Experimenti* fornì una sorta di ricettario medico in cui spiegava – oltre al resto – come «fare stare duro el membro tutta la notte». In lei si può anche scorgere la madre della moderna cosmesi, giacché formulò o pubblicizzò profumi,

⁷ F. DANIELI, *Il rito bizantino in Terra d'Otranto. Chiarificazioni, radici e retaggi*, in «Spicilegia Sallentina», 3 (2008), pp. 11-21.

⁸ P. CAMPORESI, *I balsami di Venere. L'eroticismo in Europa dal Medioevo al Settecento*, Milano, Garzanti, 1989.

acque riparatrici e creme capaci di preservare la bellezza muliebre, come pure uno stravagante metodo per riconvertire in «naturalissima vergine» colei che si fosse pentita di aver perso la verginità⁹.

Leonardo si colloca temporalmente prima del Petronio e coevamente alla Sforza, eppure supera abbondantemente il metodo di entrambi. La sua ricerca del miglior afrodisiaco è *moderna*, oserei dire *clinica*, in quanto basata sul concetto di vasodilatazione, da ottenersi mediante l'ingestione di un infuso composto a base prevalentemente alcolica.

Affascinato dall'Oriente, il genio di Vinci amava sperimentare in cucina¹⁰, aromatizzando le pietanze con spezie ed erbe medicinali dal gusto levantino. Così, nel suo mortaio finivano zafferano, curcuma, ginestra, senape, semi di lino, aloe e papavero, solo per elencarne qualcuna. Gusti decisi quanto inconsueti che dovettero non essere troppo graditi ai suoi avventori se, con il socio in affari Sandro Botticelli, si vide costretto in poco tempo a chiudere la taverna che i due artisti avevano aperto a Firenze.

Dall'Oriente ottomano, come Leonardo stesso specifica, proviene il suo *elisir* afrodisiaco: l'acquarosa, che «è bevanda di Turchi la state». Riferibile ai suoi ultimi anni di vita, nel cosiddetto periodo francese, la ricetta potrebbe datarsi orientativamente al 1517. Essa è riportata al foglio 482r (già 177r-a) del Codice Atlantico (presso la Biblioteca Ambrosiana di Milano), la celebre collectanea di 1119 carte, di grande formato, composta dallo scultore Pompeo Leoni (1533-1608), che riordinò selezionandoli tematicamente i disegni artistici, i progetti tecnologici e le pagine scientifiche dai taccuini originali del Genio¹¹.

Ricetta dell'acquarosa leonardiana:

- riempire una brocca con 1 litro di acqua minerale naturale;
- spremere 2 limoni e aggiungerne il succo nella brocca d'acqua;
- sciogliervi 4 cucchiaini di zucchero;
- addizionarvi 4 cucchiaini di petali di rosa essiccati;
- aggiungere una coppa di alcol a 90°.

Dopo aver ben miscelato gli ingredienti, coprire la brocca e lasciar macerare il composto per almeno tre ore in luogo fresco e buio. Al momento opportuno, filtrare l'*elisir* attraverso un panno bianco in una bottiglia di vetro e servire fresco.

⁹ E. CARUSO, *Ricette d'amore e di bellezza di Caterina Sforza, signora di Imola e di Forlì*, Cesena, Il ponte vecchio, 2009.

¹⁰ S. MASCI, *Leonardo da Vinci e la cucina rinascimentale. Scenografia, invenzioni, ricette*, Roma, Gremese Editore, 2006.

¹¹ M. NAVONI, *Leonardo da Vinci e i segreti del Codice Atlantico*, Novara, White Star, 2019.

Ebbene, nella moderna fitoterapia ai petali di rosa sono riconosciute innumerevoli proprietà, inclusa quella afrodisiaca, dovute all’alta concentrazione di vitamine B, C, K e di minerali (zinco, rame e potassio) di cui il fiore è ricco. Il succo di limone, per l’acido citrico in esso contenuto, è tra i più importanti antiossidanti, ma anche antisettico e regolatore di pressione e circolazione sanguigna. L’assunzione di zucchero fa salire la concentrazione di glicemia nel sangue, per cui il pancreas vi riversa l’insulina, fino a riabbassare bruscamente il tasso glicemico e provocando un forte stress all’organismo. Lo stesso organismo, per contrastare tale stress, secerne altri ormoni – tra cui l’adrenalina – così da riportare la glicemia a livelli ottimali. Ne derivano forte eccitazione e agitazione. L’alcol, come si ricordava in precedenza, porta alla dilatazione dei vasi e all’aumento di flusso di sangue al loro interno, con conseguenti ripercussioni – pur momentanee – sull’erezione maschile e sull’eccitazione femminile.

Un aspetto, quello evidenziato in queste pagine, che invita ad una ricerca ulteriore sui più disparati interessi di Leonardo da Vinci, la cui immensità non potrà mai essere del tutto esplorata.

