

# MAGNA ETRURIA

## DEGUSTAZIONI DI PIATTI ETRUSCHI E ROMANI AREA ARCHEOLOGICA DI FIESOLE

### 29 GIUGNO

17:30 visita guidata alla mostra  
*La mensa in età etrusca, romana e longobarda*

20:00 Cena Magna Etruria

21:00 Concerto  
**DANIELE MALVISI** six group  
Virtuous Circles of Miles Davis

### 12 LUGLIO

serata per la Notte dell'Archeologia

17:30 visita guidata alla mostra  
*La mensa in età etrusca,  
romana e longobarda*

20:00 Cena Magna Etruria

### 15 LUGLIO

17:30 visita guidata alla  
mostra *La mensa in età  
etrusca, romana e  
longobarda*

20:00 Cena Magna Etruria

21:00 Concerto  
**SIMONE GRAZIANO**  
"FRONTAL"

### 29 LUGLIO

17:30 visita guidata alla mostra  
*La mensa in età etrusca,  
romana e longobarda*

20:00 Cena Magna Etruria

Per informazioni e prenotazioni rivolgersi  
all'Ufficio Informazioni ed Accoglienza  
Turistica del Comune di Fiesole o al bar del  
Teatro Romano o telefonare ai numeri:  
0039 55 5961323 - 311;  
0039 3484003148 o 0039 3474068135

Reservations required: 0039 55 5961323 - 311;  
0039 3484003148 o 0039 3474068135

Costo a persona per ogni serata: € 35,00

progetto e realizzazione: **LUCA BERTINI**





# MAGNA ETRURIA

**Il 2015 è l'anno della grande esposizione universale di Milano** dedicata al tema dell'alimentazione ed è anche l'**Anno dell'Archeologia in Toscana**. **Luca Bertini**, chef ed operatore culturale, ha quindi pensato di proporre al **Comune di Fiesole** ed a **Vetrina Toscana** (programma della **Regione Toscana** per lo sviluppo innovativo di collaborazioni tra la rete regionale dei pubblici esercizi e le produzioni agroalimentari ed artigianali tipiche toscane) di organizzare nell'area archeologica di Fiesole la prima edizione di **Magna Etruria**, la prima di una lunga serie. Si tratta di una manifestazione durante la quale potrete degustare cibi etruschi e romani entrando in contatto idealmente con le origini della cucina toscana circondati dalle vestigia di questi due popoli che nei secoli si sono combattuti per poi fondersi gli uni negli altri anche per quel che riguarda le abitudini alimentari.

Venendo a Fiesole tra giugno e luglio potrete fare un salto nel passato col palato: i ristoranti fiesolani di Vetrina Toscana aderenti al progetto proporranno un piatto della tradizione etrusca che ci farà comprendere come i gusti dei nostri antenati fossero molto più simili ai nostri di quanto ci si possa immaginare. All'interno dell'area archeologica invece, nella terrazza sovrastante il **Teatro Romano** davanti al **Museo Civico Archeologico**, potrete degustare tutti i piatti in una serata indimenticabile organizzata da Luca Bertini con la collaborazione del **Caffè del Teatro Romano di Alvaro Fini**.

L'Amministrazione Comunale di Fiesole si è presa disponibile a dare il proprio supporto logistico e, prima delle degustazioni, proporrà ai partecipanti visite guidate alla mostra **"La mensa in età etrusca, romana e longobarda"** a cura degli **Amici dei Musei di Fiesole**.

Il curatore del Museo **Marco De Marco**, oltre a presentare insieme a Luca Bertini i piatti preparati, ha proposto l'inserimento nel programma della serata del 12 luglio che fa parte delle **Notti dell'Archeologia in Toscana**.

I ristoranti aderenti all'iniziativa offriranno ai propri clienti anche dei buoni sconto per la visita della mostra e, viceversa, dei buoni sconto saranno offerti ai visitatori della mostra per recarsi nei ristoranti ad assaggiare il piatto in tema che avranno preparato.

