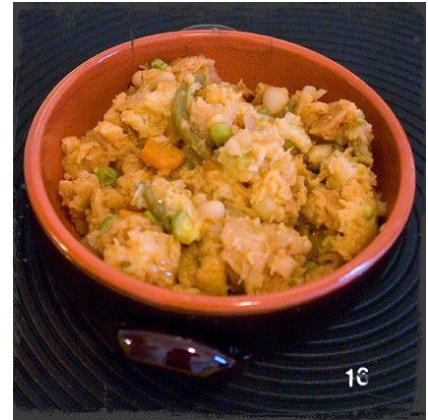


"E L'È DI NULLA QUESTA RIBOLLITA"

è un modo di dire toscano per dire che qualcosa è davvero buona o davvero cattiva

La minestra di pane è un tipico piatto fiorentino fatto con pane raffermo e verdure tipiche della Toscana. È un tipico piatto "povero" di origine contadina, un tempo le contadine ne cucinavano una gran quantità (soprattutto il vener di, essendo piatto magro) e quindi veniva "ribollito" in padella nei giorni successivi creando così la famosa ribollita.



Della ribollita non esiste un'unica ricetta, in ogni famiglia viene fatta in modo diverso, tuttavia alcuni ingredienti sono essenziali per poterla definire tale: i fagioli e il cavolo nero. È necessario che il cavolo nero abbia "preso i' ghiaccio": che sia passato cioè da una o più gelate invernali che ne ammorbidiscano le foglie. Tra le spezie immancabile è il pepolino, usato in molti piatti della cucina fiorentina.



Per rendere il piatto perfetto si deve aggiungere un filo d'olio extravergine toscano a crudo appena prima di gustarla.

Questo piatto ha radici storiche molto antiche, troviamo infatti un'antenata della ribollita fin dal medioevo. Infatti i feudatari, coloro che possedevano i castelli, durante i loro lautì banchetti quasi sempre a base di carne, si facevano servire gli arrostiti direttamente su delle focacce di pane azimo (quindi senza lievito e sale) mangiando così senza piatti ne' posate. Le focacce venivano poi date ai servi per sfamarsi. Questi le facevano bollire in pentoloni di acqua con quello che riuscivano a trovare nella campagna circostante, perlopiù verdure ed erbe quali carote, sedano, cavolo, pepolino ecc... La quantità prodotta era tale da durare svariati giorni, veniva infatti fatta ribollire nei giorni seguenti acquistando sapore (come è tipico delle verdure) ad ogni ribollitura. Negli anni questa preparazione si è "affinata" diventando proprio una ricetta..

Dentro questo piatto c'è la storia e la cultura di noi fiorentini, di noi toscani. C'è il lavoro delle braccia contadine, c'è l'esperienza di chi ha avuto a che fare con la miseria, ma l'ha voluta affrontare sempre con dignità.