

ALPI FASHION MAGAZINE

The World of Fashion

Search...



CLICK HERE TO VIEW YOUR ARREST RECORD NOW.

Go to...

Home / Viaggi / Gourmet / Gusto / Dai lampascioni al "garum": a Firenze la cucina etrusca

JOURNALBOOKS

ASI/PPAI Distributor - Fully custom USA-made Journals!





Dai lampascioni al “garum”: a Firenze la cucina etrusca

Posted by: Cristina Vannuzzi Landini in Gusto, Notizie 0 140 Views



Condividi



*Le specialità, i prodotti tipici e i metodi di cottura dei nostri antenati sono riproposti da **Giuseppe Iuppa**, anima de “I’Daviddino”(via Martelli)*

Per anni si è interessato del mondo etrusco, mescolando la passione per l’archeologia con quella per la cucina: ecco perché per il “cuoco etrusco” Giuseppe Iuppa– siciliano di origine, toscano d’adozione, esponente del Gruppo Archeologico Carmignanese – è stata una scelta naturale, cimentarsi con la cucina etrusca. Lo ha fatto per anni quando si è trattato di animare convivi e simposi nelle zone dove il retaggio etrusco è più forte, e ha continuato quando ha deciso di aprire il ristorante “I’Daviddino” in via Martelli. Tanto che oggi nel menù si trovano piatti ispirati alle pietanze etrusche per materie prime e tecniche di cottura, mentre su richiesta è anche possibile partecipare a delle caratteristiche cene etrusche per assaggiare riproduzioni di piatti etruschi.

Il caso più conosciuto è quello del “garum”, una salsa a base di pesce, ma ci sono anche la salsa alla menta, i lampascioni “nuziali” (i bulbi di una pianta erbacea ancora oggi utilizzata in alcune cucine regionali), e così via, fino alla “Toscanaccia”, una sorta di covaccino in voga nel periodo etrusco: era formata da quella che oggi è la nostra “ribollita” mangiata su un fondo di pane azzimo. In quanto alle tecniche di cottura, ampio spazio era riservato ai calderoni e agli spiedi per gli arrostiti. *“La cucina etrusca – spiega Iuppa – è caratterizzata da sistemi complessi di conservazione e metodi raffinati di cottura che oltre a ottenere delle prelibate pietanze, curavano molto l’aspetto scenografico del banchetto. Ma l’attenzione principale era riservata alla preparazione e ai metodi di cottura anche più cotti per lo stesso alimento, per facilitarne la digestione”.*

Non solo cibo, comunque: il titolare de “I’Daviddino” si è dedicato anche alla riscoperta del vino che gli antichi Etruschi bevevano migliaia di anni fa, una bevanda speziata ed elaborata con tecniche di vinificazione antiche e da vitigni autoctoni. Giuseppe Iuppa ha voluto creare un collegamento tra i vini dell’epoca e quelli attuali: attraverso l’*imprimatur* del marchio Etruschello, vengono identificati i vini risultato di un’accurata selezione delle uve da vitigni autoctoni del periodo etrusco, e in grado di evocare gli antichi profumi delle locande etrusche dando la sensazione di un viaggio a ritroso nel tempo. *“Del resto –*

spiega Ippa – gli Etruschi erano depositari di costumi sociali affascinanti, e con il loro gusto hanno dato vita a sapori raffinati che trascendono l'evoluzione del gusto e dell'arte di fare il vino avvenuta nei secoli successivi". Il vino e gli alimenti che gli Etruschi consumavano quotidianamente è stato invece ricostruito con rigore scientifico prendendo spunto dalle analisi, da parte di archeologi, di resine o resti di alimenti ritrovate all'interno di contenitori o anfore vinarie da trasporto, e dopo aver riprodotto le loro tecniche di vinificazione e sistemi di cottura.

"Il vino – continua Ippa – era di notevole importanza per il popolo etrusco, tanto da diventare uno dei prodotti più importanti del loro commercio nel Mediterraneo: veniva consumato principalmente nelle occasioni importanti come riti funebri o simposi. Era uso degli Etruschi aggiungere al vino ingredienti di ogni genere: formaggio, miele, alloro e spezie come cannella, chiodi di garofano, ecc... e allungato con acqua anche di mare che veniva dosata in base alla volontà del padrone di casa o del simposiarca".