Il farro che utilizzeremo per le cene di Magna Etruria sarà offerto da Garfagnana Coop. del Consorzio Produttori di Farro della Garfagnana IGP e con la loro farina sarà preparato il pane dal Forno dal Cicca, loc. La Querce - Prato.

I ristoranti fiesolani che hanno aderito sono:

**VINANDRO - vino e desco molle**  
**BISTROT CAFFÈ al n.5**  
**RISTORANTE 'I POLPA**  
**RISTORANTE della PENSIONE BENCISTA**  
**RISTORANTE AURORA**  
**RISTORANTE CAVEMARE**  
**LINEA 7**  
**TRATTORIA CAVE DI MAIANO**

Piazza Mino, 33 - Tel. 055/59121

Piazza Mino, 5 - Tel. 055/59250

Piazza Mino, 21-22 - Tel. 055/59485

Via B. da Maiano, 4, - Tel. 055/59163

Piazza Mino, 39a - 055/59363

Via Cave di Maiano, 18-20 - 055/599963

Via G. Mantellini, 2b - Tel. 055/599595

Via Cave di Maiano, 16 - 055/59133

[www.vinandro.com](http://www.vinandro.com)

[www.caffeealnumero5.com](http://www.caffeealnumero5.com)

[ipolpa@yahoo.it](mailto:ipolpa@yahoo.it)

[www.bencista.com](http://www.bencista.com)

[www.villaurorafiesole.com](http://www.villaurorafiesole.com)

[www.cavemare.it](http://www.cavemare.it)

[simone\\_mugnaini@me.com](mailto:simone_mugnaini@me.com)

[www.trattoriacavedimaiano.it](http://www.trattoriacavedimaiano.it)

**2015 is the year of the Great Universal Exhibition in Milan** dedicated to the theme of food and is also the **Year of Archaeology in Tuscany**. **Luca Bertini**, chef and cultural operator, has therefore decided to propose to the **City of Fiesole** and **Vetrina Toscana** (program of the **Regione Toscana** for the development of innovative partnerships between the regional network of restaurants and agro-food products and crafts typical of Tuscany) to organize in the archaeological area of Fiesole, the first edition of **Magna Etruria**, the first in a long series. This is an event during which you can taste Etruscan and Roman food, ideally coming into contact with the origins of Tuscan cuisine surrounded by the remains of these two peoples who for centuries have fought and then merged into one another also with regard to the food customs.

Coming in Fiesole between June and July you can take a step back in time with the taste: the Vetrina Toscana restaurants in Fiesole involved in the project will offer a traditional Etruscan dish. Inside the archaeological area instead, on the terrace overlooking the roman theatre in front of the **archaeological museum**, you can taste all the dishes in a memorable evening organized by Luca Bertini in collaboration with the **Alvaro Fini Coffee of the roman theatre**.

The City of Fiesole has become available to make its own logistical support as well as offering to the participants before the tastings, guided tours of the exhibition The canteen in Etruscan, Roman and Lombard by the Friends of the Museums of Fiesole. After dinner, on June 29 and July 15, it will also offers the opportunity to attend the jazz concert to be held in the area of the Roman Thermae. Museum curator **Marco De Marco**, in addition to presenting with Luca Bertini the dishes prepared, proposed the inclusion in the program of the evening of July 12, which is part of the initiative **Notti dell'Archeologia in Toscana**.

The restaurants participating in the initiative will provide its customers with discount coupons to visit the exhibition and, vice versa, discount coupons will be offered to visitors of the exhibition to go to the restaurants to taste the dish on the subject that will have prepared. Spelt that we will use for the Magna Etruria dinners will be offered by Garfagnana Coop. of the Consortium of Producers of Garfagnana Spelt IGP and with their flour will be prepared bread from Forno dal Cicca - Loc. La Querce - Prato.