

La trippa

La trippa in Toscana è legata al lato allegro della vita. La trippa è positiva: quando da bambini la nonna cucinava la trippa era d'obbligo creare un clima di attesa: "oggi c'è la trippa!" come se fosse la più grande fortuna che ci potesse capitare. Sì, la trippa è buona, ma è anche divertente, allegra spensierata. Non assomiglia a nessun'altra pietanza; non si può dire: "la trippa è come ..." no! La trippa è trippa e basta. Ma anche i cartelli che una volta si vedevano appesi alle trattorie con su scritto: "Sabato Trippa" anche quelli erano allegri, creavano anche loro quel clima positivo di attesa di un evento felice e, anche se chi passava aveva mille problemi e mille grattacapi, quest'idea che almeno sabato finalmente ci sarebbe stata la trippa era rincuorante. Ma cos'è la trippa? Non tutti sanno cos'è e da dove viene. È una cosa che si compra dal macellaio, ma non sembra neppure carne; è quasi bianca e non rossa. La trippa altro non è che lo stomaco dei bovini. O meglio gli stomaci, perché, come si sa, i bovini sono ruminanti e la loro digestione è lunga e laboriosa. Per questo motivo i buoi che lavoravano nei campi dovevano essere "governati" la mattina prestissimo, perché avevano bisogno di tempo per le loro funzioni digestive, prima del lavoro.

I ruminanti hanno quindi ben tre prestomaci e uno stomaco vero e proprio. Il cibo che mangiano li attraversa tutti e quattro prima di inoltrarsi nell'intestino. Ognuna di queste parti ha un proprio nome, una funzione e una struttura diverse, tanto è vero che bisognerebbe parlare di trippe, come fanno in Veneto, al plurale. I tre prestomaci sono il "ruminante" che poi, ridotto a trippa, si chiama "cuffia", il "reticolo", che prende il nome di "croce" e l'"omaso", detto "centopelli", mentre lo stomaco vero e proprio, che in termini anatomici si chiama "abomaso", dal punto di vista gastronomico altro non è che il famoso "lampredotto".

La trippa che oggi si trova in vendita è già un prodotto precotto, nel senso che è già stata lavata e raschiata, e soprattutto bollita per ore, spesso in autoclave, e quindi è sterilizzata. Un tempo tutte queste operazioni dovevano essere fatte in casa da chi la cucinava e quindi cucinare la trippa era una vera odissea. Oggi forse ci si trova di fronte al problema opposto, ovvero al fatto, che a volte, per sbiancarla si utilizzano anche prodotti chimici, poco naturali. C'è però da notare un fatto: che nonostante che da

parte di tutti, si consideri la trippa un prodotto "a rischio" e si pensi sempre di lavarla e bollirla ulteriormente, invece, dalle normative igieniche della Comunità Europea, questa frattaglia non è inclusa tra le parti pericolose come invece lo sono il cranio, il cervello, gli occhi, la colonna vertebrale e il midollo spinale. E' in definitiva un prodotto "sicuro" e la necessità dell'immediato lavaggio è più imposta dall'esigenza di evitare che i tessuti possano assorbire cattivi odori, piuttosto che alla possibilità che possa essere dannosa alla salute.

Ad ogni buon conto oggi, alla trippa, a quella che si trova comunemente in vendita, manca solo la cottura finale, quella tipica della preparazione specifica. E di preparazioni particolari per questo particolare alimento, a differenza di quanto si possa credere, ce ne sono davvero molte. Ai nostri giorni si cucina quasi esclusivamente "in umido" ovvero, al di là di innumerevoli piccole varianti, con il sugo di pomodoro. In effetti la tradizione toscana antica, che aveva trovato nella trippa un piatto gustoso e a buon mercato, annovera ricette molto particolari. Una delle più caratteristiche, anche per la singolarità del nome è la "trippa a pollo scappato", si tratta più che di una ricetta di una metodica, che permetteva di ottenere due piatti diversi, praticamente con una sola cottura. Infatti si cuoceva in una teglia un bel pollo alla cacciatora, poi si toglievano i pezzi del pollo che quindi scappava e non c'era più e nel sugo rimasto si condiva la trippa ridotta a striscioline, larghe come tagliatelle. Comunemente questo stesso sistema si utilizzava anche per condire la pasta della pastasciutta. Si toglievano, dopo la cottura, i pezzi, per esempio, del coniglio dal tegame e nel sugo ci si "buttava" la pasta cotta e scolata. Bisognava poi stare molto attenti, perché c'era il pericolo che qualche piccola scheggia di osso, rimasta nel sugo, provocasse irreparabili danni alla dentatura.

Ritornando alla nostra trippa ed ai vari metodi tradizionali di cucinarla in Toscana, bisogna dire che anche la trippa, cucinata in umido, alla maniera classica, non ha una ricetta standard e codificata: ogni città, ogni paese ha la sua trippa e, come sempre, anche la trippa di casa nostra è migliore di quella del vicino. Per cui c'è la trippa alla Fiorentina, aromatizzata solo con un soffritto di cipolla, carota e sedano, ma c'è anche la trippa alla livornese con il soffritto di aglio e prezzemolo e poi la trippa

alla Pisana con l'aggiunta ingorda di carne di vitello macinata, la Trippa alla Senese anche qui con il valore aggiunto della salsiccia di maiale, e la giallissima trippa alla Montalcinese cotta nel vino bianco e aromatizzata con tanto zafferano. Ma l'elenco potrebbe continuare, perché quella della trippa è una tradizione popolare e ogni famiglia, si può dire, ha il suo segreto e la sua particolarità per cucinarla.

