



W la pappa col pomodoro!

Il libro di Maria Angela Rossi **Teoria e tecnica della pappa col pomodoro** (M. Pagliai, 2008) è il primo della collana *I non ricettari* creata dall'editore fiorentino Mauro Pagliai: una cucina da assaporare mentalmente, prima ancora di gustarla. Sin dal formato, è una proposta originale per riscoprire il piacere intellettuale ed estetico del mangiare (e bere) bene, senza limitarsi a istruzioni, didascalie, tempi, ingredienti e dosi.

Ed ecco quindi una letteratura da far venire l'acquolina in bocca: prima diletta lo spirito e poi presenta qualche nuovo piatto o svela piccoli segreti rendendo più appetitosi quelli di tutti i giorni (Mauro Pagliai editore).

Il formato dicevamo? Pentagonale, con quattro risvolti che possono diventare pratici segnalibro.

Gli elementi che ha cercato di mettere insieme Maria Angela Rossi (psicologa, poetessa e scrittrice) nel libro sono la saggezza antica e il gusto dell'innovazione. Diciamolo subito: questo non è un ricettario, anche se di ricette ne racchiude cinque (e comunque un ricettario con sole cinque ricette sarebbe un po' poco!).

L'autrice ha deciso di rivisitare un piatto semplice della tradizione contadina toscana, la pappa al pomodoro, appunto, attraverso pensieri sparsi, versi, perlustrazioni di Firenze a caccia di trattorie (dove si mangia ancora come una volta!) e sugli scaffali del supermercato con un occhio da "fondamentalista della pietanza". Le sue memorie raccontano di tradimenti culinari, scontri con il pesto e la Nutella, elaborazioni nutrizionali, scorribande musicali, analisi degli ingredienti, evocazioni di sapori, profumi e colori. Il risultato sono sessantaquattro pagine che stupiscono, inteneriscono, fanno sognare e, perfino, divertono. Citare alcuni titoli delle sezioni del libro potrebbe aiutare a comprendere la varietà di genere, con sapore vagamente futurista: *Minimalia*, *Più l'ovo*, *Iconoclasta!*, *Scusa Pesto*, *mio adorato!*, *Tuttu nu tiatro*, *Puoi sublimare*, *Pappastrocca amorosa*.

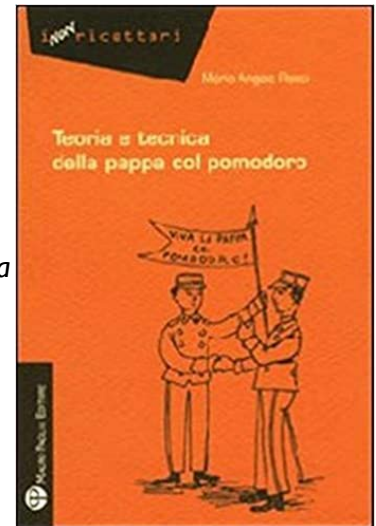
Una piccola miscellanea, insomma.

Certo è che non si può terminare questa lettura senza sentire il desiderio di un bel piatto di pappa!

Profumata, allegra, colorata, la pappa al pomodoro è una zuppa saporita conosciuta in Toscana da quando il pomodoro è usato in cucina.

Allaccio il grembiule e preparo la pappa nel bistrot seguendo la ricetta classica tratta dal libro (a pagina 55).

Ingredienti per quattro persone: 1 kg di pomodori da sugo ben maturi, 400 g di pane toscano raffermo, 4 spicchi d'aglio, abbondanti foglie di basilico, 3 cucchiari di olio extravergine di oliva toscano, sale.



Spellare i pomodori e spezzettarli. Soffriggere l'aglio nell'olio extravergine in una casseruola e, appena imbiondito, aggiungere i pomodori e subito dopo il basilico. Lasciar cuocere per qualche minuto a fiamma vivace, quindi unire il pane tagliato a fette sottili, mescolare e, dopo qualche altro minuto, salare. Durante la cottura aggiungere circa tre quarti di litro di acqua calda, mescolare finché la pappa sarà morbida ed omogenea, quindi ritirare la casseruola dal fuoco e lasciarla riposare finché sarà della temperatura gradita. Tempo di cottura: 25 minuti circa.

Non è per "amor di campanile", ma utilizzo per questo piatto prodotti umbri: il buon pane di Terni (anche rafferma è sempre bònna!), l'olio extravergine dei nostri "piantoni" e i pomodori dell'orto, per chi ha la fortuna di coltivarne uno!

Il libriccino è veramente particolare, ti invito a leggerlo, lo trovi nella sala [Infodiv](#). collocato **DIV 641.65.ROS.I.**



La pappa al pomodoro è stata esportata in tutta Italia da Giannino Stoppani, alias *Gian Burrasca*, idolo della letteratura per ragazzi e non solo. Fu lui a sollevare la ribellione che portò alla caduta della minestra di riso e al trionfo della pappa col pomodoro sulle tavole di intere generazioni. Chi non ricorda (soprattutto le vecchie generazioni!) lo sceneggiato televisivo Rai, trasmesso nel 1964, *Il giornalino di Gian Burrasca*?

Sceneggiato tratto dal libro di Vamba (alias di Guido Bertelli) con la regia, i testi e i dialoghi della compianta Lina Wertmüller, con le musiche originali di Nino Rota e come interpreti una giovanissima Rita Pavone, Valeria Valeri, Ivo Garrani.

Lo vuoi rivedere? In biblioteca sono presenti i tre dvd che raccolgono tutte le puntate (8 episodi) pubblicati nella collana *Gli sceneggiati RAI. I grandi classici per ragazzi* (Rai Trade; RCS libri, 2009).

Li trovi nella sala [Tweenager](#) alla collocazione **R. dvd.film. 163 I-3.**

Concludo con la strofa della canzone scritta da Lina Wertmüller e musicata da Nino Rota, facente parte della colonna sonora dello sceneggiato:

Viva la pa-pa-pappa

Col po-po-po-po-po-po-pomodoro

Ah, viva la pa-pa-pappa

Che è un capo-po-po-po-polavoro

Ah, viva la pa-pa-pappa

Col po-po-pomodor!

W la pappa, Cucinanti... in tutte le salse!

MRC

