

# La pioggia non rovina il banchetto etrusco

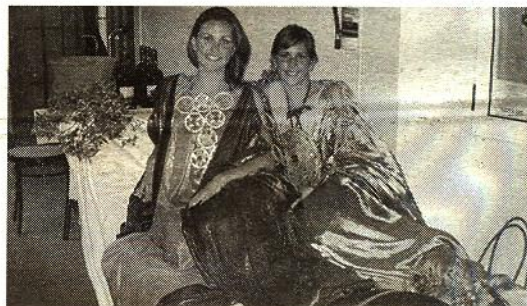
*Grande successo a Comeana: per l'organizzazione della cena coinvolto tutto il paese*

**SILVIA CIGNA**

La sfortuna ha voluto che proprio all'ora stabilita per la cena, cominciassero a piovere e così il "Banchetto etrusco", che doveva svolgersi per le strade di Comeana giovedì scorso, è stato trasferito all'interno del circolo del paese, con inenarrabile perdita di effetto scenico. Tuttavia la serata non ha mancato di farsi apprezzare e circa un centinaio di persone hanno potuto gustare i diversi piatti preparati dagli organizzatori, piatti con i quali si è cercato di avvicinarsi il più possibile a un ipotetico pranzo dell'epoca etrusca, con tanto di animazione e balletti di danza legati proprio a quei tempi antichi, realizzate dalla **New Ballet School** di Agliana. «Ma sarebbe semplicistico parlare solo di un'occasione per mangiare all'interno di una festa paesana - spiega **Giuseppe Iuppa**, vice-presidente del Gruppo archeologico carniganese ed esperto cuoco di cucina antica - il tentativo, invece, è quello di rievocare con precisione storica, il sistema tipico del banchetto etrusco, che prevedeva una preparazione lunga e laboriosa di tutti i piatti, impensabile ai giorni nostri, e un cerimoniale tipico, che abbiamo cercato di ricostruire il più fedelmente possibile». «In questa iniziativa - continua Iuppa - è stato



*Alcuni momenti della cena etrusca che si è svolta a Comeana. In basso a destra Giuseppe Iuppa*



coinvolto tutto il paese e l'organizzazione andava avanti da settimane: alcune persone sono andate nel bosco a cercare le erbe necessarie per certi piatti, altre si sono procurate ortaggi e frutti non facili da reperire, il macellaio ha cercato le carni adatte. Un lavoro di squadra, insomma, dalla raccolta degli ingredienti, scelti fra quelli che furono sicuramente usati dagli Etruschi, a quello in cucina, dove sono stati seguiti gli stessi tipi di cottura». Fra le spe-

cialità proposte, per le quali, ricordiamo, non esistono vere ricette, ma suggerimenti tratti da racconti di autori greci e latini e dagli affreschi rinvenuti in alcune tombe, come la Golini di Orvieto e quella della caccia e della pesca di Tarquinia, ce ne sono state diverse che hanno incontrato il favore dei presenti. Sicuramente il Murtatum, ovvero la rievocazione di una probabile "antenata" della mortadella, le trine al cinghiale, porri e mortella (un'erba

spontanea), il cinghiale cucinato in dolceforte, con fichi e lampascioni (cipolle selvatiche), la composta ai fichi con miele e melagrana. Infine, il vino etrusco, aromatizzato con spezie, miele e acqua salmastra. Una serata diversa, insomma, che ha visto la collaborazione di **Pro loco**, **Gruppo archeologico carniganese** e **amministrazione comunale**; ma anche di artigiani come la pasticceria "I'Fochi" e il "Laboratorio di macelleria Ciardi Nedo".