

## Filologia della “ribollita”

Fino a ieri avevo le idee chiare. Poi ho ricevuto la telefonata di un'amica che mi ha fatto una domanda a bruciapelo, che sul momento mi ha messo addosso dubbi e incertezze. La domanda riguardava la tecnica di esecuzione del forse più famoso piatto toscano, che si conosca: “la ribollita”. Il quesito era preciso e diretto: “per fare la ribollita si fa prima la zuppa e poi si bolle, oppure si mette il pane nel brodo di verdura e si fa cuocere?”

Di fronte a questa domanda, proposta in questi termini così meccanicistico-operativi, mi sono trovato spiazzato, ma subito ho risposto che, questo minestra, proprio perché si chiamava ribollita veniva ribollita dopo che si era fatta una zuppa e dopo che questa zuppa era avanzata. Mi è stato risposto da questa mia interlocutrice che, nonostante che anche lei fosse della stessa mia opinione, invece, nel Chianti, per esempio, la vera ribollita si fa mettendo il pane nel brodo di verdura e si continua a cuocere ottenendo così il piatto finito. Di fronte a queste testimonianze così precise mi sono venuti i dubbi, perché era vero, che nella mia esperienza familiare non avevo mai visto fare questa precisa operazione, né dalla mamma, né dalla nonna, ma era anche vero che il termine ribollita in casa non era usato e si diceva sempre minestra di pane o minestra di cavolo, anche quando veniva riscaldata il giorno dopo. Per questo mi sono venuti i dubbi, ma più sul piano filologico, che sul piano sostanziale, nel senso che mi è venuto da pensare che solo a quella determinata preparazione chiantigiana si potesse dare l'appellativo di “ribollita”, e che invece le altre minestre o zuppe non si potessero fregiare di questo appellativo, nemmeno se dopo venivano fatte ribollire.

Per poter dare una risposta in qualche modo documentata alla mia amica ho consultato: “Il grande libro della vera cucina toscana” (P. Petroni ed. Il Centauro 1996), un testo che tengo sempre a portata di mano, perché è chiaro e di facile consultazione, dove nella spiegazione della ricetta della ribollita, dopo

aver descritto la preparazione del brodo di verdura testualmente si dice: “... quando le verdure sono ben cotte, aggiungete il pane tagliato a fettine ... fate sobbollire per 10 minuti e spengete il fuoco. Rimestate ....” Quindi qui è chiaro: il pane si mette dentro il brodo e si fa “sobbollire”.-

Un po' deluso, frettolosamente, forse troppo frettolosamente, ho richiamato la mia amica, quella che mi aveva fatto la domanda e le ho confermato che sì, era vero, avevano ragione quelli del Chianti: la ribollita era quella che si faceva mettendo il pane nel brodo e cuocendolo al momento. Chiusa la conversazione però ... non ero convinto. Com'è possibile, mi dicevo, che dopo anni che, sia pure a livello di appassionato dilettante, mi occupo della cultura contadina toscana, con particolare riguardo al cibo, com'è possibile che mi sia sfuggito un particolare così basilare, così fondante della preparazione culinaria che sta alla base della sopravvivenza di generazioni di contadini? Così ho deciso di approfondire le ricerche. Come prima cosa oggi si guarda su Internet e allora ho guardato su Internet. Quando si consulta Internet per una ricetta se ne trovano milioni. Internet è pieno di tante cose, molte sono schifezze, ma soprattutto è pieno di ricette di cucina e anche qui molte sono schifezze. Ad ogni buon conto la maggioranza delle ricette, anche qui concordava con quanto aveva scritto il Petroni, ma ci concordava tanto, che spesso erano esattamente le stesse parole, tanto che in molti casi la ricetta pubblicata da Tizio e da Caio altro non era che ... spudoratamente copiata. A questo punto non rimaneva che la consultazione dei ... numi tutelari ... Il primo e sempre l'Artusi; anche se sull'argomento non mi aspettavo gran che, perché il nostro bravo Pellegrino scrive la sua *Scienza in Cucina* per le signore borghesi e considera la cucina contadina un po' con distacco e un po' con sufficienza; comunque ci ho provato; sull'Artusi non c'è una ricetta specifica intitolata “ribollita”, ma c'è solo la “Zuppa toscana di magro

