

Recensione ristoranti > Toscana

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

Le specialità, i prodotti tipici e i metodi di cottura dei nostri antenati

> RIPROPOSTI DA GIUSEPPE IUPPA, ANIMA DE "I'DAVIDDINO" DI FIRENZE

> GARUM E TOSACANACCIA

> NON SOLO CIBO

> ESPOSIZIONE PERMANENTE CON OLTRE 500 OGGETTI STORICI E AUTENTICI REPRETI ETRUSCHI





Riproposti da Giuseppe Iuppa, anima de "l'Daviddino" di Firenze

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" 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.

Garum e toscanaccia

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

Le Quattro Stagioni
dell'ASIAGO DOP

ASIAGO
Lab
I laboratori del gusto

**Corso di
Analisi sensoriale
con laboratorio
di caseificazione**

FAI LA MOSSA GIUSTA
5 PER MILLE
Destina il 5 per mille allo IOV
Inserisci nel riquadro destinato alla
Ricerca Sanitaria
il codice fiscale
04074560287

ISTITUTO PROFESSIONALE
PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

cotture per lo stesso alimento, per facilitarne la digestione”.

Non solo cibo

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 Iuppaha – 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 consumavanoquotidianamente è statoinvece ricostruito con rigore scientifico prendendo spunto dalle analisi, da partedi archeologi, di resine o resti di alimentiritrovate all’interno di contenitori o anfore vinarie da trasporto, e dopo aver riprodotto le loro tecniche di vinificazionee sistemi di cottura.

“Il vino – continua Iuppaha – 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”.

Esposizione permanente con oltre 500 oggetti storici e autentici reperti etruschi

La possibilità di assaggiare la cucina e i vini etruschisegue 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

PER I SERVIZI PER L'ECONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"ANDREA BARBARIGO"

"Un Istituto dinamico, moderno, al passo coi tempi
che guarda ad una formazione professionale solida
ed Europea nel cuore di una città antica"



I RISTORATORI DI VICENZA
IL PORTALE DELLA CUCINA
VICENTINA



**Raboso Zerbaia, l'autoctono
di Walter Nardin**
Ricerca e tradizione per il raboso
autoctono dal sapore robusto e
austero.



**La Fuita - Valdobbiadene
DOCG**
Vini sorprendenti, capaci di
convincere ed emozionare al primo
assaggio



**Il Valdobbiadene per
Estimatori**
Vini Brancher: amore per la terra e
antica cultura del vino

Iscriviti alla mailing list

Gli articoli degli ultimi 7 giorni

Sui ciottoli dove il gusto è storia e
bellezza

Eventi - Degustazioni

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

20 Maggio 2014
Cristina Vannuzzi

Eventi – Degustazioni

MortadellaBò

Commenti – Attualità

Alla Muda, la più antica osteria d’Italia

Eventi – Serate a tema

La bottiglia pensata dal web

Eventi – Concorsi

“Mi Piace Tipico”

Commenti – Attualità

Nebbiolo e Vespolina

Recensione vini – Piemonte

Le Bollicine di Villa Braida

Eventi – Degustazioni

Taste of excellence