

DIETRO
LA MOSTRA
DEL '96



REGIONE TOSCANA



Consiglio Regionale
Con la compartecipazione
del Consiglio regionale della Toscana



Comune di Sinalunga

PROGETTO 2022:

“Orme etrusche” - Itinerari emozionali intorno alla Lauretana

BIBLIOTECA COMUNALE DI SINALUNGA



DIETRO LA MOSTRA DEL '96

a cura della Redazione dei Quaderni Sinalunghesi



Collana “Quaderni Sinalunghesi”, Anno XXXIII, 2022
Pubblicazione periodica della Biblioteca Comunale di Sinalunga
Trasposizione digitale da “Quaderno Sinalunghese” Anno VII n.1/b - Ottobre 1996.
Realizzazione: Edizioni Lui © 2022



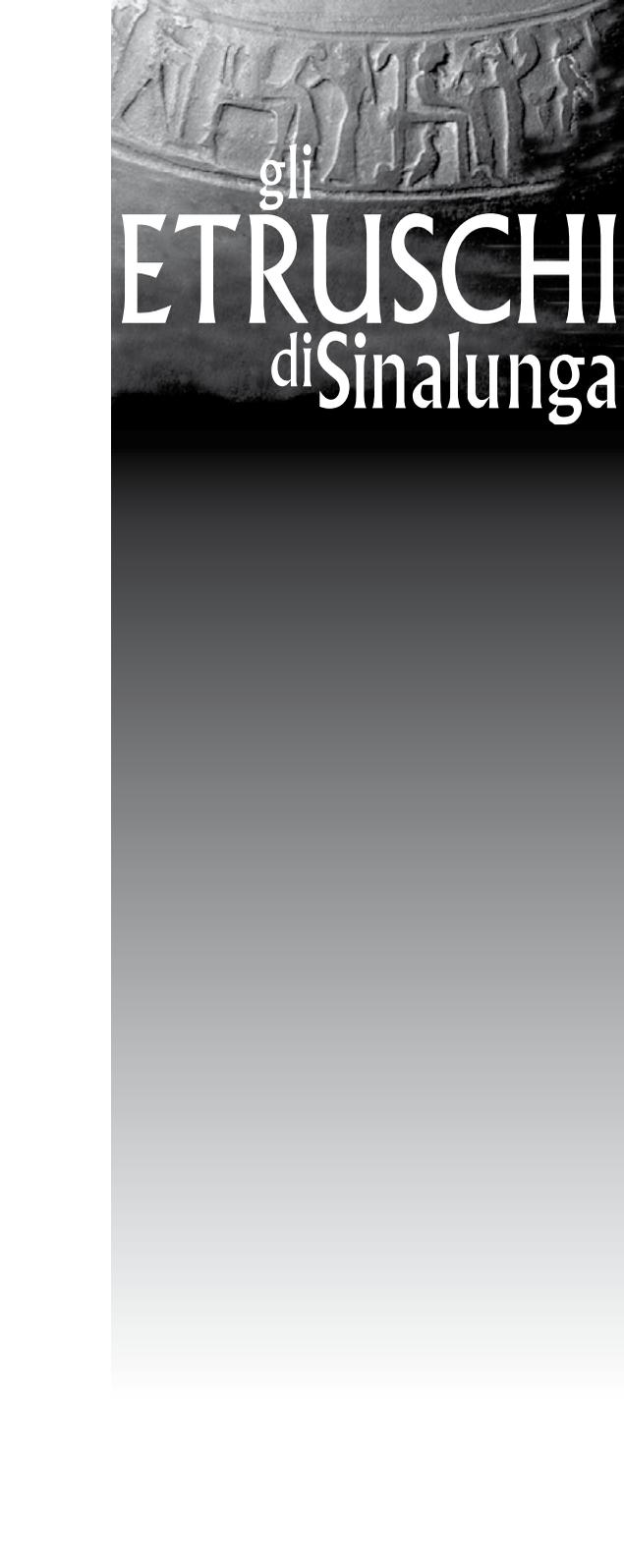
gli
ETRUSCHI
di Sinalunga

Con la presente pubblicazione intendiamo ricordare, perché non se ne perda memoria, una parte delle iniziative collaterali alla mostra “Gli Etruschi di Sinalunga”, realizzata nell’estate 1996. Idee e piccoli fatti che probabilmente non hanno inciso sull’esposizione, ma che ricordano una partecipazione corale di grande rilievo.