contadina” che altro non è che la classica zuppa di cavolo che tutti conosciamo. Non si dice che si può ribollire, ma la ricetta termina con una sentenza lapidaria: “è buona calda e meglio diaccia”; se non altro da l’indicazione che era una pietanza che non doveva essere mangiata al momento della preparazione. Un altro testo da consultare è il Righi Parenti (La grande cucina Toscana ed. Sugarco Edizioni 1976). Qui le cose cominciano a prendere un’altra piega; intanto c’è un paragrafo intitolato “Ribollita” nel quale si danno solo indicazioni operative per la preparazione fra cui: “è un’altra specialità che si mangia nel senese, anche se l’uso l’ha spostata nelle regioni limitrofe. Gli avanzi della zuppa di fagioli, (per zuppa di fagioli qui si intende la zuppa di magro con fagioli e verdure n.d.r.) ammesso che ve ne siano, si mettono tutti in una zuppiera di quelle che reggono il caldo, e dopo averla preparata con cipolla tagliata fina ed una grande condita di olio di oliva fresco si mette un poco nel forno della cucina economica perché si riscaldi formando sopra una delicata crosticina. ...” Con questo si dimostra che almeno il Righi Parenti è d’accordo con noi: la ribollita si fa solo se avanza la zuppa. Ma poi mi sono ricordato di avere quel monumento di testo che è “La cultura contadina in Toscana” (AA.VV. ed Bonechi) e al capitolo dedicato alla Alimentazione redatto da Paolo de Simonis ho trovato la spiegazione dell’equivoco nel punto in cui dice che l’alimentazione delle famiglie contadine dipendeva dal contesto ambientale e soprattutto da quello che si poteva avere a disposizione, ma anche da scelte individuali e familiari autonome, perché non si deve mai dimenticare che la famiglia dei contadini viveva isolata nel podere, anche se in rapporto con le famiglie dei poderi vicini e poteva quindi conservare agevolmente anche usi e consuetudini originali tipici del nucleo familiare. E allora continua testualmente portando ad esempio proprio l’argomento che qui ci interessa e dice: “Non ha pertanto senso domandarsi, o affermare, quale sia la “vera” ricetta della ribollita; perché non esiste un modello di riferimento privilegiato, ma infinite realizzazioni particolari, tutte “vere” perché veramente sono state preparate, cucinate e

mangiate. ...”

Dopo aver letto questo mi sono confortato e ho iniziato a considerare che, anche se non avevo ragione, almeno non avevo neppure torto e così pensando mi è venuto in mente di avere in libreria anche altri testi scritti dal Petroni qualche anno prima e ho avuto come un presentimento: “vuoi vedere che in quei vecchi testi, anche lui, la pensa come me e che la ribollita dice che è fatta con la zuppa avanzata?” Detto fatto; ne “il libro della vera cucina fiorentina (Bonechi 1980) Paolo Petroni nel paragrafo dedicato alla ribollita da voce al mio pensiero, che però, purtroppo contraddice quanto lui stesso ha scritto più tardi, ma qui è davvero sintetico ed efficace: infatti dice: “La celeberrima ribollita, emblema e vanto di molte trattorie fiorentine, non può essere considerata una ricetta a se stante. Nella sua versione originale, infatti altro non è che una zuppa di magro avanzata e ribollita il giorno dopo”. Il venerdì nelle campagne, si preparava una zuppa con gli ingredienti più semplici: pane, patate, cavolo nero, fagioli ecc... e siccome se ne faceva molta, avanzava anche al sabato e spesso veniva usata per colazione!” A questo punto davvero non ci sono più dubbi: come dice giustamente il De Simonis: possiamo avere tutti ragione, perché se una qualche preparazione è stata fatta ed è stata mangiata anche quella esiste e può essere assunta come modello di riferimento dal gruppo che vi si riconosce; ...però ... “ribollita” è il participio passato del verbo ribollire che in italiano ha un preciso significato: vuol dire “bollire una seconda volta” e non vuol dire “continuare a bollire” e allora da un punto di vista strettamente filologico mi sembrerebbe più calzante che per ribollita si intendesse una pietanza che è stata bollita una volta, che ha interrotto per un qualche motivo il processo di ebollizione e che poi subisce un secondo processo e viene ribollita, piuttosto che una pietanza che mentre è in ebollizione subisce l’aggiunta di un ingrediente (il pane a fette) e continua il processo di ebollizione che mai è stato interrotto. E con questo, cara la mia amica, credo che nonostante che non si possa mai dire chi ha ragione e chi ha torto, in questo caso mi sembra che abbiamo più ragione noi di loro.

PITINGHI