



## Dal "Gurum, alla salsa di pesce, ai Lampascioni: ecco la cucina etrusca

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 Ippolito – 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



### Media Gallery



Hyundai ix35  
 possibile



Kia-Korea-film-fest



Florence Film  
 Korea

ofiren

azzino. 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”.*

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 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”.*

Condividi su



Potrebbe interessarti anche:

1. **Inaugurata la mostra “seduzione etrusca” realizzata in collaborazione col British Museum** Inaugurata a Cortona la mostra “Seduzione etrusca. Dai segreti di Holkham Hall alle meraviglie del...
2. **Sei cinesi vendevano frutta, verdure e pesce “fresco” per strada** Vendevano prodotti alimentari freschi per strada, in precarie condizioni igieniche e senza autorizzazione. Per questo...
3. **Lo chef Alessi propone la cucina ai tempi di Pontormo e Rosso Fiorentino** In occasione della grande mostra “Pontormo e Rosso Fiorentino. Divergenti vie della “maniera” che si tiene...
4. **La cucina toscana alla conquista della “Grande Mela”. Nella top ten del mondo un ristorante di San Gimignano** L’idea di fondo è stata quella di portare “al centro del mondo”, a New York,...

Usato  
Volkswagen Firenze



Firenze fiesole  
storiche



Sern

Articoli recenti

- ▶ Montella: “La partita di domani con la Lazio e’ molto insidiosa”
- ▶ Pallanuoto serie A1 Femminile/Perdono con onore a Bellariva NGM Firenze Wp e Prato Wp
- ▶ Cosa fare all’università? Lo spiegano i neolaureati alla Biblioteca delle Oblate
- ▶ Dal 22 ottobre la mostra dedicata a Pablo Picasso si arricchisce di