

La rete porta in alto i sapori del territorio



TARQUINIA (Viterbo)- Tarquinia celebra il suo ricco patrimonio culturale e culinario con una cena/degustazione, organizzata dalla Rete di Impresa di Tarquinia in occasione del rinomato festival "Divino Etrusco".

L'evento, che si svolgerà nell'elegante atrio del Museo Nazionale Etrusco, vedrà la partecipazione di numerosi appassionati di enogastronomia, personalità dello spettacolo, giornalisti, turisti e autorità locali, tutti accomunati dal desiderio di scoprire e celebrare i piatti del territorio.

L'atrio del Museo Nazionale Etrusco di Tarquinia, incorniciato da reperti storici di inestimabile valore e da un'architettura che racconta le nostre radici, si è rivelato il luogo ideale per ospitare la degustazione.

Venerdì 30 agosto, aprirà la serata alle ore 20:30 il neo Presidente della Rete Marco Bianchi insieme al Sindaco di Tarquinia Francesco Sposetti.

Protagonisti della serata saranno due piatti emblematici della tradizione tarquiniese: "La Canata" e il "Mirandò".

Il primo, un piatto tipico della cucina contadina locale, si prepara con estrema cura, rispettando le ricette tramandate di generazione in generazione. Realizzato con una base di pane raffermo, olio extravergine di oliva, pomodori freschi e basilico, forse la più rigida rappresentazione della dieta mediterranea e il Mirandò, considerato l'essenza della cucina

povera ma ingegnosa della tradizione tarquiniese.

Il primo è un piatto tipico di Tarquinia, fatto con ingredienti poveri di stagione. Il nome "Canata" deriva dal fatto che il pane viene sbriciolato e per quanto ne sappiamo il termine veniva usato solo a Tarquinia e Tuscania. La "Canata" in realtà era una particolare variante della panzanella, molto più completa, al punto da assumere la caratteristica di un vero e proprio piatto unico, fresco e appetitoso, che si usava in campagna, specie nel periodo della mietitura, per calmare la fame e attenuare il fastidio del grande caldo.

Gli ingredienti con cui generalmente viene preparata sono ovviamente il pane casareccio raffermo, pomodorini, basilico, sedano, cipolla fresca, aceto di vino, acciughe sotto sale, tonno in scatola, cetriolini e cipolline sottaceto.

Per quanto riguarda il Mirandò invece, ci troviamo di fronte ad un piatto povero di recupero con ingredienti poco costosi ma dal grande valore energetico.

Gli ingredienti principali sono cipolla meglio se gialla, sedano, carote, olio extravergine di oliva di Tarquinia, sale, pomodorini a grappolo, carne di mucca maremmana da bollito.

Un piatto semplice ma dal gusto strepitoso!

La cena organizzata dalla Rete di Impresa di Tarquinia è sicuramente un'iniziativa che potrà riscuotere un grande successo, confermando l'importanza di eventi come il Divino Etrusco per la promozione e la valorizzazione del patrimonio locale.

Giorgia Pusceddu