Data la scarsità di mezzi e i tempi non ancora maturi per manifestazioni di questo genere, non può non essere evidenziata la grandissima partecipazione di pubblico e i molti, lusinghieri, apprezzamenti ricevuti.

Tra i motivi del successo, meritano di essere sottolineati la collaborazione fra i diversi gruppi di lavoro e il coordinamento generale di tutte le iniziative. Fondamentale in questo ambito, il confronto e lo scambio di idee, che hanno stimolato una grande attenzione a tutti i particolari.

Un esempio è il logo studiato per la manifestazione, e cercato nel territorio: un fregio etrusco a cilindretto ripreso da un vaso in bucchero realizzato nel territorio, probabilmente in quello chiusino di cui Sinalunga era parte, ritrovato nelle colline dell’Amorosa. Lo riportiamo nella sua interezza in copertina.



gli
ETRUSCHI
di Sinalunga

COMUNE DI SINALUNGA - ASSESSORATO ALLA CULTURA
SOPRINTENDENZA ARCHEOLOGICA PER LA TOSCANA
GRUPPO ARCHEOLOGICO SINALUNGHESE
PATROCINIO: AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI SIENA

Reperti esposti:

Museo Archeologico Nazionale di Chiusi
Museo Archeologico Nazionale di Firenze
Museo Archeologico di Arezzo
Accademia dei Fisiocritici, Siena
Gruppo Archeologico Sinalunghese
Famiglia Citterio, Sinalunga

Coordinamento mostra: *Anna Rastrelli*

Studio reperti: *Giulio Paolucci*

Progetto mostra: *Carlo Padrini*

Allestimento mostra e testi pannelli: *Ada Salvi*

Partecipanti all'iniziativa:

Centro Commerciale "I Gelsi", Sinalunga
Comune di Chianciano Terme
Edizioni Lui, Sinalunga / Chiusi
Gruppo Fotografico Sinalunghese
Industrie Laterizi Riunite, Sinalunga
Monte dei Paschi di Siena
Parrocchia di San Martino, Sinalunga
Scuola Media Statale "Don Milani", Sinalunga
Scuole Elementari di Sinalunga
Ufficio Turistico, Sinalunga
Unicoop Senese;

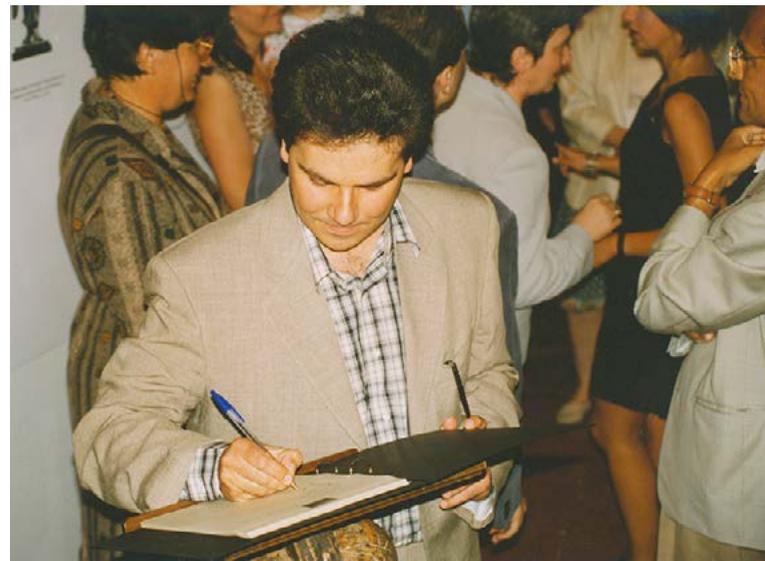
ed i ristoranti: Al Cacciatore, Apogeo, Betulia, Da Santorotto,
Forcillo, La Sirena, Locanda dell'Amorosa, Osteria delle Grotte.

