

# Viva la pappa col pomodoro!

La pappa al pomodoro è un primo piatto "povero" della cucina toscana.

L'origine contadina di questo gustosissimo primo piatto è testimoniata dai suoi ingredienti principali: pane casalingo toscano (non salato) raffermo e pomodori.

Per ottenere la vera pappa col pomodoro è assolutamente necessario usare il pane toscano non salato e l'olio extravergine d'oliva della regione.

C'è un proverbio che dice: "Chi vuol avere il viso colorito, mangi un piatto di pan bollito" e per pan bollito si intende proprio la pappa al pomodoro. Tanto povera e tanto buona, consumata d'inverno molto calda e tanto buona d'estate anche tiepida.



È simpatico ricordare che la pappa col pomodoro fu conosciuta fuori dalla Toscana per la prima volta per il fatto di essere al centro di una delle più celebri pagine de "Il giornalino di Gian Burrasca" dello scrittore fiorentino Vamba.

Inoltre negli anni '60 del XX secolo, in occasione della trasposizione televisiva di questo libro, la pappa col pomodoro fu cantata in una celebre canzonetta di Rita Pavone ("Viva la pappa col pomodoro").

**RIT.: Viva la pappappappa  
col popopopopopomodoro  
Viva la pappappappa  
che è un capopopopopolavoro  
Viva la pa papappappa  
col popopomodor**

La storia del passato ormai ce l'ha insegnato  
che il popolo affamato fa la rivoluzion  
ragion per cui affamati abbiamo combattuto  
perciò buon appetito facciamo colazione.

RIT.

La pancia che borbotta è causa del complotto  
è causa della lotta abbasso il direttor  
la zuppa ormai l'è cotta e noi cantiamo tutti  
vogliamo detto fatto la pappa al pomodor  
RIT.

