Cosa si prepara con l’olio nuovo in Toscana?

La raccolta è finita! Anche Novembre è passato, e con sé tutto il lavoro nei campi, faticoso, divertente, ricco di soddisfazioni!

Edo ha raccontato il suo diario della raccolta, ecco il mio , dal punto di vista femminile….

Domenica mattina 7 novembre abbiamo raccolto le olive intorno a casa. Sono pochi alberi, ma posizionati in un modo che non facilita certo la raccolta.



Il nostro giardino è fatto di vari livelli, e non è possibile stendere i teli verdi lunghi, quindi ogni albero ha bisogno del suo telo… insomma di tempo se ne perde tanto, ma è la raccolta della nostra famiglia…. tre generazioni che si ritrovano in un giorno di festa. Si perché poi abbiamo mangiato tutti insieme intorno al grande tavolo dei miei genitori, al tiepido sole di Novembre. Per essere sinceri, io ho più cucinato e mangiato… che raccolto!

Cosa si può preparare per il pranzo della raccolta? Mentre cercavo di organizzare la spesa, mi è venuto in mente un ricordo, piccolo, sospeso in una parentesi di felicità.

Con Edo, subito dopo la mia laurea, abbiamo vissuto a Badesse, vicino Siena, la nostra casa era proprio in mezzo ai vigneti dell'azienda vinicola per la quale Edo lavorava. I colori autunnali rendevano quel paesaggio ancora più bello, e le grandi finestre del salotto ci stregavano con la loro vista. E' stata la prima nostra casa, avevamo un ritmo e uno stile di

vita che sono un lontano e piacevolissimo ricordo. L'era prima dei figli, la chiamiamo noi!

La Domenica, se non tornavamo a Firenze, era il giorno dedicato ai pranzi, con gli amici o con la famiglia, alle passeggiate lungo ai vigneti, alle visite alla cantina dell'azienda. Al ritorno, ci aspettavano le castagne da accompagnare al vino nuovo.

Se chiudo gli occhi, mi tornano in mente il profumo e il gusto squisitamente intenso di quel vino. Una domenica erano venuti a pranzo i miei genitori, e per l'occasione avevo preparato uno dei piatti preferiti del mio **Babbo**: la ribollita. Cucinata seguendo la sua ricetta ovviamente!

E allora quale piatto migliore ci potrebbe essere per gustare il nostro olio nuovo, appena franto?

La ribollita è un tipico piatto della tradizione fiorentina. Si dice che abbia avuto origine nel Medioevo, quando i servi mangiavano ciò che restava dai banchetti dei loro padroni. I servi recuperavano gli avanzi di pane e li facevano ribollire in acqua con qualsiasi verdura o pietanza riuscissero a recuperare nel villaggio. La zuppa così creata poteva durare a lungo e ogni giorno, prima di essere portata a tavola, veniva fatta ribollire per essere servita calda.

Della ribollita non esiste un'unica ricetta, ma qualsiasi ricetta vogliate seguire ricordatevi che non possono mancare i fagioli, il cavolo nero e l'olio extra vergine di oliva.

Il cavolo nero è una delle varietà di cavolo meno conosciuta, le sue foglie allungate ed arricciate hanno un colore molto scuro. E noi lo abbiamo nel nostro piccolo orto!

Avrai bisogno di:

cavolo nero 250 gr

fagioli cannellini 250 gr

carote 100 gr

cipolla 100 gr

pomodoro 100 gr

sedano 100 gr

bietola 250 gr

patate 250 gr

porro 100 gr

cavolo verza 100 gr

Scorza di Parmigiano Reggiano

Come si fa:

Per preparare la ribollita si deve ridurre in purea al passa verdure una parte dei fagioli cannellini e cuocerli insieme al cavolo nero e agli altri odori e verdure (porro, cipolla, carote, sedano, pomodori, bietola, cavolo verza, ecc.). Dopo aver fatto bollire il tutto per circa un ora, si aggiunge il pane toscano, tagliato a fette, insieme al resto dei fagioli interi e si rimette a bollire. Il nostro ingrediente segreto è la scorza di parmigiano, da unire in cottura tagliata a piccoli pezzi. Quando mangiando la incontri, insieme alle verdure, è una vera delizia. A chi non piace il connubio fagioli-formaggio, si astenga dal metterla!

Prendete un’abbondante porzione di ribollita, irroratela di olio extra vergine di oliva e gustatela lentamente!



P.S. La dose riportata è per una famiglia di 4 persone a cui piace mangiare!