

Dalla tavola degli egizi all'archo street food

Il cibo e la sua simbologia protagonista nei ristoranti di Vetrina Toscana durante le Notti dell'Archeologia

I Ristoranti e le Botteghe di **Vetrina Toscana** vi faranno riscoprire l'**antica convivialità** e l'**arte dell'accoglienza** così cara ai nostri antenati e ripercorrere, attraverso il gusto, alcuni momenti fondamentali dell'evoluzione dell'arte gastronomica, fino ad arrivare alle **radici della nascita della cucina mediterranea**.

In occasione delle **Notti dell'Archeologia** un ricco programma di eventi a base di degustazioni e cene a tema vi condurrà alla scoperta del territorio e delle radici della nostra storia.

Gli studi degli archeologi ci hanno rivelato tracce dei cibi e delle attività agricole svolte dai nostri progenitori. Dai **piatti** preparati in **Etruria** ed a **Roma**, di cui abbiamo traccia dalle immagini e da varie opere letterarie, prendono le mosse molte delle specialità della **cucina toscana tradizionale**, che ancora oggi sono proposte nel territorio. Grazie alla professionalità degli Chef queste ricette vengono attentamente "**ricostruite**" e "**attualizzate**": si parte da una documentazione storica per arrivare ad un'"interpretazione" in chiave moderna. Dopo il successo dello scorso anno torna **Archo Street Food** un percorso itinerante nel centro storico di **Cortona** con degustazioni di **ricette etrusche**: l'**antenato** del famoso: **cibo di strada**. Sempre a Cortona nei ristoranti di Vetrina, sarà possibile degustare singoli piatti o più portate, ma sempre di matrice "**Archo**". Per ogni consumazione il cliente riceverà un timbro e al raggiungimento di almeno tre timbri avrà un ingresso scontato al **MAEC** (Museo dell'Accademia Etrusca e della Città di Cortona). **L'archo trekking** sarà la novità di quest'anno: percorsi di trekking in itinerari archeologici (i tumuli del sodo, la villa imperiale di Ossaia e i reperti dell'abbazia di Farneta) abbinati a ristoratori e produttori locali.

Anche nel Parco Regionale della Maremma ad **Alberese** e a **Baratti** ci saranno cene a menù **Etrusco**. Ad **Orbetello**, invece, dove nel pomeriggio di sabato 27 luglio si terrà la conferenza: "Itticoltura da cerimoniale religioso a pratica economica", la sera verrà preparato un menù a tema dove il protagonista sarà il **Pesce "Dimenticato"** quelle specie che solitamente vengono rigettate in mare perché non hanno mercato, ma che hanno costituito per secoli il menù dei pescatori e sono stati alla base dei piatti di mare della tradizione toscana come melù, mosdee, sugarelli, moscardini, totani e ficozze.

A **Camaio** si parlerà de: "L'arte del **cibo** tra **Roma** ed **Egitto**" e sulla base di ricette storiche romane ed egizie e con l'uso di spezie e altri prodotti utilizzati anche a livello locale, dall'età romana in poi, si possono gustare appetitosi manicaretti della gastronomia mediterranea.

Grazie a Vetrina Toscana, il programma di Regione Toscana e Unioncamere che promuove la **rete di ristoranti e negozi alimentari** che valorizzano i prodotti tipici, più di **1000** imprese si fanno "ambasciatori" del proprio territorio.

Per capire appieno il "**genius loci**", infatti, oltre a visitarne i luoghi simbolo, è importante assaggiare i **piatti e i prodotti tipici** perché fanno parte della **cultura** e del carattere del posto, insomma contribuiscono a farci cogliere lo spirito del luogo, la sua irripetibile atmosfera.

Queste e molte altre iniziative vi condurranno in un indimenticabile viaggio: "alla ricerca del gusto perduto"