



La pappa col pomodoro

È sicuramente l'esempio più eclatante che non si butta via nulla e meno che mai il pane. Questa è una ricetta che mi riporta all'infanzia, la preparava spesso mia nonna, ma a me non piaceva per niente! L'ho riscoperta da "grande". Ricordo quando i miei nonni mi dicevano che era peccato buttare via il pane. Piatto di estrazione contadina ma poi rivalutato da numerosi chef in Italia che l'hanno riproposto in modalità differenti. Nasce in Toscana, forse nelle colline



senesi ma poi si è diffuso in gran parte delle regioni centrali.

La pappa al pomodoro diventò famosa al di fuori della Toscana, non solo per la citazione fatta dallo scrittore fiorentino Vamba nel suo libro "Il giornalino di Gian Burrasca", ma anche perchè più tardi la

cantante Rita Pavone, impersonando in televisione il pestifero bambino protagonista del libro, ne cantò le imprese con la canzone "Viva la pappa col pomodoro".

Ottima d'inverno come zuppa calda, la pappa al pomodoro è altrettanto invitante e gustosa d'estate a temperatura ambiente, da gustare irrorata con ottimo e abbondante olio extravergine d'oliva e foglie di basilico spezzettate. La pappa al pomodoro è un primo piatto povero di origine contadina, preparato con pane toscano raffermo, pomodori (detti anche in dialetto pomidori) pelati maturi, aglio, basilico e abbondante olio extravergine di oliva.