

Lo sapevi che...

...gli Etruschi amavano molto bere il vino durante i loro banchetti?

Mescolavano il vino ad altri ingredienti, ricavandone una bevanda che in noi moderni desta qualche perplessità!

Ecco la ricetta:

- vino
- acqua
- miele
- formaggio caprino grattato (ecco perché in alcune tombe etrusche troviamo la grattugia di bronzo!)
- spezie varie
- fiori
- farina (ma solo a volte)

Non conosciamo le dosi esatte di questa strana mistura preparata in genere in un grande **cratere** di ceramica, dove gli ingredienti venivano accuratamente mescolati con un **mestolo**, per poi esser filtrata con un **colino** e versata in brocche e quindi nella coppa (**kylix**) di ciascun commensale.

I Greci bevevano il vino alla stessa maniera, anche perché consumare vino senza altri ingredienti era considerato un'usanza poco elegante, addirittura barbara.

Il poeta Omero, sia nell'Iliade sia nell'Odissea, lo racconta in più episodi. Ricordiamo, tra tanti, questo brano tratto dall'Iliade, dove Nestore, uno dei capi dell'esercito greco, offre a Macaone del vino: "...grattò sopra cacio caprino con una grattugia di bronzo, versò la bianca farina e invitò a bere, quand'ebbe fatto il miscuglio". (Iliade, libro XI, 642-43)

Peccato, non poter assaggiare tale prelibatezza!

SOLUZIONI

Gioco 1 - Indovina gli ingredienti

vino, acqua, miele, formaggio caprino grattato, spezie varie, fiori, farina

Gioco 2 - Cruciverba figurato

1. cratere; 2. *dinos*; 3. grattugia; 4. coppa; 5. colino; 6. mestolo; 7. *kylix*; 8. anfora