



EDIZIONI DIABASIS  
EMAIL: info@diabasis.it



Breaking News

Lettere di mora e contratto decentrato, torna la protesta in Palazzo

Cerca qui...



Home » My Stamp » Firenze » **Dai lampascioni al “garum”: la cucina etrusca a Firenze**

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

Firenze, My Stamp

cristina vannuzzi

Martedì 20 Maggio, 2014 - 12:25

545

Commenta

cucina etrusca, Firenze via

Segui StampToscana!



RSS  
Subscribe



2522  
Followers



1070  
Fans

Translate

Italiano

Leggi anche:



Le specialità, i prodotti tipici e i metodi di cottura dei nostri antenati sono riproposti da **Giuseppe Iuppa**, anima de “l’Daviddino” in via Martelli. Per anni si è interessato del mondo etrusco, mescolando la passione per l’archeologia con



**Dalla vigna alla**

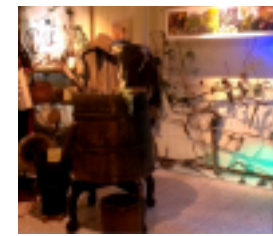


quella per la cucina: ecco perché per il “cuoco etrusco”

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 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 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 luppaha voluto creare un collegamento tra i vini dell’epoca e quelli attuali: attraverso l’*imprimatur* del marchio Etruschello, vengono identificati i



**cantina: a Firenze il “Museo del Vino”**

Un’esposizione permanente dedicata al ciclo di lavorazione della vite e del vino, con oltre 500...



**Il Museo del vino a Firenze: due sale “Winex” al**

Dalla vigna alla cantina: a Firenze il “Museo del Vino” per incontrare il passato e...



**Il vino? Se ne discute nel “suo” museo con incontri ad...**

Un’occasione di avvicinarsi al mondo del vino in maniera completa e multidisciplinare, per scoprire non...



**Sabato il secondo appuntamento con Convinum al “Little**

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.



Un'occasione di avvicinarsi al mondo del vino in maniera completa e multidisciplinare, per scoprire non...

## Innovazione



Rianimazione? Un (video)gioco da ragazzi

martedì 14 ottobre - 17:43

Pisa - Imparare la rianimazione divertendosi. E' possibile grazie al Mini Virtual Reality Enhanced (Mini-VREM) real...



“Cloud” Fimmg, 1700 medici la usano, 9% in Toscana  
Arezzo - Netmedica

Italia, la "nuvola in...

venerdì 10 ottobre - 10:54

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.

Info: [info@littledavid.it](mailto:info@littledavid.it)  
055.2302695

Posted from Milan, Lombardy, Italy.



## Potrebbe Interessarti Anche:



**Pranzi Bio-Vegetariani a km zero!**  
con i prodotti dell'azienda e della filiera corta toscana.

**domenica 22 settembre alle 13**  
a Luco di Mugello  
all'Azienda Agricola Agrituristica Sanvitale  
un menù di 4 portate ... e il dolce!  
chef Fabio Campetti e Anna Garban

**€ 35,00** inclusi vini selezionati dalle cantine  
della Fattoria Le Sorgenti di Bagno a Ripoli  
... continua la promozione!!!

max 30 partecipanti - **PRENOTATE ENTRO SABATO MATTINA\***  
rispondendo a questa mail, o chiamando 055 8401158 o 334 3102433

IDEE VECE TARIABE DI STAGIONE che puoi trovare nel menù  
di piatti di carne, salsiccia o ricotta di verdure, insalata di fiori di fagiolo,  
quinoa, fave adatte, panzanella, vermouth ripieno...  
Accanto al pranzo di portate, la degustazione a meno o il pane dalla nostra fattoria  
riservata ai clienti.

\* Per ogni prenotazione ricevuto sarà garantito con un minimo di 10 partecipanti

Agriturismo Sanvitale, via Campagnaia 20 - 50032 Luco di Mugello (FI)

**Vegetariani  
accorrete!**



**Doppio evento alla  
Limonaia di Villa  
Strozzi**



**Ridi che ti passa!**

Leggi tutto Innovazione

Sport



Ciclismo, a Ponsacco si è chiusa una  
stagione deludente

martedì 14 ottobre - 18:55

Firenze - Questo pomeriggio martedì si  
è chiusa la stagione agonistica di  
ciclismo in Toscana per dilettanti con  
la...



Calcio Eccellenza:  
cambia la panchina  
del Montecatini  
Firenze - Rivoluzione