La possibilità di assaggiare la cucina e i vini etruschi segue in un *fil rouge* ideale **Winex**, l'esposizione permanente di via Martelli, dedicata al ciclo di lavorazione della vite e del vino, con oltre 500 oggetti storici, a partire da alcuni autentici reperti etruschi, romani e medievali concessi dal Museo Archeologico nazionale di Firenze. A pochi passi dal Duomo, un'occasione unica per imparare qualcosa di più sul mondo della **vigna** e della **cantina**: la prima stanza – impreziosita da un decanter romano, un "kantharos" (coppa) etrusco e una brocca medievale – è dedicata al rapporto tra l'uomo e la vigna, con una raccolta di oggetti caratteristici delle fasi di lavorazione dalla terra all'uva, mentre la seconda ripercorre i momenti del passaggio da mosto a vino.

Il "museo del Vino" è aperto tutti i giorni, dalle 10 a mezzanotte (in concomitanza con gli orari del *Daviddino*), ingresso libero per i clienti del wine-bar.

Per info:

info@littledavid.it

055.2302695



Mi piace

0

0



Submit



Share

1



Tagged with:

FIRENZE

GIUSEPPE IUPPA

I'DAVIDDINO

JOURNALBOOKS

ASI/PPAI Distributor - Fully custom USA-made Jour...



Previous:

Festa della Musica Milano 2014

Next:

Il nido degli angeli



ABOUT CRISTINA VANNUZZI LANDINI



Nata a Firenze, residente a Firenze e New York, é esperta in comunicazione, ufficio stampa e merchandising. Già capo ufficio stampa per REL, la finanziaria per l'informatizzazione della PA sotto Enea e Ministero del Lavoro, già associata FERPI e all'Associazione Donne del Vino, ha svolto numerosi incarichi tra cui responsabile merchandising per Lamborghini Automobili per il principe Hutamo Mandala Putra Suharto, merchandising per Giubileo 2000, e capo ufficio stampa per Ordine Toscano Consulenti del Lavoro. Organizzatrice e creativa per eventi: Arte in Vetrina per Saint Gobain e LeasArte, comunicazione e ricerca sponsor per 3 anni per "Miss Russia" per il

Sindaco di Mosca Yuri Luzhkov, Ufficio stampa Mostra Internazionale dell'Artigianato e Mostra Internazionale del Caravan, Sponsorizzazioni e allestimento per Mostra Internazionale dell'Antiquariato, Ufficio stampa Twiga Beach Club, locale in Versilia di Flavio Briatore. Attualmente ricopre gli incarichi di responsabile stampa per alcune prestigiose attività ristorative toscane (Ristorante Lorenzo Forte dei Marmi, Ristorante Sabatini, Firenze, Trattoria Il Francescano, Firenze, Cavolo Nero Bistrot, Firenze) e presso l'ufficio stampa dell'Associazione Italian Hospitality, oltre a Brand di abbigliamento casual e azienda fragranze: Brand To Be Think and Wear USA - Teatro Fragranze Uniche a Firenze. Responsabile nazionale stampa e comunicazione per "Le cene della legalità" dello chef Filippo Cogliandro. Collabora inoltre con importante Studio Legale americano per internazionalizzazione della P/M impresa italiana verso USA, Cina e Brasile. Collaborazioni giornalistiche cartaceo e web: settori food and beverage, lifestyle, locali, eventi, fashion, cosmetica, interviste chef e vip persone - Caporedattore Wine Fashion Europe Web Magazine, Name Magazine, Premium Magazine, Eventi Dop, Cavolo Verde Web Magazine, Cibo e vino Web Magazine, World Wine Passion Web magazine anglo/italiano, Aeroflot Magazine, testata giornalistica della linea aerea russa, per Carpe Diem Club, testata Slovena., EN VIE - Osaka Giappone. email: cristina.vannuzzi@gmail.com