

Dal Pancotto alla Pappa col Pomodoro

Da qualche tempo a questa parte, fra i giovani, ma anche fra i meno giovani, si è diffuso il vezzo di un pasto serale diverso dai tre canonici da sempre conosciuti, un pasto a metà tra l'aperitivo e la cena che non per nulla si chiama appunto, senza molta fantasia: "apericena". Devo dire la verità, personalmente non ho niente in contrario: è una novità, un modo nuovo di mangiare, ma soprattutto, forse di socializzare, perché questo modo di ritrovarsi ribalta un po' i canoni tradizionali della convivialità: non ci si trova con lo scopo dichiarato di mangiare, ma per incontrarsi e nel frattempo si mangia anche qualche cosa. Ho notato che questo fatto di mangiare e di bere mentre si parla in molte persone infonde sicurezza; non so perché, ma avere le mani impegnate mentre si parla o sgranocchiare uno stuzzichino mette a proprio agio, forse perché inconsciamente si pensa che la conversazione a quel punto sia un'attività secondaria e che non sia necessario quindi fare solo discorsi intelligenti. E poi spesso queste "apericene" diventano un gioco divertente, dove forse si beve molto, perché il bicchiere in mano bisogna averlo sempre, e dove si mangia poco, perché tutto viene servito in porzioni mignon costituite da assaggi spesso più belli da vedere che buoni da gustare. Tutto arriva in monoporzioni da prendere con le mani e da mangiare dove ci si trova in modo da poter parlare e socializzare tra un boccone e l'altro; per questo cibo così sminuzzato si è anche accettata la definizione inglese di "finger food".

Quando però si vuole servire un qualche cosa che non ha una consistenza solida occorrono dei contenitori, anche questi piccoli, anche questi strani, dove si mettono infinitesime quantità di pasta o di zuppa o di farro; e poi per mangiare si forniscono forchettine e cucchiaini anche questi strani e in miniatura.

Nel particolare contesto del gruppo e del momento particolare di socializzazione questa strana miniaturizzazione fa sì che tutto diventi inconsapevolmente un gioco, che per un momento prova ad allontanarci dal solito mondo

concreto e reale.

Pensavo a queste cose, mentre, l'altra sera, con uno strano cucchiaino di plastica più piccolo di una paletta da gelato cercavo di recuperare gli ultimi microscopici rimasugli rimasti in fondo ad un bicchierino sempre di plastica trasparente nel quale era stata servita una minuscola quantità di ... "pappa al pomodoro", adorna peraltro di una piccolissima ma proporzionata fogliolina di basilico. Ad un tratto, chissà perché, mi sono scosso dal torpore e ho ripensato improvvisamente alla grande pentola della nonna, alla sua pappa al pomodoro, alle scodelle bianche sulla tovaglia a quadri e anche a quei cucchiaini gialli di ottone che io ho appena fatto a tempo a conoscere. È stato in quel momento che mi sono reso conto che era una riflessione da "anziano" non fosse altro che quello che io mi ricordavo, tre quarti delle persone presenti non potevano averlo conosciuto e quindi neanche si potevano render conto di come lo stesso alimento, la pappa al pomodoro, fosse utilizzato in due modi diversi, assolutamente opposti. Nella apericena contemporanea alla quale stavo partecipando era una curiosità gastronomica, una specie di oggetto di antiquariato che veniva riproposto ad un pubblico di intenditori, che lo assaggiavano, quasi sorseggiandolo, solo per finalità pseudo culturali, mentre nei miei ricordi era cibo vero, ingurgitato con foga e destinato spesso a calmare davvero i morsi della fame. Eppure si tratta dello stesso cibo, confezionato nella sostanza nello stesso modo, quello che cambia è solo l'approccio.

La pappa al pomodoro in Toscana è un piatto tanto antico quanto l'uso del pomodoro in cucina che, all'incirca, si può far risalire alla prima metà del '600. Comunque anche prima della scoperta dell'America e dell'arrivo dei pomodori si cucinava in Toscana il Pancotto che è la base della più famosa pappa. Addirittura questa preparazione è molto simile e certamente deriva dalla "puls tractogalata", che è una ricetta conosciuta nell'antica Roma, e riportata da Apicio nel suo "de re coquinaria",

nel I secolo d.C. La cucina toscana, come dico sempre, è una cucina di pane; i piatti tipici della tradizione sono tutti a base di pane. Il pane non si faceva tutti i giorni e quindi induriva e poi avanzavano rosicchi che venivano conservati; il pane non si buttava mai, perché pane era il corpo consacrato di Cristo e quindi buttare il pane era peccato. E allora il pane, diventato duro, per poterlo mangiare si ammolava e si cuoceva e quello che si otteneva altro non era che “pancotto”. Con poche cose, pochi ingredienti complementari si trasformava il pane avanzato in un alimento nutriente al quale spesso si davano anche connotazioni medicamentose.