Gli Etruschi di Sinalunga: luglio / ottobre 1996

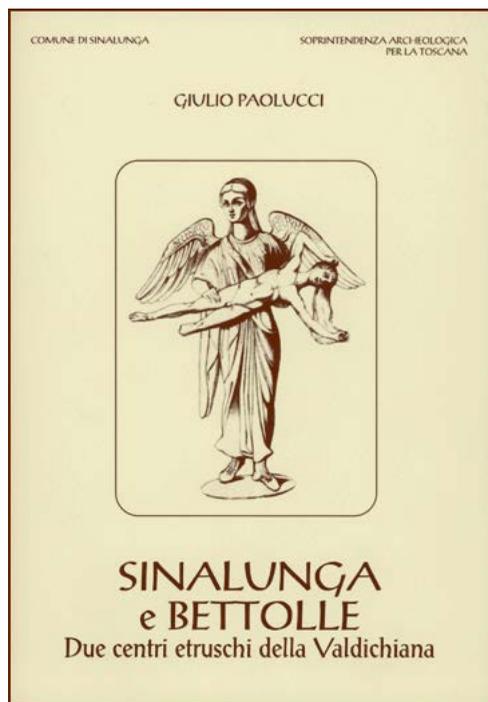
INTRODUZIONE AL QUADERNO DEL 1996

Dora Casuccio Assessore alla Cultura

Da alcuni anni l'Amministrazione Comunale di Sinalunga porta avanti progetti finalizzati alla raccolta e pubblicazione di notizie, materiali e documenti sulla storia locale. È tanto quello che ancora resta da fare, ma ci premeva, in particolare, approfondire l'analisi della documentazione relativa alla storia antica ed alle origini degli insediamenti in questa parte della Valdichiana, che per la sua favorevole posizione ha comunque avuto contatti con realtà più note importanti. L'incarico a Giulio Paolucci, archeologo impegnato da tempo nella redazione della Carta Archeologica dell'antico territorio chiusino e della Valdichiana, nonché collaboratore della Soprintendenza Archeologica per la Toscana, aveva infatti l'obiettivo di raccogliere in un corpus unico gli studi ad oggi disponibili sulla storia archeologica del territorio del nostro Comune. Le conclusioni cui l'autore è pervenuto hanno portato ad una visione totalmente diversa rispetto ai dati storiografici ed ai precedenti frammentari studi archeologici e hanno dimostrato che anche in questo territorio erano presenti interessanti testimonianze della civiltà etrusca.



Giulio Paolucci firma il registro della mostra.



La pubblicazione, come scrive Anna Rastrelli nella presentazione del volume “Sinalunga e Bettolle: due centri etruschi della Valdichiana” – realizzato grazie al generoso contributo del Monte del Paschi di Siena – , costituisce la prima ricerca organica sulla storia del popolamento antico nel territorio comunale di Sinalunga, una zona finora poco conosciuta anche se non priva di rinvenimenti significativi, situata al confine fra gli agri di due importanti città della dodecapoli etrusca, Chiusi, e Arezzo, sulla direttrice del Chiana che collegava le vali del Tevere e dell’Arno, lungo la quale in epoca romana si svilupperà la via Cassia. Questa area gravitò in un primo momento nella sfera di azione di Chiusi, di cui è documentata l’espansione verso nord, legata anche alla colonizzazione dell’Emilia; mentre le testimonianze epigrafiche di età ellenistica e romana ne attestano l’inserimento nell’agro aretino. Se le più antiche testimonianze di vita nella zona sono costituite dal villaggio eneolitico di Montemaggiore presso Bettolle, vi è una lacuna nella documentazione fino all’Età del Ferro, periodo cui risale la necropoli di tombe a pozzetto di Poggi Gialli. Al periodo dell’orientalizzazione recente a quello arcaico sono databili i due più importanti insediamenti in località Le Carceri presso Sinalunga e a Bettolle sviluppatisi fino ad età ellenistica. Tra i rinvenimenti isolati di questo periodo va segnalata la sepoltura di “tipo campano” di via Gramsci. In età ellenistica anche in questo territorio è documentato un notevole incremento demografico a seguito di un’occupazione capillare della campagna mediante piccole fattorie come conseguenza del fenomeno della liberazione dei servi dopo le Guerre Sociali. Per il periodo romano si segnala la *Statio ad Mensulas* della via Cassia collocata nell’attuale centro di Sinalunga.

