

LE UOVA NELLA GASTRONOMIA ANTICA

I Greci

I Greci utilizzavano uova di pesce per preparare la salsa “Taramosalata”.

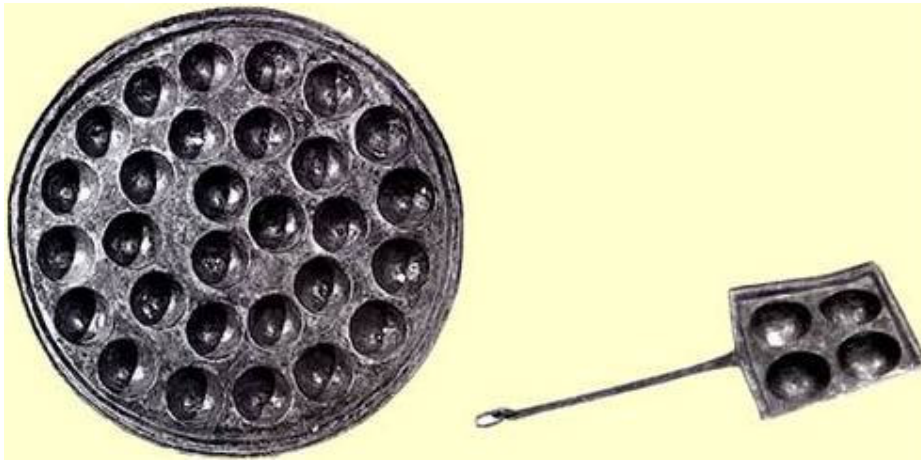
Al sud della penisola italiana prima dell’arrivo dei Greci, esisteva un risotto al limone cucinato con uova.



Gli Etruschi

Per quanto riguarda i cibi consumati dagli Etruschi, non ci sono giunte molte testimonianze poiché questo popolo non usava riportare su testi scritti le ricette, o qualunque altro aspetto della vita, ritroviamo esempi delle loro abitudini gastronomiche nei banchetti raffigurati all’interno delle tombe.

Le pitture della tomba Goldini di Orvieto, per esempio, ci offrono una testimonianza non solo dei banchetti ma anche dei preparativi. Per quanto riguarda le uova, queste non erano fondamentali nell’alimentazione etrusca, come ad esempio lo erano la carne, e venivano disposte su grandi tavole con pani, dolci e frutta.



I Romani

I Romani mangiavano le uova per un loro equilibrio alimentare e questo spiega il loro rispetto per i volatili. Venivano preparate, come oggi, alla coque, al tegamino, sode oppure strapazzate. Era consuetudine degli antichi Romani cominciare il pasto con le uova (da qui il detto “ab ovo” per indicare appunto l’inizio di qualcosa). Facevano bollire alcune uova finché non fossero diventate sode, le facevano raffreddare, le sbucciavano e le dividevano a metà. Toglievano delicatamente i tuorli per fare una salsa alla quale aggiungevano della salamoia di pesce, dell’olio e un po’ di pepe; oppure per renderla più ricca aggiungevano una salsa di ostriche. Infine riempivano nuovamente la metà dell’uovo con la salsa preparata e le servivano in tavola.