

# Storia del Peposo della fornace dell'Impruneta

Il Peposo è un piatto tipico nato nella zona dell'Impruneta, paese tra le morbide colline fiorentine, celebre fin dal medioevo per la produzione della terracotta, di cui conserva ancora il nome. Si narra che siano stati propri i fornacini (gli addetti alla cottura dei mattoni nelle fornaci di Impruneta) ad aver creato questo piatto tipico toscano, mettendo in un angolo della fornace un tegame di coccio con gli ingredienti immersi nel vino rosso e lasciati a cuocere per cinque ore.



La leggenda vuole anche che i fornacini in questione fossero gli stessi ingaggiati dal Brunelleschi per cuocere la terracotta che sarebbe poi andata a finire nella costruzione della Cattedrale di Santa Maria del Fiore a Firenze.

Il Peposo racconta la storia della cucina toscana fatta di ingredienti semplici ma di prima qualità, cotture a fuoco moderato, condimenti che esaltano il gusto senza coprirlo; la storia, insomma, di una cucina essenziale ma al tempo stesso ricercata nell'accurata scelta degli ingredienti e nel rispetto della loro natura nel cucinarli.