Ed allora per far sì che il legame con la storia antica di questi luoghi non fosse noto solamente agli studiosi ed agli esperti, abbiamo voluto arricchire l’evento della presentazione della pubblicazione di Paolucci con un itinerario culturale più vasto, tale da coinvolgere il più possibile le genti del nostro territorio. L’impresa si presentava ardua, ma la sensibilità e la disponibilità sia economica che di fattiva collaborazione delle istituzioni (l’Amministrazione Provinciale di Siena ha concesso all’iniziativa il suo patrocinio), delle associazioni e di privati, hanno fatto sì che il progetto si sia realizzato.



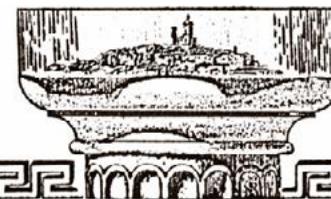
Siamo così giunti al 21 luglio 1996, giorno della presentazione del libro di Giulio Paolucci “Sinalunga e Bettolle, due centri etruschi in Valdichiana” e dell’apertura della mostra dei reperti.

Il teatrino “Dante Alighieri”, messo gentilmente a disposizione dal Parroco Don Vittorio Guidi, allestito in tema per l’occasione, ha visto come madrina la nostra concittadina, il ministro Rosy Bindi, e la partecipazione, oltre all’autore dott. Giulio Paolucci, della dott.ssa Anna Rastrelli della Soprintendenza Archeologica per la Toscana, di fronte ad un numeroso ed interessato pubblico.

Al termine della presentazione del volume e del progetto, il Gruppo Archeologico Sinalungnese ha consegnato la tessera di socio onorario del Gruppo e la ricostruzione in cotto del proprio stemma a Rosy Bindi, Anna Rastrelli, Giulio Paolucci, Ada Salvi, Adriano Fierli e Dora Casuccio.



GRUPPO ARCHEOLOGICO
SINALUNGHESE









Successivamente ci siamo tutti spostati verso la chiesa della Madonna delle Nevi, nella vicina piazza Garibaldi, per inaugurare ufficialmente la mostra di reperti etruschi da Sinalunga. Una piccola porzione dei reperti originari del nostro territorio e custoditi oggi nei Musei archeologici di Firenze, Arezzo e Chiusi, nonché una parte della raccolta ospitata presso l'*Antiquarium Comunale* ed alcuni reperti di proprietà dell'Accademia dei Fisiocritici di Siena e della collezione privata dell'Amorosa.

Grazie alla cortese disponibilità delle Industrie Laterizi Riunite di Sinalunga è stato possibile nella sede della nostra mostra, "navigare" nelle pagine Internet appositamente predisposte con le notizie più significative di Sinalunga e del progetto "Gli Etruschi di Sinalunga". Al momento di andare in stampa il nostro sito internet ha ricevuto 1.172 visite.





Locanda dell'Amorosa

APOGEO

RISTORANTE



Ristorante
Betulia



RISTORANTE
AL CACCIATORE



Ristorante La Sirena



La serata si è conclusa piacevolmente con un buffet “alla maniera etrusca”.

