

Contattaci



**XI° SALONE DELLE ECCELLENZE  
ENOGASTRONOMICHE ARTIGIANALI  
E DELLE ATTREZZATURE PROFESSIONALI**

**7-10  
Novembre  
2014**



**ITALY FOOD 24.it**  
MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE  
Verso EXPO 2015

News, cultura e gusto di enogastronomia italiana. Ciò che è genuino, fa bene e migliora la qualità della vita - Italy Food 24 è un Web Magazine di Web Italia Network 24 - Monteriggioni (SI)

Home ▾ Top in Italy ▾ Regioni ▾ Eventi ▾ Gusto ▾ Turismo ▾ Rubriche ▾ Sapori d'Italia ▾



EXPO 2015  
Convegni

Vinitaly  
Libri & Guide

Cibus  
Extravergine

Aziende  
Vino

Biologico  
Consorzi

Salute  
Associazioni

Hotel & Spa  
Opinione

Itinerari  
Personaggi

Interviste  
Style & Design

Ristoranti  
[Collabora con noi](#)

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

ITALY FOOD 24 – 19 MAGGIO 2014

Seguici anche sui Social Network

facebook

twitter

Google+



Le specialità, i prodotti tipici e i metodi di cottura dei nostri antenati sono riproposti da Giuseppe luppa, 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

Buon Pomeriggio, sono le ore 17:44.57 di Martedì, 14 Ottobre 2014

[Prima Pagina](#)

Maremma sott'acqua, case evacuate a Orbetello - Corriere del



Tirage e sboccatura delle...

food  
-E  
book

Autori esordienti a Food&...



Il sapore dell'autunno in...



Street Sandwich Lab. Form...

Cerca

Dal mondo del Vino



Torna “La Scuola nel vigneto”. Educare al Paesaggio.

**Qui**  
la tua Azienda.  
Spazio

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 luppa – 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 “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 luppa 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 luppa – 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 luppa – era di notevole importanza per il popolo etrusco, tanto da diventare uno dei prodotti più importanti del loro commercio nel Mediterraneo: veniva



E’ online Wineforgood il primo e-commerce vino solidale.



Un successo la 1ª edizione de “Il Gusto del Territorio”.



## Estero



Promozione delle eccellenze agro-alimentari al Consiglio dell’Unione Europea.

Si è svolto mercoledì 8 ottobre a Bruxelles, presso il ristorante dei Deputati del Parlamento Europeo, l’evento di promozione ...



In America la mostarda Lazzaris è sempre più “cool”.

L’azienda Lazzaris, grazie ad una brillante promozione nel mercato statunitense e all’individuazione di un “brand ambassador” è riuscita ad ...

Spazio Pubblicitario Disponibile

## Top in Italy



Al Castello di Spaltenna la cucina d’autore sposa i vini di Capannelle.



Cantina San Teodoro. Quando la tavola profuma di Sicilia.



La Molisana. Qualità, Eccellenza e Innovazione al Sial.



## Sapori d’Italia



La Mortadella Bologna Igp alla Settimana della Moda milanese.



Doppia Festa dei Frutti Dimenticati a Casola

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](mailto:info@littledavid.it) – 055.2302695



Segnalaci le tue News attraverso la pagina ["Invia Comunicati"](#)

#### Potrebbero interessarti anche:



Cantine Aperte a Trecasta...



Festa dell'Uva al Castell...



Progetto “Zucchi”: qualit...



Festa rinascimentale di



I formaggi del Mastro Cas...



Villa Eleiva presenta “Ad...



Dino: lo stampo per il “b...



Saldi Solidali con Chef s...

#### Degustazioni



#### Il Quartosole di Tenuta Casali tra i vincitori del Merano Wine Festival.

Il prestigioso “Bollino Rosso” assegnato al sangiovese riserva della cantina di ...

#### L'Opinione di Eugenio Cortese



#### Expo 2015 si avvicina e lo Street Food impazza sempre più.

Street Food è la parola d'ordine che sembra essere sulla bocca di tutti non soltanto per i astronauti addetti ai lavori ma anche per gli italiani ...



#### Bimbiocaccia e Caccia Valsenio.



#### Bresaola della Valtellina & Moda, un abbinamento di tendenza.

#### Facebook



847 people like this. [Sign Up to](#)

#### Iscriviti alla Newsletter

Nome e Cognome \*