

## il Carcerato ...e la su' storia

È il piatto più antico di Pistoia, si parla di Medioevo... e ora racconterò brevemente una storia che Vi farà capire come è nata la ricetta.

Siamo nel 1300/1400 nell'antico Carcere di Pistoia nella zona dove c'è tutt'ora l'Ospedale Vecchio e a circa 100mt da esso esiste ancora tracce dell'antico carcere (vicino a S.Mercuriale) e di lì vi passava anche il torrente Brana, che poi gli fu cambiato il percorso.

Racconto brevemente la bella ricerca

sul pane e i cibi locali (che ne fa pienamente parte il Carcerato) fatta dal sig Alberto Cipriani, storico pistoiense...e qui approfitto per ringraziarlo. Allora, ripeto, immaginiamoci di essere nel Medioevo in un carcere di piccoli reati, l'alimentazione era solo a base di pane offerto e acqua. I carcerati che erano cittadini pistoiensi, sapendo che i macellai, quando macellavano, buttavano via gli scarti della macellazione nella Brana (piccolo torrente che, guarda caso, passa sotto la mi'osteria in via de' Macelli,1), chiesero per grazia alle autorità se gli veniva regalato le ossa e le interiora per fare un pò di brodo ol'pane secco.

Poi si narra che a 200mt dal carcere c'era e c'è ancora La Sala, zona centralissima dove si svolge anche ora un bel mercato ortofruttiholo, e i carcerati potevano raccogliere gli scarti di verdure buttati via dai fruttivendoli, utilizzandoli poi per fare il brodo, ma sembra più un detto... Così come carne per fare il brodo, utilizzavano le rigaglie di vitello e avendo a disposizione il torrente con acqua pulitissima, lavavano bene le budelle, la trippa, il lampredotto, il centopelli, il budel culare, la trombetta ecc ecc... poi aggiungevano un osso, poi un pezzo di testa, poi la zampa, poi i nervetti... insomma tutti gli scarti inferiori non utilizzati da nessuno. Questa era una operazione di pulitura che durava giornate intere; eppo' metteano in un pentolone le verdure che trovano peffare il soffritto, eppo' aggiungevano le harni e dopo 4/6 ore di hottura mettevano il pane secco regalato a cocere assieme per altre 2 ore bone (di tempo ne avevano a disposizione). E così nacque il famoso

"piatto del Carcerato".

Questo piatto fino a 30 anni fa era denigrato da tutti perchè era da poeri, ma sotto sotto lo mangiaano anche i benestanti. Io lo faccio nella mia osteria nel periodo invernale e vedo he lo mangiano godendo tutti indistintamente, e tutti mi dicono "me lo faceva la mi nonna e son tot anni che non lo mangiavo più"

**Fare il carcerato in casa oggi è da matti:** ci vuole più di una giornata fra lavallo e preparallo (vi ho avvertiti!!!).

Prima le donne stavano in casa e lo potevano fare, ma oggi anche dopo aver cercato tutti gli ingredienti già puliti... è dura stare 4/6 ore o più per cucinare un piatto!!! ...e bisogna stare lì a rimescolare.

Ma non vi potete immaginare per pulire benissimo l'intestino quante ore di lavoro occorreva, perchè era importantissima una buona pulitura, senno' se veniva lavato male ...arrivava durante la cottura un odoraccio che non stò a dire, si parla di intestino... ..mi son spiegato???...e mi son trovato a cena per ben due volte con le rigaglie lavate male!!! Appena ho aperto la porta della casa dove ero stato invitato mi son sentito svenire dall'odore... e una donnina mi disse "see... se ha un cheino è 'lzu' bello!

**Sono scappato da quell'odore schifoso!!! E un diho altro!!!**



## Ora però si fa' la ricetta del Carcerato fatto per bene davvero

...e un pò io lo ho facilitato:

compra, che le trovi facilmente, le rigaglie già ben lavate e pulite, intendo trippa, centopelli, lampredotto, du nervetti, un pezzo di zampa ...chiedi al tuo fornitore le varie interiora di vitello, inzomma eun zono importanti le dosi ...fallo on quello hettu'ttrovi, po' le verdure e un mazzo di bietola (*puoi cambiare tutto a piacere...mettici un pò del tuo*).

