



Vini, birre, cocktail & company

Un blog che parla di vino, birra, cocktail, cantine, corsi, concorsi, sommelier, ricette, eventi, degustazioni

You are here: [Home](#) ▸ [2014](#) ▸ [maggio](#) ▸ [21](#) ▸ [Dai lampascioni al "garum": a Firenze la cucina etrusca](#)

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

Published by [vinipassione1](#) on 21 maggio 2014 | [Leave a response](#)



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 Iuppa,

Search

Categories

- [1 ...chi siamo](#) (1)
- [A proposito di Vini, birre, cocktail & company](#) (50)
- [ABC](#) (5)



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

anima de “I’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 Iuppa – 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 “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 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 cotti per lo stesso alimento, per facilitarne la digestione”.

- [ADU \(/\)](#)
- [Aforismi e frasi famose](#) (38)
- [Annunci di lavoro](#) (6)
- [Aperitivi](#) (2)
- [Aziende](#) (17)
- [Birra](#) (7)
- [Cantine](#) (16)
- [Card e sconti](#) (1)
- [Carne](#) (25)
- [Cocktail](#) (31)
- [Come degustare suggerimenti](#) (1)
- [Come servire il vino](#) (1)
- [Concorsi](#) (16)
- [Corsi](#) (27)
- [Degustazioni](#) (41)
- [Distillati](#) (5)
- [Dolci](#) (20)
- [Enotecche](#) (1)
- [Eventi](#) (371)
- [Eventi enogastronomici](#) (314)
- [Feste](#) (14)
- [Fiere](#) (14)
- [Friuli Venezia Giulia](#) (2)
- [Frutta e vino](#) (19)
- [Grappe](#) (5)
- [Impegno sociale](#) (29)
- [Itinerari gastronomici](#) (24)
- [La Rubrica del Lambruscologo](#) (23)
- [La rubrica di Cristina](#) (80)
- [Le regioni e i suoi vini](#) (0)

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 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 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 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

- [Le regioni e i suoi vini](#) (9)
- [Libri e vino](#) (5)
- [Liquori](#) (13)
- [Liquori fatti in casa](#) (2)
- [Lo sai che](#) (19)
- [Mangiare e bere nei locali](#) (37)
- [Marmellate e confetture](#) (1)
- [Musei](#) (6)
- [Nozioni basilari](#) (4)
- [Offerte](#) (1)
- [Pesce](#) (4)
- [Primi piatti](#) (7)
- [Produttori](#) (2)
- [Puglia](#) (1)
- [Ricette](#) (92)
- [Sagre](#) (1)
- [Scuola di sommelier](#) (7)
- [Scuola Europea Sommelier](#) (13)
- [Secondi piatti](#) (27)
- [Segnaliamo...](#) (117)
- [Serate a tema](#) (4)
- [Sicilia](#) (5)
- [Sommelier](#) (6)
- [Spumanti](#) (2)
- [Spumanti secchi](#) (1)
- [Umbria](#) (2)
- [Vigna Nera](#) (2)
- [Vini](#) (43)
- [Vini bianchi](#) (11)
- [Vini fermi](#) (12)

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

055.2302695

Posted in [A proposito di Vini, birre, cocktail & company](#), [La rubrica di Cristina](#)



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

Scopri di più >

Scegli Tu

4G

Leave a Reply

- [Vini fermi](#) (13)
- [Vini frizzanti](#) (4)
- [Vini rosati](#) (1)
- [Vini rossi](#) (21)
- [Vini secchi](#) (6)
- [Vinitaly](#) (28)
- [Vino e cibo](#) (5)
- [Vino e gastronomia](#) (9)

Commenti recenti

- Free Piano - Blog o Sito www.grand-piano.m106.com
su [Master of Food Birra](#)
- Free Japan - Blog o Sito www.japan.m106.com
su [Premio Casato Prime Donne 2012 al sindaco del coraggio Maria Carmela Lanzetta](#)
- Vini passione - Blog [vinicompany](#)
su [1 ...chi siamo](#)
- Annette Lizotte su [Miglior vino bianco “Friulano 2012” delle Tenute Tomasella val concorso “Gusto Cortina”](#).
- mezzapadella - Blog [ristoranteaicastelli](#)
su [Miglior vino bianco “Friulano 2012” delle Tenute Tomasella val concorso “Gusto Cortina”](#).