La voglia di riscoprire le radici delle nostre tradizioni ci ha fatto pensare anche ad un possibile itinerario gastronomico di antico sapore etrusco presso alcuni ristoranti del Comune che hanno aderito all’iniziativa e che si è svolto contemporaneamente alla mostra. Per l’occasione sono stati realizzati una serie di stampati coordinati: etichette per il vino e l’olio, menu personalizzato, depliant per il tour gastronomico ed una agevole pubblicazione:

“La cucina degli Etruschi” curata dalla dott.ssa Ada Salvi.



*Pieghevole ristoranti,
prima e quarta di
copertina.*

EDIZIONI LUI-SINALUNGA

*Cucina tipica toscana
e proposte per un menù etrusco*

*Typical Tuscan cuisine
and suggestions for an "Etruscan menu"*

*Typische Toskanische Küche
und vorschläge für ein Etruskisches menü*



luglio - ottobre 1996

iniziativa del Comune di Sinalunga
in collaborazione con i ristoranti del territorio

INFORMAZIONI

Ufficio Turistico Tel. 0577 678621
Comune di Sinalunga Tel. 0577 630364
Biblioteca Comunale Tel 0577 631200

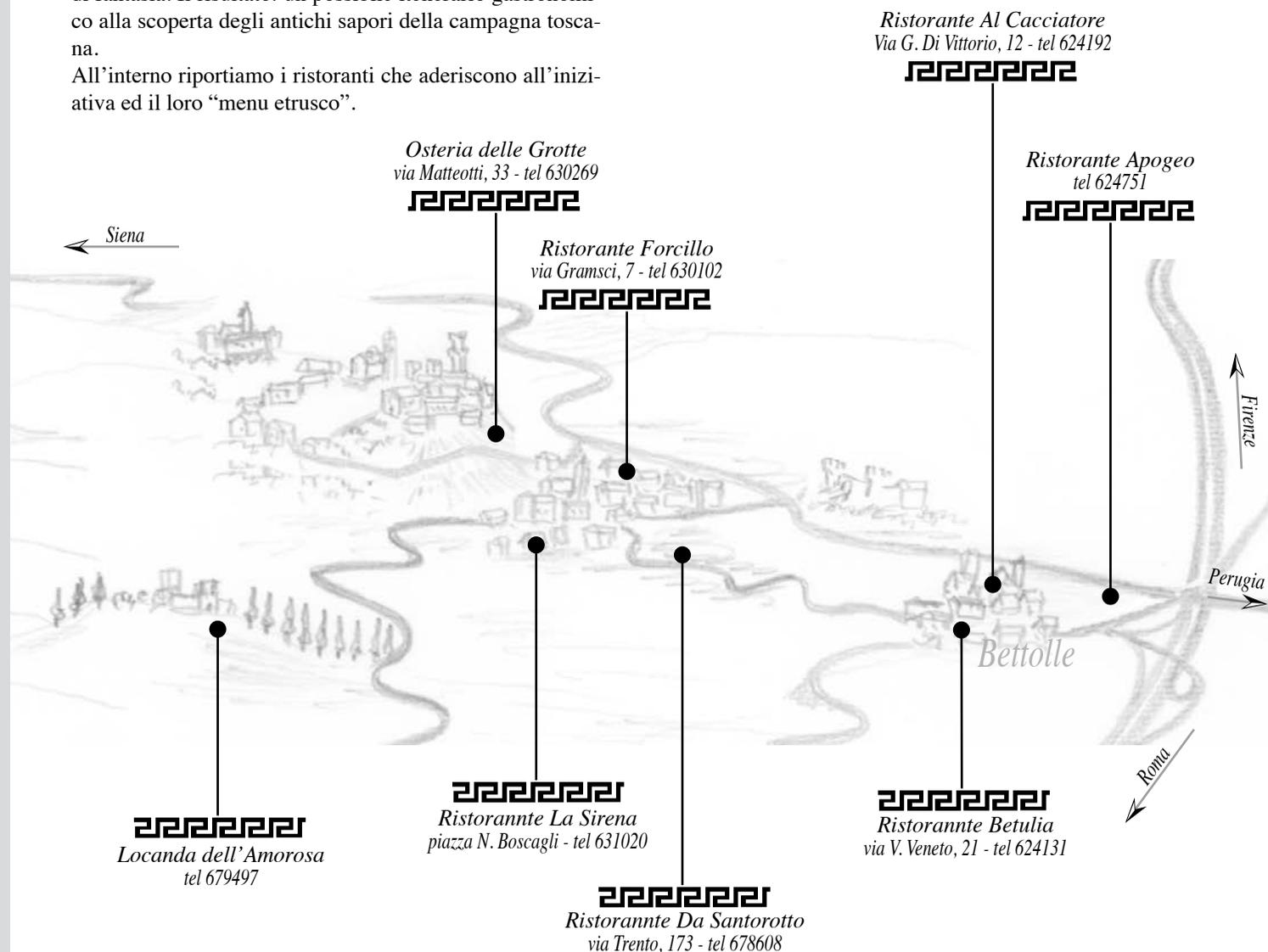
<http://www.ftbcc.it/sim/sinal>

gli
ETRUSCHI
di Sinalunga

*Pieghevole ristoranti,
seconda e terza di
copertina.*

Nel periodo di apertura della mostra “Gli Etruschi di Sinalunga” (21 luglio - 6 ottobre 1996) presso alcuni ristoranti del territorio sarà possibile degustare un “menu etrusco”. I piatti, che si rifanno comunque alla cucina tradizionale della zona e quindi assolutamente genuini, semplici e gustosi, sono stati elaborati interpretando la documentazione nota sulla cucina etrusca. Ogni ristorante, poi, con l’aiuto del proprio cuoco, ha aggiunto un pizzico di fantasia. Il risultato: un possibile itinerario gastronomico alla scoperta degli antichi sapori della campagna toscana.

