PIU' TRIPPA PER TUTTI

TUTTI I MARTEDÍ A CENA

Vuoi assaggiare uno dei piatti più tipici della cucina fiorentina ad un prezzo...Pazzesco? Continua a leggere!

“Dio fece il cibo e il diavolo i cuochi!” Secondo James Joyce, ciò spiegherebbe l’evoluzione gastronomica della trippa che, da alimento povero, oggi è diventata un piatto nobile, come è accaduto per molti saporiti piatti della tradizione popolare.

In effetti la trippa, compresa nelle cosiddette frattaglie, o quinto quarto alimentare, è una delle parti meno pregiate dei bovini, in quanto si tratta dello stomaco di questi ruminanti, però è uno dei piatti più caratteristici di Lombardia, Toscana e Lazio.

Nella storia la trippa ha sempre rappresentato un alimento gradito dalle classi meno abbienti e si hanno notizie che già gli antichi greci consumavano la trippa (probabilmente di pecora o di capra) arrostita sulle braci.

Sebbene lombardi e romani siano i maggiori consumatori di trippa, questo piatto è apprezzato soprattutto a Firenze. Il consumo di trippa è un piatto tipico fiorentino, tanto che nel territorio operano diversi Maestri Trippai Fiorentini, capaci di ideare le portate a base di trippa.

Storicamente la trippa fiorentina origina a porta San Frediano, quartiere noto proprio per la sua lavorazione. Qui, in via dell’Orto e in via Camaldoli, c’erano vasti locali, stamberghe con grandi caldaie a legna, dove si buttavano le trippe a bollire; poi venivano appese in lunghe file ai ganci, ripulite dalle scorie e ribollite, dopodiché erano pronte per l’uso… Trippa e lampredotto, così bolliti, passavano poi alle tripperie allora numerose, e ai “banchini dei trippai”, come li chiamano a Firenze. Un tempo erano carretti di legno, dipinti con colori sgargianti, condotti a mano o appoggiati su tricicli a pedali. Oggi sono piccoli chioschi su quattro ruote, tutti di acciaio, lindi e sterili, ma con ancora intatto il loro fascino gitano. Portano in giro per Firenze il pesante carico di trippe e di storia.

Per preparare la trippa alla fiorentina si usano noce e centopelli (cuffia) semicotti. Non vengono aggiunti fagioli e si usa il pomodoro.

Tutti i Martedì a cena, oltre al solito menù alla carta potrai trovare **un menù tutto dedicato alla Trippa!** Più trippa per tutti è stato pensato e cucinato proprio per riscoprire quei sapori tipici fiorentini ad un prezzo “popolare”:

Polpettone di trippa al sugo
Trippa alla Fiorentina
Cantucci con Vin Santo
Acqua e/o Vino

A sole 15 euro!!!

Ti aspettiamo e ti consigliamo la prenotazione.

Quindi non aspettare, prenota subito