

Una leggenda fiorentina racconta che Ser Filippo Brunelleschi abbia sfamato e riscaldato con il "peposo" i suoi artigiani che lavoravano alla "fabbrica" di Santa Maria del Fiore a Firenze.

I "fornacini" delle zone dell'Impruneta e di Greve in Chianti, addetti alla cottura dei mattoni, pare abbiano inventato questo piatto durante la preparazione del "cotto". Infatti usavano mettere della carne all'imboccatura del forno in modo da cuocerla lentamente.

Il peposo sfama e riscalda senz'altro anche oggi. E' un piatto forte che sa di fuoco e di terracotta. E' un piatto che ha in se la storia e la cultura millenaria della Toscana.

Un piatto che evoca antiche e leggendarie tavolate di serate di "veglia" sull'aia, sotto i loggiati, in compagnia di un buon bicchiere di vino e tanti commensali.

La leggenda narrata racconta anche che per costruire il celebre cupolone di Santa Maria del Fiore siano serviti ben quattro milioni di tegole! Non c'erano ad Impruneta i moderni mezzi di trasporto né i forni super di oggi e le maestranze da sfamare a Firenze erano tante...anche il lavoro da fare era molto duro. E allora ecco che la leggenda si fa vera o almeno verosimile: sfamare tutti quegli uomini con ritagli di carne, magari anche dura - tanto la cottura è lunga e

Un cult della cucina "Made in Italy": IL PEPOSO



la cupola di Santa Maria del Fiore realizzata dal Brunelleschi con le terrecotte d'Impruneta



la fornace murata in cui si cuoce la terracotta (e il peposo)



il peposo pronto

lenta - posta in un angolo del forno dove nel frattempo cuocivano le tegole, per ore ed ore...

Il pepe avrebbe dato a quella carne ancora più calore e spinto a mangiarci insieme molto pane. Ecco il piatto e la leggenda serviti!

C'è da fare una considerazione importante però. In ogni libro di cucina che si rispetti, là dove si trova la ricetta del peposo, fra i suoi ingredienti si trova il pomodoro: concentrato, fresco, pelato, ma comunque pomodoro. Domanda: ma come, se all'epoca di Ser Brunelleschi il pomodoro a Firenze non c'era, perché l'America non si sapeva nemmeno cosa fosse? Ebbene, il pomodoro è entrato dopo nella ricetta.

L'originale parla solo di pepe che ai tempi, quando non esistevano né ghiacciaie né frigoriferi, era l'unico conservante per la carne anche perché, essendo così "forte" nell'odore, ben toglieva e copriva altri odori alla carne non perfettamente conservata...

Per il resto della ricetta torna tutto. Cottura lenta nel forno e tantissimo pepe ad accompagnarlo che incendia palati e gola dei neofiti. Ma non vi preoccupate, la ricetta odierna è molto addolcita!

Comunque sia il peposo, piatto leggendario, è da provare! Insieme ad un buon vino corposo, toscano, ovviamente!

(Toscana & Chianti News - www.toscanaechiantinews.com)



1

L'Oca è stata superata dal Drago all'esterno della prima curva di San Martino. Seguivano poi, la Torre ed il Bruco...

PALIO DI SIENA: due corse spettacolari

Il Palio della Madonna di Provenzano, del 2 luglio, è stato spettacolare. Il cavallo della contrada dell'Istrice, con il fantino Bruschelli, detto Trecciolino, al suo 11° successo, dopo una lunga mossa, è stato sempre in testa, contrastato solo dalla Torre, fino alla caduta del fantino Salasso, nell'ultima curva del Casato.

Ancor più spettacolare, perché pieno di alternanze che devono aver portato all'ospedale con il crepacuore molti contradaiali di diversi colori, è stato il Palio dell'Assunta, corso l'ultimo 16 agosto. I 75 secondi di durata dei tre giri del Campo sono stati pieni di emozioni per i senesi e per tutti quelli che sanno cosa significa, per tutto un anno e anche oltre, vincere un palio, o subire la vittoria della contrada nemica.

Alla mossa, l'Oca si è messa subito davanti, ostacolando il passaggio della nemica Torre...

(testo: V. Nardini / foto: repubblica.it)



2

...Poco dopo, alla prima curva del Casato, il cavallo del Drago scivola, e cade il fantino...



3

...ostacolando il passaggio della Torre. Ne approfitta l'Oca, che si mette in prima posizione, seguita dal Bruco e dal cavallo scosso del Drago, che ora corre leggero.



4

...Ma al terzo giro il fantino Gingillo del Bruco riesce ad inserire il cavallo Elisir Logudoro all'interno e sorpassa l'Oca prima di San Martino, per raggiungere il traguardo, per la felicità dei suoi contradaiali...

- **il Campo:** nome dato alla piazza centrale di Siena.
- **Casato:** curva in salita, a destra del Palazzo Pubblico, allo sbocco della via del Casato di Sotto.
- **Cavallo scosso:** è il cavallo senza fantino che, non di rado, può arrivare primo e vincere il Palio per la sua Contrada.
- **Contradaiali:** tifosi di una Contrada.
- **Mossa:** rituale particolare della partenza del Palio.
- **San Martino:** curva in discesa, alla sinistra del Palazzo Pubblico, presso la via San Martino.