All’interno riportiamo i ristoranti che aderiscono all’iniziativa ed il loro “menu etrusco”.





Ristorante "Al Cacciatore"
Via G. Di Vittorio, 12 Bettolle

Menu tipico
mostra "Gli Etruschi di Sinalunga"
luglio / ottobre 1996

*Crostoni di pane integrale con prezzemolo, olive, pinoli,
formaggio e cuore di nocciole*

Minestra di Farro

*Capriolo del Lucumone o Porcello farcito
con frutti di bosco*

Focaccine di marmellata, Mandorle e miele

Vini:

*Bianco della Valdichiana,
Rosso delle nostre colline,
Vino liquoroso*

Lire 35.000 (tutto compreso)

APOGEO

Ristorante Apogeo

Uscita A1 Valdichiana Bettolle

Menu tipico

mostra "Gli Etruschi di Sinalunga"

luglio / ottobre 1996

Bruschetta, Prosciutto toscano

Zuppa di Farro, Minestrone di verdura

Grigliata mista

Verdure in insalata, Legumi al cocchio

Tortino di ricotta

Frutta fresca

Acqua, Vino, Vino liquoroso

Lire 37.000 (tutto compreso)



Ristorante Betulia

Via V. Veneto, 21 Bettolle

Menu tipico

mostra "Gli Etruschi di Sinalunga"

luglio / ottobre 1996

Crostoni di verdure

Cacciucco di legumi

Filetti di persico all'etrusca

Pecorino delle crete al miele

Tortino di re Porsenna

Acqua e vino

Lire 37.000 (tutto compreso)



Ristorante Da Santorotto

Via Trento, 173 Sinalunga

Menu tipico
mostra "Gli Etruschi di Sinalunga"
luglio / ottobre 1996

*Crostini ai fegati, Prosciutto di maiale,
Coscio di daino con rucetta di campo, Bruschetta con
uova
in salsa, Rigatino*

*(*1) Ribollita di verdure, Pici alle noci*

*(*2) Tagliata di Chianina alla brace con rucetta*

*(*2) Lattuga mista*

Dolcetti alle mandorle e miele con vino rosso profumato

Vino rosso d'Etruria, Acqua di fonte

Lire 35.000 (tutto compreso)