Allora: prendi la pentola più grande che hai, ci metti l'olio e un cucchiaio di strutto o un pò di lardo, ecci tagli **a pezzettacci** della cipolla, du agli, una hostola di sedano, du harote, un pò di basiliho, del prezzemolo, inzomma l'odori che tucc'hai effai soffriggere tutto.

Appena è appassito il soffritto, metti le rigaglie n'zieme e gira e gira, non lascia' la pentola sola: **devi stare lì!** metti il zale el pepe, e gira pe' un' oretta ancora, che devi hocelle nel soffritto le rigaglie, facendo hosì gli honcentri tutto l'zu' sapore, po' metti dè pomodori (nel medio-evo non c'erano), poi inizi aggiungendo l'acqua piano piano e giri per un'altra oretta, etti viene un brodo delihatissimo (credo sia il più buono) e va cotto altre du' ore circa standogli dietro, a foho basso (metti lo spargifiamma sotto). Po' metti la bietola nella pentola colle hostole tagliate e continui la hottura .

*A questo punto hai già fatto un **Piatto Tipiho Pistoiese**, cioè le rigaglie lesse he vanno servite halde in una scodella hol su' brodo e vicino de' peperoncini verdi. sottaceto rosso.*

Però se mangi tutte le rigaglie ti rimane solo il brodo, allora lasciatl delle rigaglie per fare il Carcerato.

Ma continuiamo a fare il Carcerato... dicevamo he una volta hotta la bietola, dopo poho metti i pezzi di pane secco, ti ripeto: **secco** (toscano e cotta'llegna e BONO!) sennò unti viene. Un'esagerare ol pane, eventualmente lo riaggiungi più tardi, rischi di farlo troppo secco, n'vece ti dee risultare una *pappa* alla fine.

**ORA ARRIVA IL BELLO-**

Dal momento che metti il pane secco... e ho detto **secco e bono**, **devi stare lì fisso davanti alla pentola** con un bel mestolone largo e lungo e appoggiando il mestolone ai bordi alti della pentola, per fa' dalleva e giri e giri e giri di hontinuo, senno le rigaglie ti vanno sul fon-

do etti s'attacca tutto. Raschia sempre bene il fondo, mi raccomando, vedrai hel'brodo si ritira.

E questa è un'operazione che chiede diverze ore. Pò usare una frusta per sciogliere il pane nel tegame e appena vedi he l'pane s'è distrutto e ti farà il filo alzando il mestolo e vedi he le rigaglie si sono sciolte quasi tutte... **è fatto**.

*Nel carcerato ci sono tante imitazioni più o meno buone, ma questa e' una delizia e la più veritiera.*

*Usanza moderna:*

*a fine hottura ci stà bene un tocco di burro, gli da grazia, e poi il parmigiano sopra.*

**RIGAGLIE:** *in latino voleva dire "roba da Re" ma amme m'era sempre sembrata roba da poeri! Ma bona bona...però*



*È un zò sette tuccià fatto haso al modo di ucinare essà'n Toscana, si tira fuori mille ricette e tutte diverze, ma e ummancan mai i soliti'ngredienti base, cioè: l'olio bono, la cipolla, l'aglio, le harote, 'l sedano, i pumodori, il basiliho, la salvia, irramerino, le patate, i fagioli e po' dopo la ciccia... 'nzomma si fa tutto ondelle ose semplici he garbano a tutti perché sono basi sane e sono 'ose normali e chettulle trovi in tutti i posti. Un dìo altro sennò sembra hessi mangi bene altro heddannoi essisia bravi altro hennoi.*

*Senza nulla... direi checoll'essenziale*

*esi tiran fuori de piatti*

*ché unzo' comemmai*

*...e garbano a tutti.*

