



[Home](#) [Iscriviti](#) [Accessori](#) [Libri](#) [Carni](#) [Vini](#)

Cucina etrusca. A Firenze la si può mangiare, da I' Daviddino

Publicato alle ore 03:01 nella categoria [Ricette Biologiche](#)



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**

PRODOTTI PIÙ VOTATI

- ▶ [Pronti in tavola con Bimby](#)
★★★★★ (5.0 su 5)
- ▶ [Kaiser Rondo 661841 Stampini per cioccolatini a forma di fiori, ognuno con 15 mini recipienti per 5 forme di cioccolatini diverse \(con ricette\) \[Lingua tedesca\]](#)
★★★★★ (5.0 su 5)
- ▶ [TRADER 66834 -FERMA PORTA PROSCIUTTO in LEGNO e FERRO BATTUTO](#)
★★★★★ (5.0 su 5)
- ▶ [Laguiole 341072 Set di 6 cucchiali da minestra, Acciaio INOX](#)
★★★★★ (5.0 su 5)

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 arrosti.

"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 "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 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 alimentari che gli Etruschi

consumavano quotidianamente è stato invece ricostruito con rigore scientifico prendendo spunto

★★★★★ (5.0 su 5)

► [Leonardo Barcelona](#)
063244 Set 12 bicchieri

★★★★★ (5.0 su 5)

I PIÙ CONDIVISI SU FACEBOOK

Sign Up

Create an account



Strudel

3 people recommend this.



Cassoeula milanese - Ri

12 people recommend this.



Le 10 ricette migliori cor

One person recommends this.



Ricette Bimby: Chi E' Flav

2 people recommend this.



Torta "Diplomat" – Tort I

4 people recommend this.



Facebook social plugin

dalle analisi, da parti di archeologi, di resine o resti di alimenti trovate 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.

Ristorante little David

NEWSLETTER

Iscriviti alla Newsletter di Ricette Veloci per restare sempre aggiornato sulle ricette dei blogger:

Inserisci il tuo indirizzo email:

Iscriviti!

Servizio offerto da
[FeedBurner](#)

FEATURED BLOGS

[Ricette dietetiche](#)

LINKACI (SE TI VA)

RICETTE VELOCI

Via de' Martelli 14/R

50121 Firenze

Tel/fax (+39) 055 2302695

E-mail: info@littledavid.it

L'articolo [Cucina etrusca. A Firenze la si può mangiare, da I' Daviddino](#) sembra essere il primo su Rosmarinonews.it.

[Leggi Articolo Originale](#)

Cucina etrusca. A Firenze la si può mangiare, da I' Daviddino

by **Redazione**



"> 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**

```
<a href="http://www.ricetteveloci.biz/"></a>
```

CATEGORIE

Select Category

RECENT COMMENTS

- ▶ Roberto on [Riparare bimby TM21 31 – assistenza bimby thermomix | Le ricette ...](#)
- ▶ marisa on [Polpo alla Luciana](#)
- ▶ M. Cristina on [I Tagli di Carne Bovina](#)
- ▶ silvia on [Samsung GW76VT-SS Forno Microonde con Grill, Argento](#)
- ▶ Loredana Coleti on [Delizie di biscotto al limone candito](#)

ULTIME RICERCHE

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 arrosti.

"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 "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 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 alimentiche gli Etruschi consumavano quotidianamente è stato invece ricostruito con rigore scientifico prendendo spunto

- ▶ [soufflè di zucca col bimby](#)
- ▶ [stock con pomodoro e olive](#)
- ▶ [primo sale con il bimby tm 21](#)
- ▶ [ricette con cavolfiore](#)
- ▶ [detto biscotto della salute](#)
- ▶ [torta di mele e cannella bimby](#)
- ▶ [saeco estrosa recensioni](#)
- ▶ [pitta mpigliata ricetta originale](#)
- ▶ [churros bimby](#)
- ▶ [dei pizzi goffre](#)

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 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.

Ristorante little David

Via de' Martelli 14/R

50121 Firenze

Tel/fax (+39) 055 2302695

E-mail: info@littledavid.it

L'articolo [Cucina etrusca. A Firenze la si può mangiare, da I' Daviddino](#) sembra essere il primo su [Rosmarinonews.it](#).

“ prephours="1" cookmins="45" yield="4 Persone”]