

## La Zuppa Lombarda

In Toscana, nel periodo che va da fine luglio ai primi di agosto, negli orti si comincia a cogliere i fagioli, i primi fagioli cannellini; la buccia esterna del baccello è ancora verde oppure è appena diventata gialla, di un giallo chiaro, color crema, ma, dentro, i fagioli sono bianchi come i denti di un bambino. Si sgranano con pazienza, con la consapevole attesa che ci prepara ad un meritato premio per questo lavoro a volte un po' noioso e ripetitivo.

I fagioli freschi, colti e sgranati, sono una vera delizia; i fagioli, lo sappiamo, si possono mangiare sempre; anche quelli secchi sono buonissimi, ma quelli freschi ci toccano solo un paio di volte l'anno, solo in piena estate.

Sono teneri e cuociono in poco tempo, un'oretta basta; bisogna fare attenzione che siano cotti, ma anche che rimangano ancora ben saldi e interi, che si sfarinino sotto i denti, ma che si riconoscano in bocca, uno ad uno.

Questo prodotto, così raro e prezioso, per poterlo gustare in tutta la sua magnificenza, non si deve cucinare, si deve solo cuocere. Basta bollirli in acqua aromatizzata con salvia, aglio, un po' d'olio e poco sale. Si gustano tiepidi, scolandoli appena dal loro brodo, ma lasciandoli umidi, poi si condiscono con olio abbondante. Si mangiano in silenzio, con il cucchiaino nella destra e il pane, il pane toscano sciocco e un po' posato, nella sinistra. Ogni tanto il pane si intinge nell'olio dei fagioli e, se non ci vede nessuno, se ne stacca un pezzo con i denti, evitando così di lasciare il cucchiaino.

Questi fagioli cannellini freschi, estivi, non si devono rovinare né con grassi, né con sughi e non si devono "rifare" per contorno; sarebbe lo stesso che suonare uno Stradivari nella banda di paese per accompagnare le majorettes.

I fagioli cannellini freschi sono una delle tante eccellenze della Toscana agricola legata al cibo, sono una materia prima ottima di per sé, che vive di una vita sua, autonoma e consapevole;

non ha bisogno di nient'altro d'intorno, all'infuori della consapevolezza del suo valore e forse del silenzio per riflettere.

Ma c'è un modo ancora più completo, ancora più appagante, ancora più raffinato di gustare i nostri fagioli estivi, quei fagioli che ci siamo personalmente sgranati, quei fagioli che ormai conosciamo quasi uno ad uno; perché, ce ne siamo resi conto, ce n'è uno più verde, uno più lungo, uno col germoglio e, al tatto, crudi, sono vivi, leggermente vellutati e appiccicosi.

E allora, dopo averli cotti con tutte le attenzioni (devono sobbollire piano, piano), si lasciano nel loro brodo finché non sono tiepidi e poi .... e poi si prende una scodella, che in Toscana si chiama "piatto fondo", vi si poggia prima di tutto una bella fetta di pane posato ... e qui occorre aprire una lunga parentesi perché .... bisognerebbe dire: "pane toscano sciocco, a lievitazione naturale, possibilmente cotto a legna e di qualche giorno prima"; sono questi tutti quei requisiti che erano sempre collegati alla definizione del "pane" fino a qualche decennio fa, ma che oggi, purtroppo, per avere proprio quel pane, occorre sempre specificare, e impegnarsi poi nel ricercare prodotti di nicchia, considerati di lusso per non dire di interesse quasi archeologico, facendo alla fine anche la figura dei pedanti. Comunque, ammesso e non concesso che si abbia a disposizione proprio una fetta di pane di questo tipo, poniamola sul fondo del nostro piatto (se non ce l'abbiamo mettiamoci una fetta di pane diverso, ma non diciamolo a nessuno e soprattutto cerchiamo un surrogato dignitoso: pane casalingo, del contadino, fatto male ecc., un pane con uno di quei nomi stravaganti che servono solo per farlo costare di più, ma che niente aggiungono alla sua bassa qualità; almeno però facciamo attenzione che non sia né condito, né salato; evitiamo fruste, panini all'olio, ferraresi ecc. ecc.) e sulla fetta di pane versiamo con religiosa

---

cautela un lungo filo d'olio crudo, al quale faremo fare artificiosi, quanto rituali, ghiri gori. Su questa fetta di pane unta si versa una romaiolata di fagioli con il loro brodo più caldo che tiepido; si pesca sul fondo della pentola in modo che il ramaiolo si riempia anche di fagioli: il pane assorbirà un po' di brodo, l'olio verrà a galla in mille lenti rifrangenti, i fagioli inonderanno di profumo le nostre narici. È una cosa da guardare un attimo, da far riposare un momento, prima di affondare il cucchiaino per prendere, con un gesto attento ma intimamente libidinoso, un po' di pane ammorbidito per gustarlo insieme ai fagioli e al brodo.