*In alternativa ai punti *1 e 2*

*Pizza Etrusca (olive nere, aglio, pecorino stagionato, olio
extra vergine di oliva, rucetta di campo)*

Lire 25.000 (tutto compreso)



Ristorante “Da Forcillo”
Via Gramsci, 7 Sinalunga

Menu tipico
mostra “Gli Etruschi di Sinalunga”
luglio / ottobre 1996

*Crostini neri della Chiana, Bruschetta,
Salumi, “Volterrana”*

*Acquacotta dell’Etruria,
Pici del Lucumone*

Cinghiale con verdure come piaceva a Porsenna

Briciolata di Mandorle con vino liquoroso

Vino e acqua

Lire 35.000 (tutto compreso)



Ristorante La Sirena
Piazza N. Boscagli Sinalunga

Menu tipico
mostra "Gli Etruschi di Sinalunga"
luglio / ottobre 1996

Antipasto rustico

*(*1) Zuppa di legumi*

*(*2) Manzo alle erbe aromatiche*

*(*2) Verdure di campo*

Dolce della casa

Vino e acqua

Lire 35.000 (tutto compreso)

*In alternativa ai punti *1 e 2*

Pizza d'Etruria (mozzarella, olive, funghi, ruchetta)

Lire 25.000 (tutto compreso)



Locanda dell'Amorosa

Località Amorosa Sinalunga

Menu tipico
mostra "Gli Etruschi di Sinalunga"
luglio / ottobre 1996

*Lattuga, Ruchetta e ruta, con faraona e porri
all'olio extra vergine d'oliva*

Insalata di farro con olive e basilico

*Petto di anatra con cipollotti e miele
Verdure grigliate*

Scelta di pecorini e caprini dell'Etruria centrale

Ricotta e uvetta con frutta fresca

Vino:

Sangiovetto del Borgo '92

Lire 75.000 (tutto compreso)



Osteria delle Grotte

Via Matteotti, 33 Sinalunga

Menu tipico
mostra "Gli Etruschi di Sinalunga"
luglio / ottobre 1996

*Filetto di fagiano essiccato, Cosciotto di capriolo,
Focaccia con olio e erbe aromatiche,
Pizza "etrusca"*

Zuppa di fave

*Spezzatino di capretto all'alloro o Maialino al forno
Erbe di campo*

Ricotta con composta di prugne o di albicocche

Biscotti di mandorle e miele di acacia

Lire 45.000 (bevande escluse)



Focacce sub testu agli odori dell'orto

Pane di farro bruscato all'olio extra vergine di oliva

Crostoni integrali ai legumi

Maialino del bosco al fuoco

Ruchetta al sapore di pecorino e mele

Cacio con le pere

Torta al formaggio e frutta secca

Crostata di mele e susine

Dolcetti di mandorle

Vino:
dei colli di Sinalunga

Sinalunga 21 luglio 1996







Indicazioni fornite ai ristoranti partecipanti all'iniziativa.

Spunti per la cucina etrusca possono essere presi dalla cucina tipica dei territori etruschi: Toscana, Lazio e Umbria al di qua del Tevere.
Nel nostro caso sarà preferibile la cucina regionale toscana.

Da evitare assolutamente:

Crissini, crackers

Riso

Pasta in genere

Tacchino

Pomodoro, peperoncino, patata

Maionese e salse americane

Ananas, papaia, cocomero, ciliege, arance,
mandarini

Cioccolata

Caffè

Acqua minerale gassata

Liquori

Da evitare:

Pollo, Vitello,

Pesce di mare

Ingredienti base:

- Cipolla, porro e aglio:
per il sapore primario
- Alloro:
per insaporire la cacciagione
- Prezzemolo:
per le carni delicate
- Prezzemolo + aglio:
per la carne di agnello e capretto
- Olio di oliva:
su tutto
- Pepe, senape, silfio, zafferano, menta, ruta:
per insaporire

