



Condominio Amico.net 2 in 1

Un sito web per la trasparenza

Un gestionale per una facile amministrazione

VISITA IL SITO

News - Eventi

Vedi tutte le news »

Sushi e Bollicine: al Romeo hotel un nuovo menu tutto da scoprire
Sushi e Bollicine è il nuovo menu del ROMEO Sushi Bar & Restaurant che accosta gli originali sapori dell' ...**Leggi tutto»**

Alcass garantisce la qualità a partire dalla confezione.
Strategie produttive d'avanguardia e spirito green. Alcass player di riferimento su ...**Leggi tutto»**

Calze GT e RelaxSan: il benessere che ti accompagna passo dopo passo.

Calze GT player di riferimento nel settore delle calze medicali, dell' ...**Leggi tutto»**

Borta in tavola il Minestrone:



Splendide soluzioni per soggiorni di lavoro
o di piacere nel cuore di Verona...



Home » Cristina vannuzzi landini » Viaggi del gusto » A firenze la cucina etrusca

A FIRENZE LA CUCINA ETRUSCA



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



Le specialità, i prodotti tipici e i metodi di cottura dei nostri antenati

*sono riproposti da **Giuseppe Iuppa**,
anima de "l'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" Giuseppeluppa– 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 "l'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 cotture per lo stesso alimento, per facilitarne la digestione".*

Non solo cibo, comunque: il titolare de "l'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 Iuppa – 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 parti 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 Iuppa – 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: