



YouTube

Google™ Ricerca personalizzata



vini e sapori.net

a tavola con amici, in rete.

Scegli Tu! ▶

▶ Carnevale Venezia

▶ S Marco a Venezia

▶ Venezia

▶ Costumi Carnevale

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

MAPPA SITO

NEWS

Sabato, 18 ottobre 2014 - Ore 21:22

Vini e Sapori: Manifestazioni ed Eventi

Segnala a
VinieSapori.net

2

L'Arte del Cibo

I migliori
prodotti della
nostra Terra -
Spedizioni
Gratuite



19 Maggio 2014 - 13:02

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 502 volte

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, anima de "I'Daviddino" (via Martelli).



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter



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

LE NOSTRE RUBRICHE

NOVITA' DAL MONDO

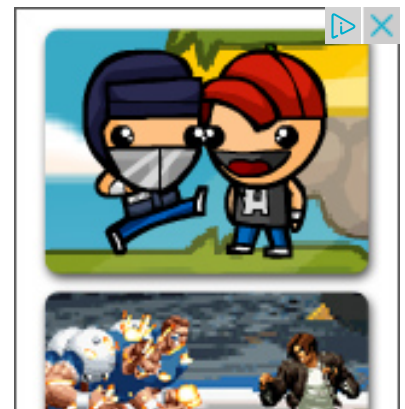
MANIFESTAZIONI ED EVENTI

SEMINARI E CONVEGNI

PUBBLICAZIONI E RIVISTE

ITINERARI E DEGUSTAZIONI

LEGGI E REGOLAMENTI

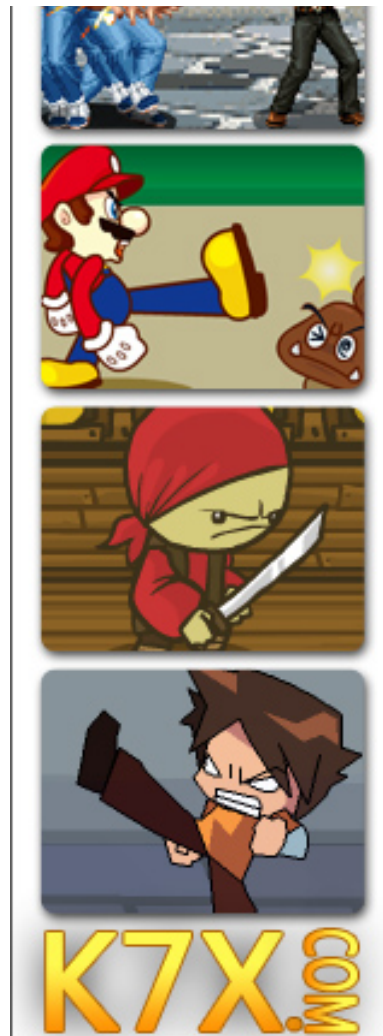




di origine, toscano d'adozione, esponente del Gruppo Archeologico Carmignanese - è stata una scelta naturale, cimentarsi con la cucina etrusca. Lo ha fatto per anni quando si è trattato di animare convivi e simposi nelle zone dove il retaggio etrusco è più forte, e ha continuato quando ha deciso di aprire 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 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 alimenti 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 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.

di **Dino Bortone**



Cerca

Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed

google.com/+ViniSaporiNet85

Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appa...

Segui

+1

+ 178

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

4-10-2014 Olio: in Puglia prezzi alla stelle per quantità ridotte e misure anticontraffazione

21-09-2014 Show gastronomico della Valle Arroscia con il lievito madre del panificio Cacciò e i "bastardui" alla toma di Renato Grasso

20-09-2014 Antonio Maggio ospite ai Microfoni di Idea Radio

20-09-2014 PATATA in BO: BOLOGNA ancora una volta "CAPITALE DELLA PATATA"

21-09-2014 Prove tecniche di Expo 2015 per le produzioni agricole del Ponente ligure

21-09-2014 Viola Valentino ospite ai Microfoni di Idea Radio

21-09-2014 Mostra su Marilyn