Questo procedimento, questa ricetta non è un'invenzione estemporanea di un qualche raffinato chef, ma è una vera e propria minestra antica, tipica della nostra cultura contadina ed ha un nome, un nome preciso, anche se strano e particolare: si chiama: "Zuppa Lombarda". È vero che la Zuppa Lombarda si fa anche e soprattutto in inverno con i fagioli secchi, ma quella estiva, fatta con i fagioli freschi è diversa e vale sicuramente la pena di assaggiarla, tanto la preparazione è semplice. A questo proposito non si devono seguire i falsi profeti che ad ogni costo ci vogliono consigliare le loro varianti: la cucina toscana è fatta di poche cose, tutte eccellenti, e i piatti più buoni sono quelli realizzati con pochi ingredienti, e allora per la Zuppa Lombarda non occorre niente altro che i fagioli nel loro brodo, il pane (quello che si è detto), l'olio (il migliore che abbiamo); non occorre altro; non ci facciamo sviare da chi dice di mettere formaggio (non sentiremo più il sapore dei fagioli), salsiccia o, peggio che mai, basilico o rosmarino. L'unica cosa tollerabile, per chi piace, un po' di pepe, di quello nero, macinato di fresco, da mettere insieme all'olio sul pane prima di versare il brodo con i fagioli. Ma perché, e la curiosità è legittima, questa minestra così semplice, così nostra, così toscana si chiama Zuppa Lombarda? Cosa mai avrà a che spartire con la Lombardia? La spiegazione c'è ed è unica, anche se poi ogni zona della Toscana l'ha un po' adattata alle proprie esigenze e alla propria storia. In effetti la zuppa Lombarda è nata in Toscana e in Toscana è sempre rimasta, anche ai tempi nostri, e questo è il primo dato di fatto; i toscani però almeno fin dai tempi del Granducato hanno sempre

definito gli stranieri o almeno i "non toscani", specialmente quelli del Nord: "Lombardi", senza guardare tanto per il sottile se fossero stati magari: veneti, piemontesi o emiliani e allora, un po' dappertutto, è successo che quando c'erano lavori particolari da fare e occorreva mano d'opera specializzata spesso, in Toscana, arrivavano i "Lombardi", ovvero le persone adatte a fare questi determinati lavori in cui magari erano particolarmente capaci. È successo nel settecento con la bonifiche della Maremma, ma è successo anche in tempi più recenti nella seconda metà dell'ottocento con la costruzione della ferrovia faentina per la realizzazione di numerose gallerie necessarie per il tratto appenninico, in cui furono utilizzati minatori settentrionali e quindi per i toscani "lombardi".

Ebbene sembra che in tutte le occasioni e in tutti i luoghi dove questo è avvenuto le maestranze venissero alloggiate fortunatamente nelle case dei contadini e che si provvedesse a fornir loro almeno un pasto caldo al giorno costituito quasi sempre, appunto, da questa zuppa di fagioli e pane che si chiamò forse prima: "la zuppa per i lombardi" e poi più sinteticamente "Zuppa Lombarda". Si giustifica così il nome di questo piatto e anche se la spiegazione appare, a prima vista, un po' romanzata, pur tuttavia bisogna crederci, perché nei contenuti, da tutte le parti, è sempre la stessa, anche se cambiano a volte i luoghi e i tempi in cui il racconto viene ambientato: una volta, lo abbiamo detto, in Maremma, una volta nel Mugello per la ferrovia, ma anche in altri luoghi e occasioni si ritrovano racconti che finiscono sempre con la "Zuppa Lombarda".

La sua fama comunque, ammesso che ne abbia, non è certo immeritata, perché, se ci si pensa bene, ci si rende subito conto che era, e rimane, un piatto completo, con un contenuto dietetico assolutamente equilibrato. Ci sono i carboidrati del pane, le proteine nobili dei fagioli, i grassi vegetali dell'olio di oliva. Era un piatto in grado di sostenere e nutrire persone impegnate in duri lavori manuali; è oggi un piatto unico adatto alla nostre diete sempre proiettate al salutismo e al mantenimento della linea. Anche in questo, la Zuppa Lombarda, se ci limitiamo nelle quantità, potrà esserci certamente di aiuto.

PITINGHI