



LOCAL ITALIAN RESTAURANTS

Find Italian Restaurants Near You. See Actual Customer Reviews!



HOME



Cerca

Posted on 19 maggio 2014

CATEGORIE

1 ...chi siamo

Dai lampascioni al "garum": a Firenze la cucina etrusca

- A ...come attenzione
- Acquista prodotti
- Aforismi e Frasi
- Agnello, capra e pecora
- Alici, sardine
- Alimentazione e salute
- Alimenti
- Amici di ricette di casa
- Anguilla e capitone
- Annunci di lavoro
- Annunci vari
- Antipasti di carne e salumi
- Antipasti di formaggio
- Antipasti di pesce
- Antipasti di verdure
- Antipasti vari
- Arrosti e Bolliti
- Asino e cavallo
- Asparagi
- Associazioni
- Attualità
- Beneficenza
- Bevande, frappè, frullati
- Biscotti e pasticcini
- Brand
- Brasati, stracotti, umidi
- Bruschette o crostini
- Cantine vinicole
- Carciofi
- Carne
- Carnevale

Email

Like

Share

Send

Share

my Share

Pint

Tweet



— Dai lampascioni al “garum”: 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 Ippolito, 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” Giuseppe Ippolito – 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

- Casa
- Cavoli, broccoli...
- Cereali
- Chef, sommelier e artisti in cucina
- Cibus
- Cioccolatini
- Cipolle
- Cipolle e cipollotti
- Concorsi di cucina, vini
- Coniglio
- Conserve
- Consigli per la cucina
- Contorni
- Corsi cucina, sommelier....
- Coste, spinaci, bietole...
- CousCous
- Cozze e vongole
- Creme dolci
- Crostacei: gamberi, scampi
- Cucina greca
- Cucina internazionale
- Cucina marocchina
- Cucina spagnola
- Dieta e salute
- Dolci al cucchiaino
- Dolci con la pasta brisè
- Dolci di carnevale
- Dolci di pasta sfoglia
- Dolci e dessert
- Domande di lavoro
- Dove mangiare

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 cotte 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 Iuppaha 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

- Easy chef
- erbette...
- Eventi, feste e sagre enogastronomiche
- Farro
- Fidelity card
- Finocchi
- Fiori
- Focacce
- Food
- Formaggi
- Frutta
- Funghi
- Gelati e sorbetti
- Gli avanzi del giorno prima
- Gnocchi ai formaggi
- Gnocchi carne o salumi
- Gnocchi con pesce
- Gnocchi con verdura
- Gnocchi o gnocchetti
- Grano
- Gratis
- Gravidanza
- Gustare con il palato comprare con il cuore
- Halloween
- I dolci di Natale
- I piatti delle feste natalizie
- I sott'aceti
- I sott'oli
- Impegno sociale
- Itinerari del gusto
- La Rubrica del Lambruscologo

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 alimentari 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 Luppa – 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

- La rubrica del tecnologo alimentare
- La rubrica della Nutrizionista
- La rubrica di Cristina
- La rubrica di Layla Sabri
- Lasagne, sfornati, pasticci, tortini...
- Le frittare
- Le marinate
- Le ricette dell'autunno
- Le ricette dell'estate
- Le ricette dell'inverno
- Le ricette dello chef
- Le ricorrenze
- Le vostre ricette
- Legislazione
- Legumi
- Libri di cucina
- Liquori e Cocktail
- Lo sai che
- Lumache
- Maiale
- Mangiare e bere in cantine,locali... serate a tema
- Manzo
- Manzo e Vitello
- Marmellate e confetture
- Melanzane
- Menù arancione
- Mercato on line
- Merluzzo, baccalà e stoccafisso
- Minestre e zuppe
- Moda & Style
- Musei

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

Questo articolo è stato pubblicato in **La rubrica di Cristina, Mangiare e bere in cantine,locali... serate a tema** da **eleoma** . Aggiungi il **permalink** ai segnalibri.

Con Vodafone
hai 500 minuti +1 giga
a 15 euro al mese.

Scopri di più >

Scegli Tu

4G

[← Precedente](#)

[Successivo →](#)