Il pancotto più semplice, ma anche quello preparato con attenzione quasi sacramentale era quello destinato ai bambini, perché rappresentava, quando non c'erano ne pappine ne omogeneizzati, il primo alimento dopo lo svezzamento. Si faceva solo con pane, acqua, olio e salvia, perché si riteneva che quest'erba alleviasse i dolori delle colichette dei lattanti. Anche le puerpere ne mangiavano in abbondanza perché si riteneva che fosse il cibo adatto per mantenere la lattazione. Spesso si dava ai bambini più grandicelli insaporito con abbondante aglio che come è noto ha potere vermifugo. Ma al di là di tutto questo, molto spesso nelle famiglie povere di una volta davvero bisognava inventarsi cosa mangiare e allora ogni giorno la ricetta del pancotto era diversa, in funzione di quello che c'era, ma molto più spesso a causa di quello che non c'era. Occorreva sempre un po' di pane e andavano bene anche gli avanzi e gli scarti, qualche verdura aromatica per il soffritto in genere aglio, ma anche cipolla, sedano e carote, un po' di grassi in qualche forma, olio, ma a volte anche carne secca, lardo o strutto, e se c'erano verdure di campo o dell'orto, erbe aromatiche, spesso si metteva salvia e a volte alloro; ci voleva anche un po' di brodo, ma in genere poi si metteva solo acqua.

In Toscana si faceva più o meno così, ma il pancotto non è una prerogativa solo della nostra regione, è un piatto tipico un po' di tutta l'Italia. C'è anche un aneddoto che riguarda Garibaldi e che racconta di come l'eroe dei due mondi una volta si rifocillasse, nel meridione d'Italia in un convento di frati insieme a un gruppo di cospiratori antiborbonici proprio

con un piatto di pancotto.

A questo punto è chiaro che non appena i pomodori fanno la loro comparsa in cucina si inizia a sperimentare la possibilità di accoppiarli a questo popolare piatto a base di pane. Ci si accorse subito che i pomodori valorizzavano tanto il piatto che con la loro aggiunta prendeva una sua particolare fisionomia e diventava un'altra cosa. Infatti noi oggi conosciamo due preparazioni diverse: da una parte il pancotto, attualmente caduto molto in disuso e dall'altro la pappa al pomodoro, che, come abbiamo visto è stata talmente riscoperta da diventare una vera protagonista anche nelle nostre apericene di tendenza.

E allora dopo averne tanto parlato una di queste sere proviamo a cucinarla la nostra pappa col pomodoro e invece di un misero bicchierino mangiamone un piatto da minestra, come avrebbero fatto i nostri nonni; per chi vuol provare qui sotto metto alcune dritte.

È chiaro che anche per la pappa al pomodoro non esiste una ricetta, e con chiunque si parli, ognuno dice la sua. E allora anch'io dico la mia che non è una vera e propria ricetta, ma un percorso, una specie di canovaccio da seguire, ma sul quale, chi ne ha la capacità e se la sente, può anche improvvisare a seconda dei momenti e della propria sensibilità.

Occorre una pentola con un fondo d'olio abbondante nel quale si fanno rosolare spicchi d'aglio schiacciati; appena prendono colore si mettono i pomodori freschi fatti a cubetti; a me non piace molto il profumo del basilico e allora metto la salvia, ma voi siete liberi di scegliere. Dopo qualche minuto di cottura si aggiunge brodo se c'è oppure semplicemente acqua e quando bolle si aggiunge il pane (toscano, sciocco, a lievitazione naturale) tagliato a fettine sottili. Si fa cuocere per dieci minuti rimestando continuamente e facendo attenzione che non si attacchi sul fondo altrimenti poi sa tutto di bruciato. Si spegne il fuoco e si lascia raffreddare. Quando è tiepida si rimette tutto energicamente in modo da disfare completamente il pane. Si serve calda ma non bollente con una “C” di olio crudo. Io non metto mai formaggio. In inverno, quando i pomodori freschi non ci sono una volta si usavano i pomodori piombini, quelli che rimanevano attaccati alle travi appesi in lunghe trecce e un cucchiaino di conserva fatta in casa (era simile al concentrato); oggi si possono usare i pelati. Quasi sempre i pomodori sono un po' acidi; se si aggiunge un cucchiaino di zucchero non si sente, ma il sapore poi è molto più grato. PITINGHI