

Il peposo del Brunelleschi



Il “peposo” è un piatto di carne che trova le sue origini nel 1400 come pasto degli artigiani e degli operai che lavoravano alle fornaci del cotto e delle ceramiche in Toscana. All’inizio del turno di lavoro, infatti, essi mettevano una pentola di coccio vicino alla bocca della fornace e dentro ad essa della carne di bassissimo pregio, spesso maleodorante. Per coprire la puzza ci mettevano vino, molto aglio e pepe. La lunga cottura trasformava le carni callose in un ottimo piatto, ricco di sapore e nutriente. Ma perché si chiama “peposo del Brunelleschi”?



Alla fine del 1400 gli artigiani che lavoravano alla Cupola del Brunelleschi, in Piazza del Duomo a Firenze, utilizzavano questa cottura nelle fornaci allestite nel cantiere. Lo stesso Brunelleschi, master-chef oltre che grande architetto, aveva autorizzato tale preparazione,

creando una specie di mensa aziendale per i lavoratori: un modo per offrire un pasto economico ed evitare, allo stesso tempo, che gli operai andassero a bighellonare nelle

osterie e tornare al lavoro ubriachi. Me lo vedo il grande Filippo, lasciato il compasso sul tavolo, prendere il cucchiaino di legno per dare un'ultima mescolata nella pentola. Naturalmente togliendo l'alloro che fa digerire ma non si mangia.

Da allora il peposo viene cucinato con una ricetta simile all'originale: realizzato con i tagli poveri del manzo è la sua cottura lenta che, permettendo alla carne di diventare tenerissima, rende questa pietanza così deliziosa da essere diventata uno dei piatti più conosciuti e apprezzati dai cultori della cucina tradizionale. E al ristorante non chiedono una piccola ristrutturazione (per rispettare la tradizione del '400) del locale quando paghiamo il conto.



Per quanto riguarda la ricetta con il pomodoro, essendo stato introdotto in Europa dopo la scoperta dell'America, trova impiego nella cucina Toscana dal 1800 e ha quindi poco a che fare con la storia del peposo. Ciò non toglie comunque che anche in questa variante sarà sicuramente buonissimo.

Ingredienti del peposo toscano (per 4 persone)

- 1 kg di muscolo di vitello o manzo
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 2 spicchi d'aglio
- 1 bicchiere di vino rosso
- 50 g di concentrato di pomodoro
- Rosmarino q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.

Cominciate a preparare il **soffritto**: tagliate la carota, il sedano e la cipolla molto finemente e mettete il tutto a rosolare in due o tre cucchiai di olio extravergine di oliva. Fate andare anche i due spicchi d'aglio e lasciate aromatizzare l'olio, aggiungendo un cucchiaino di acqua.

A questo punto, alzate la fiamma e tuffate nell'olio la carne, facendola rosolare per bene all'esterno, e una volta che i pezzetti saranno ben **coloriti**, sfumate con un bicchiere di vino rosso e lasciate che l'alcool evapori interamente.

Arrivati a questa fase, inserite il rosmarino, l'alloro e aggiustate anche di sale e di pepe, dopodiché inserite anche il concentrato di pomodoro. In alternativa potete usare anche della passata o della polpa, anche se il concentrato darà al piatto un sapore più intenso.

Aggiungete dell'acqua e coprite con un coperchio, infine lasciate in cottura per almeno due ore, due ore e mezza. Ogni tanto girate la carne e inumiditela con dell'acqua, o sfumando ancora con del vino rosso.

Quando lo spezzatino sarà bello morbido, spegnete e lasciate **riposare** per qualche istante. Servite con delle fette di pane toscano, e buon appetito!

Ma adesso che ci penso possiamo fare un bel gemellaggio con gli amici di Anfiteatro.

Se togliamo il vino alla mia ricetta e mettiamo la birra...voilà, "Stoofvless met bier".

D'altra parte le fornaci c'erano anche ad Anversa perché i migliori maestri vetrai venivano da lì, un architetto master-chef non si nega a nessuno e anche con la birra si può prendere una bella sbornia se non c'è la mensa aziendale a mettere un freno.

Vi manca solo la cupola del Brunelleschi.