Ma fra tutte le ricette, una delle più curiose e più antiche e per questo ai tempi nostri, quasi dimenticata è quella della "trippa alla pescatora". Era un piatto che si faceva a Bocca d'Arno, e che si mangiava nelle lunghe ore di pesca sui retoni. Non è facile da riprodurre, perché occorrono le gallette, ovvero quel pane biscottato a lunga conservazione, che si portava a bordo delle navi per i lunghi viaggi in mare. Le gallette, dopo averle spezzettate, si bagnano nel vino bianco e, a strati, si aggiunge la trippa lessata e una salsa forte composta di acciughe, aglio e capperi. Era un piatto che si portava già cucinato, e quindi da mangiare a temperatura ambiente e più si aspettava e più si mescolavano i sapori. Ma la riuscita di qualsiasi ricetta basata sulla trippa è condizionata soprattutto dalla qualità della trippa stessa. Per essere sicuri che la trippa sia di qualità non ci sono molti sistemi, ce n'è uno solo: quello di affidarsi a chi ce la vende, ma comunque evitare le confezioni congelate, e diffidare anche delle trippe troppo bianche, perché spesso vuol dire che sono state lavate poco e sbiancate molto, ma ... con gli acidi. La trippa deve essere di bestia giovane per essere morbida, ma non di vitella di latte.

In Toscana per la ricetta classica si usa in genere solo la cuffia e la croce, mentre il centopelli è utilizzato per la ricetta famosissima della zuppa di centopelli. Per quanto riguarda invece il lampredotto bisogna aprire un capitolo a parte. Intanto la denominazione regionale fa riferimento alla sua forma allungata che lo fa somigliare ad un pesce, alla lampreda appunto. E poi a Firenze c'erano i carrettini dei trippai che soprattutto vendevano il lampredotto bollito e tenuto in caldo in una grande pentola. Ancora oggi ci sono, ma quei carrettini traballanti, dipinti di verde, spesso traballanti e arrugginiti, si sono trasformati, soprattutto per motivi igienici, in chioschi cromati e luccicanti. La trippa è buona lo stesso, ma il fascino è diverso. Le trippe si cuociano in grandi caldaie nel quartiere di San Frediano e poi ogni trippaio aveva, nel centro di Firenze, il suo angolo e la sua clientela affezionata. Il lampredotto si mangiava così, appena tolto, caldissimo dal suo brodo, spezzettato alla meglio e adagiato su un quadratino di carta gialla, dopo un'impepata, a volte generosa, bastava uno stuzzicadenti, per poter assaporare questa delizia. Quando il trippaio lo porgeva

domandava: "lo mangia qui o si accomoda in terrazza?" era un modo ironico per divertire il cliente, perché la terrazza altro non era che un piccolo rialzo del carrettino dove chi voleva stare più comodo, poteva appoggiare la sua carta gialla con la trippa. Chi aveva fame, i ragazzi soprattutto, si facevano fare il "semelle" con il lampredotto. I toscani dovrebbero sapere cos'è il "sèmelle" (con l'accento sulla prima e); non è altro che un panino rotondo che, in questa occasione veniva aperto e dentro si metteva sempre il lampredotto gocciolante di brodo, che ammorbidiva il pane; il pepe era comunque d'obbligo.

Pellegrino Artusi non amava la trippa, tanto che nel suo libro, quando ne parla e ne dà le ricette, dice che è un alimento greve e non adatto agli stomaci deboli. Molto probabilmente era un alimento lontano dalle sue origini romagnole e quindi non riusciva a comprenderlo. Del resto la trippa piace a tutti coloro che l'hanno mangiata da bambini, ai quali è stata offerta quasi come un premio. Bisogna essere abituati a mangiare la trippa. Credo che sia difficile avvicinarsi a questo piatto da parte di chi la scopre solo in età adulta.

E poi la trippa, a differenza di quanto dice il buon Artusi e di quanto comunemente si crede, non è affatto un alimento di per sé pesante e difficile da digerire. È un alimento a basso contenuto calorico solo 100 calorie per 100 grammi, è ricca di proteine e di sodio; naturalmente può diventare ultra calorica e indigeribile a seconda dei condimenti che si aggiungono per cucinarla.

A questo punto non rimane che dare la ricetta, o meglio: "una ricetta", qui si propone la nostra, che è la più semplice, quella "scultorea" da cui si è tolta tutta la sovrastruttura e si è lasciato solo il minimo essenziale, che serve per apprezzare profumi, sapori e cremosità.

Ingredienti per 4 persone: Trippa nella cuffia e nella croce almeno 800 g., una cipolla, una mezza carota, un pezzetto di una costola di sedano, una bella cucchiata abbondante di concentrato di pomodoro. La trippa deve essere tagliata a striscioline larghe un centimetro. In un tegame si fa rosolare nell'olio la cipolla tagliata a fettine sottilissime con la carota e il sedano anche questi tagliati a coltello a piccoli pezzi sottili, appena la cipolla profuma la cucina si aggiunge la trippa. Si fa cuocere per una ventina di minuti, rimstando di frequente; quando il composto è diventato arido e si rischia che si attacchi si stempera il concentrato in una tazza di brodo o di acqua calda e si aggiunge alla trippa. Si fa cuocere ancora per una mezz'ora tenendola coperta, ma poi, alla fine della cottura si scopre perché il liquido evapori e diventi cremosa. Si aggiusta di sale e dopo averla tolta dal fuoco si aggiungono un paio di cucchiari di parmigiano. È meglio aspettare un paio d'ore prima di mangiarla: e comunque è buonissima anche riscaldata. In tavola occorre mettere sempre la formaggera ricolma di parmigiano grattato perché la trippa lo richiede.

PITINGHI