**Un "buon" modo di comunicare la storia.**

L’esempio eccellente di "*Principi Etruschi*": un piatto creato dallo chef Davide del Duca su ispirazione di un corredo principesco e proposto dal progetto GUSTORIA nel 2018 al Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia

Esistono mille modi per comunicare la storia ad un pubblico curioso. In un mondo dove è troppo spesso necessario creare "esperienze" per attirare l’attenzione, è possibile fondere il facile richiamo attrattivo del cibo con la divulgazione della storia antica. Non riproponendo ricette storiche ma creando piatti "da leggere" che abbiano al loro interno percorsi archeologici e ingredienti dalle antichissime origini.

Un esempio perfetto è stato il piatto "Principi Etruschi" per creare il quale si sono fuse le competenze archeologiche e quelle gastronomiche. Gli ingredienti sono stati scelti sulla base di almeno due punti: origine documentata in periodo etrusco, richiami mitologici o storici. La composizione del piatto ha invece richiamato per colori e forme i reperti presenti nel corredo.

Petto d'anatra con spugna di sedano, finto guscio d’uovo con cialde di albume, pecorino, tuorlo d’uovo, spuma di melograno

La spugna di sedano richiama il grande scudo in bronzo del corredo, le cialde di albume e il tuorlo riportano all’immenso simbolismo di vita e nascita, l'anatra è animale grandemente raffigurato in periodo etrusco, il melograno è fonte di grandi spunti mitologici.

Il momento di degustazione è reso “immortale” dalla voce narrante dell’archeologo che riporta in un piatto il piacere della visita al Museo.