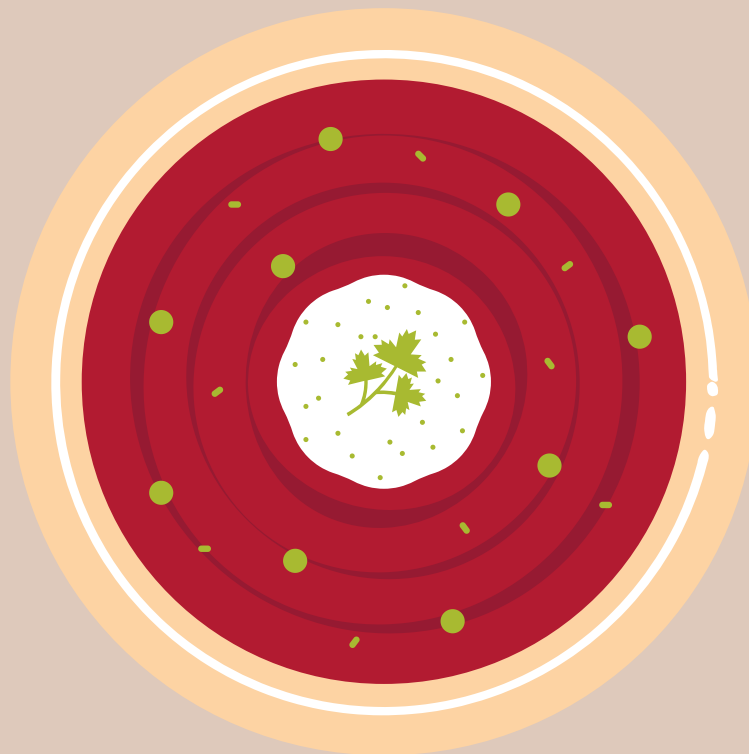




LA PAPPA AL POMODORO

UN CA-PO-POLAVORO



Calda o fredda, la pappa al pomodoro è una zuppa tipica di varie regioni della Toscana.

Questa ricetta è semplicissima, preparata con quegli ingredienti che tutti noi abbiamo nelle nostre dispense.

Per ottenerla basta cuocere assieme pomodori succosi e profumati, pane raffermo toscano senza sale, aglio, cipolla e grandi quantità di olio extra vergine di oliva, rigorosamente di origine toscana, così che possa dare al piatto un sapore deciso e ricco.

Possiamo dire che la pappa al pomodoro si rivela un piatto che niente ha da invidiare alle ricette più ricercate della nostra tradizione.



LA PAPPA AL POMODORO

LA STORIA



Come la minestra di pane, la pappa al pomodoro è una ricetta di recupero, nata nelle campagne toscane per recuperare il pane secco raffermo. Come ci raccontano gli ingredienti di origine umile.

La pappa al pomodoro è un piatto sicuramente molto antico e radicato nel nostro territorio, tuttavia la sua origine è da ricercare in epoca rinascimentale, ovvero quando il pomodoro arrivò in Italia intorno alla metà del Cinquecento, grazie allo spagnolo Hernán Cortés che ne portò alcuni esemplari.

Le prime testimonianze di un suo utilizzo in cucina si hanno soltanto alla fine del Settecento, quando la coltivazione a scopo alimentare conobbe un forte impulso in tutta Europa, infatti prima veniva usato solo come pianta decorativa.

Malgrado le umili origini, questo piatto tipico toscano fu conosciuto in tutta Italia grazie alle pagine del famoso Giornalino di Gian Burrasca dello scrittore fiorentino Vamba nel 1907 e pubblicato nel 1920.

Negli anni Sessanta poi, la pappa al pomodoro venne conosciuta grazie alla versione televisiva di Gian Burrasca diretta da Lina Wertmüller e interpretata da Rita Pavone, che cantava la celebre canzone Viva la pappa col pomodoro, scritta da Nino Rota, che ha reso famoso questo piatto in tutta Italia.

Curiosità

In origine il frutto della pianta di pomodoro non aveva la colorazione rossa che conosciamo oggi, ma gialla. A questo si deve il nome di pomo d'oro, poi divenuto pomodoro. Difatti per la bellezza del frutto inizialmente il pomodoro era coltivato in Francia come pianta ornamentale, dove venne coniato il suo primo nome europeo.





LA PAPPA AL POMODORO

LA RICETTA DELLA VASI

Ingredienti:

- 800 gr di pomodori maturi;
- 300 gr di pane toscano raffermo;
- 20 foglie di basilico;
- 1 spicchio d'aglio;
- 1 cipolla bianca tritata;
- abbondante brodo vegetale;
- olio extravergine d'oliva;
- sale;
- pepe.



Procedimento:

1. Innanzitutto preparare il brodo vegetale. In un tegame pieno di acqua fredda mettete le verdure: sedano, carota, cipolla e qualche pomodorino, portare a bollore e fare cuocere il brodo vegetale per circa 40/45 minuti;
2. In un tegame fare rosolare delicatamente gli spicchi d'aglio e la cipolla tritata nell'olio, quando aglio e cipolla iniziano a prendere colore unire i pomodori puliti e tagliati a dadini e un po' di basilico spezzettato;
3. Fare cuocere una decina di minuti schiacciando i pomodori con una forchetta e regolando di sale e pepe;
4. Tagliare a pezzetti il pane raffermo e nel mentre tenere in caldo il brodo vegetale appena preparato;
5. Unire il brodo vegetale bollente e il pane a pezzetti (il pane si dovrà inzuppare bene nel liquido).
6. Fare cuocere per 3 minuti a fuoco basso e girando spesso, quindi spegnere e lasciare riposare per un'oretta, mescolando di tanto in tanto per sfare completamente il pane.

Si ringrazia Nonna Vasi per la gentile concessione