

T O S I T D O V E M A N G I A R E

ARCHEOLOGIA E VINO: UN "ETRUSCO" A DUE PASSI DAL DUOMO

B R Y O B E R 2 • T A M E C S A I P A A N G N O I

0



SHARE

0



COMMENT

13

Mi piace

0

0

g+1

Condividi

Un **museo del vino** in pieno centro a **Firenze**, a due passi dal Duomo. Per la verità un po' nascosto, come una pietra preziosa ancora da lavorare, ma per questo non con meno valore. Si chiama *Winexe*, noi di GustarViaggiando, è stata una vera scoperta.

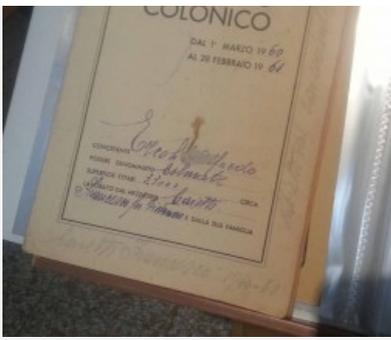
L'artefice è il "cuoco etrusco" *Giuseppe Iuppa* - siciliano di origine toscano d'adozione, esponente del **Gruppo Archeologico Carmignanese** che ha unito la sua passione per l'archeologia a quella enogastronomica, raccogliendo, nel corso degli anni, attrezzi e strumenti legati al mondo del **vino**.



Nel suo ristorante wine-bar "*Little David*" o "*I'Daviddino*", Giuseppe Iuppa porta avanti la sua passione mettendo a disposizione dei clienti, il materiale raccolto a cui si sono uniti un **decanter di epoca romana**, un "**kantharos**" cioè una *coppa etrusca* e una brocca di epoca medievale, concessi dal **Museo Archeologico di Firenze**.

Per Gustarviaggiando, quindi, Iuppa e il suo wine-bar sono stati una vera scoperta perché il locale è talmente vicino al cuore della città, da sembrare un luogo adatto solo agli stranieri di passaggio: ma naturalmente non è così.





Il museo è sicuramente un luogo che suscita grande interesse in chi ama la storia del vino ma tutto il locale è un viaggio nella storia e il segreto, sta tutto nel nome (<http://www.littledavid.it/>) ma non ve lo riveleremo perché dovreste scoprirlo da soli andando a trovare il preparatissimo signor Luppa.

Ma se la sua passione per il vino ha dato origine al museo, che è un viaggio in un mondo che ha accompagnato il cammino dell'uomo, il popolo etrusco gli ha ispirato piatti e pietanze che si avvicinano, per materie prime e tecniche di cottura, a quelle consumate millenni or sono.



E così, specialmente durante le **cene etrusche** organizzate nel ristorante, si scopre che i nostri antenati mangiavano una sorta di “**ribollita**”, adoravano le salse come il “**garum**”, una salsa a base di pesce, o una salsa alla menta, o i **lampascioni** “nuziali” (i bulbi di una pianta erbacea ancora oggi utilizzata in alcune cucine del sud Italia).



“La cucina etrusca – spiega Luppa – era caratterizzata da sistemi complessi di conservazione e metodi raffinati di cottura che davano vita a prelibate pietanze, e curava molto l’aspetto scenografico del banchetto. Ma l’attenzione principale era riservata alla preparazione e ai metodi di cottura con anche più cotture per lo stesso alimento, per facilitarne la digestione”.

E se ben mangiavano gli Etruschi bevevano anche meglio anche se con gusti diversi da quelli odierni. Per questo Luppa 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, una bevanda a cui erano aggiunti anche altri ingredienti.

E’ nato così il marchio **Etruschello** che identifica i vini che sono il risultato di un’accurata selezione delle uve da vitigni autoctoni del periodo etrusco, vini in grado di evocare gli antichi profumi delle locande etrusche dando la sensazione di un viaggio a ritroso nel tempo.

Roberta Capanni