LE PORTATE

• ***Inizio pranzo***

- uova sode , olive, frutta fresca e secca

• ***Primi piatti***

- Zuppa di fagioli
- zuppa di ceci
- zuppa di fave
- zuppa di farro
- zuppa di farro e fagioli
- Acquacotta
- Pici al sugo di:
 - Noci, aglio, menta, olio
 - sugo di nana
 - prezzemolo, aglio, olio

- *Secondi piatti*

- Agnello
- Manzo
- capretto
- cerbiatto
- daino
- cinghiale
- lepre
- fagiano
- quaglia
- piccione
- anatra
- ocio
- faraona

(Tutti cucinati: arrosto, alla brace, in umido, spezzatino alle erbe (cipolla, salvia, rosmarino, basilico, aglio))

- Pesce
 - persico
 - tinca
 - carpa
- (Arrosto o insaporiti con erbe)

- Formaggi
- pecorino fresco
- pecorino stagionato
- ricotta

- Dolci
- Basati essenzialmente sulla frutta (fresca o secca) e miele e con l'aggiunta secondaria di uova e latticini
- Frutta fresca essiccata e poi cotta (marmellata)
- Frutta seccata e tostata: impastata con cereali o uova per focacce, e crostate
- Miele con aggiunta di frutta secca (fichi, nocciole, mandorle)
- Miele con formaggi molli
- Miele con formaggi molli e frutta fresca

esempi:

- Pesche o albicocche ripiene di mandorle, marmellata e cotte al forno
 - Biscotti con mandorle e miele (tipo "brutti buoni")
 - Mele al forno ripiene di marmellata
- Per finire
 - Lattuga e rucetta

METODI DI COTTURA:

alla brace
arrosto girato
in umido con salsa piccante
in umido con rossi d'uovo
con infusi di erbe aromatiche

ESEMPI DI RICETTE ETRUSCO-ROMANE

Arrosto di gru (Orazio) – *Si arrostitica la gru in legno di quercia, dopo averla pepata e salata si aggiungano rami di alloro.*

Si serve con farro lessato.

Anatra ripiena (Marziale) – *Cuocere un pugno d'orzo, condirlo con vino bianco, sedano tritato e mandorle pulite.*

Riempire il volatile e cuocere al forno su una teglia con olio d'oliva, pepare e salare.

Lepre – Per togliere il selvatico all'animale preparare un infuso di tre bicchieri d'acqua ed uno di aceto con tre porri affettati, tre foglie di alloro ed un mazzetto di prezzemolo, sale, pepe e far bollire. Mettere la lepre nel liquido e lasciarcelo per una notte.

La mattina asciugare la lepre, salarla, peparla, aggiungere lardo e cospargerla di timo. Poi cuocere.

Oca ripiena – Ripineo di castagne lessate, fegato d'oca, fegatini di pollo, salsiccia di maiale, tartufi, vino bianco.

Cottura al forno con foglie di alloro.

UN'IDEA:

- Pizza etrusca – olive, pecorino, prezzemolo, sedano, origano, olio.

La collaborazione con il Centro Commerciale “I Gelsi” e con l’Unicoop Senese ha consentito di realizzare, nel mese di agosto, una mostra di fotografie a colori di grande formato nelle quali Andrea Fucelli e Ariano Guastaldi hanno interpretato le immagini dei reperti etruschi più significativi rinvenuti nelle nostre zone proponendo un interessante e particolare legame con immagini del paesaggio di questi luoghi.

Il gruppo Fotografico Sinalungnese ha invece realizzato, presso l’Ufficio Turistico, una mostra di fotografie colte al volo nel giorno di apertura della manifestazione.

Al progetto non poteva mancare il coinvolgimento delle scuole del nostro Comune: gli studenti, che hanno visitato con interesse la mostra, hanno partecipato con i loro lavori alla mostra conclusiva dell’evento “Gli Etruschi secondo me” ospitata dal 25 ottobre al 9 novembre presso la galleria del Centro Commerciale “I Gelsi”.

