

ANVA - CONFESERCENTI  
COMITATO TRIPPAI FIORENTINI



**“la civiltà della trippa”**  
**i sapori particolari di un piatto**  
**della tradizione fiorentina**

---

FIRENZE - PIAZZA DEL CESTELLO  
2 - 3 GIUGNO 1984

## **LA CIVILTÀ DELLA TRIPPA**

Firenze - Piazza del Cestello

### **SABATO 2 GIUGNO**

- ore 15,00 - Apertura dei banchi e degli stands
- ore 18,00 - Visita delle autorità e rinfresco a base di trippa offerto dai venditori ambulanti
- ore 20,00 - Cena in Piazza su prenotazione
- ore 21,00 - Esibizione dei Poeti Improvvisatori della tradizione toscana

### **DOMENICA 3 GIUGNO**

- ore 9,30 - Apertura degli stands di degustazione e dei banchi ambulanti
- ore 16,00 - intervento dei Poeti Improvvisatori
- ore 17,00 - Spettacolo folcloristico con esibizioni musicali
- ore 20,00 - Chiusura della manifestazione

**CONSORZIO  
TOSCANA COM. FIDI**

Crediti a breve e medio termine a condizioni di particolare favore alle imprese commerciali nell'ambito delle convenzioni **TOSCANA COM. FIDI** con

la **BANCA TOSCANA**

il **MONTE DEI PASCHI DI SIENA**

la **CASSA DI RISPARMIO DI FIRENZE**

Ulteriori e più dettagliate informazioni e le pratiche di finanziamento possono essere ottenute ed avviate presso tutte le sedi della **CONFESERCENTI**.

*Il distacco di qualche anno, all'anno volò ripreso  
quella giusta esperienza di Piva P. Spicciò che portò  
migliaia di frequentatori a conoscere e ad apprezzare la  
Toppo.*

*Realizzare sin qui un successo di rilievo una categoria  
per tanti anni lasciata a se stessa e ormai decimata.*



FALLAI CARLO ALBERTO - Mercato Fontassiello

*Quel giorno gli ambulanti di Toppo colta e di panini con il "sompodotto" si riunirono nell'intenzione di promuovere il "prodotto" e di difendere il loro lavoro.*

*La nostra Associazione comprese tutti coloro che con la disponibilità e la collaborazione hanno permesso di ripetere quella manifestazione del 1978.*



**PENCANTI - Piazza Cimasoni**

*L'obiettivo che vogliamo raggiungere è quello di dare un futuro ad una categoria, una prospettiva di sviluppo e di rinnovamento.*

*La Toppo e Toppo non legge da una storia che è anche storia della città. I Toppo di oggi sono eredi di*



**BAMBI GUIDO - Ponte a Greve**

*accanto che legano le condizioni ad un prodotto alle  
condizioni esigenze del commercio.*

*Ma rinnovamento nelle condizioni che è garanzia del  
lavoro anche per i più giovani che intendono orientarsi  
in questi mestieri.*

*Verificare che si siano tutte le condizioni per raggiungere*



MICHELAZZI - Mercato Isolotto

*questi traguardi, il consumo della Toppa è ormai consoli-  
dato: si è recuperata la duttilità d'impiego di questo  
prodotto e le tante novità possibili, ma fondamentali  
rimane l'innovazione della Toppa che rimane un punto  
pivota.*

*Ma alla categoria farà piacere di se stessi come*



AUGUSTO BASTIANI - Mercato di Novelli

*simboli delle passioni e delle usanze del prodotto commercializzato. Le prospettive di un comitato che riunisca i Trippi fiorentini si accrescono sempre di più. Il nostro auspicio è quello di ripetere annualmente questo appuntamento che da Pisa del Castello molti parlano a tutte le città.*

*Delio Farnelli  
Seg. Pres. ANSA - COMITRIPPI*



ALVARO FIVELLINI - Zona Gavinone

## STORIA DELLA TRIPPA

di Leo Colliari

I ragazzi della scuola Mazzini nel 1962 fecero una ricerca sui costumi di vita e sulla piccola grande storia della popolazione di San Frediano a Firenze.

Questo loro lavoro anche di analisi geografica ambientale sul loro quartiere che, affettuosamente, appartiene a tutti i fiorentini mi è concesso caro ogni qualvolta penso di non aver mangiato bene.



ANTONIO FANELLA - Via S. Caterina da Siena

Il riempire le vere storte delle bottiglie di Via dell'Orto e Via del Leone dove si vendevano coccole, sornioncelli e roventini, il passare delle serate di tanti nostri predilezioni che si contentavano di riempire i ditali, quelli delle tarle, di farina dolce per poi infilare dentro una "cocola" accesa fino a che la farina dolce non era diventata marmitta... il raccolto del venditore di capriotti che erano aranci marcati da una parte e poi scalfiati, fa molto pensare noi, uomini di oggi, che se non andiamo a far colazione dal pasticciere di sentiamo dei menzogni.

La gente di Custonza oggi Piazza Tassi viveva ancora peggio dei Sanfreddani e passava le giornate a sbuciar quintali di piselli per gli oroliani del centro della città ed a rovistare nelle spaccature per trovare qualcosa da vendere ai ferrieschi.

Per tutto questo ricerca effettuata dagli allievi della scuola Marri-



PIZZARDI - Piazza Salmasia

ni, mi sia consentito fermare la mia e vostra attenzione sul racconto appena nella pubblicazione che sopra ho indicato e che parla della trippa.

"San Frediano era noto in tutta Firenze per la lavorazione delle trippa. In via dell'Orto e in via di Carnaioli c'erano grandi locali, stamborghe con grandi caldaie a legna dove si buttavano le trippa a bollire, poi venivano appese in lunghe file ai ganci, ripulite dalle scorie e risolite, erano così pronte per l'uso.

L'accusa di cottura delle trippa era il famoso brodo di trippa di San Frediano che quasi tutti gli artigiani, alle cinque del pomeriggio, acquistavano mandando il ragazzo di bottega con il fianco. Si raccomandava al garzone che fosse aggiunto nel fianco un nastro di grasso di scottatura per dare maggior sapore e gusto al brodo. Ognuno aveva nella propria bottega la scodella, il cucchiaino, il fagottino con il sale ed il pepe, il pane veniva messo a pezzi nella scodella e con il brodo si otteneva così una zuppa che veniva consumata per merenda o merenda-cena.

Le donne si servivano del brodo di trippa anche per casa, lo si usava con delle varianti e delle personalizzazioni.

I vecchi medievano parecchie scope nella zuppa per dare ancora maggiore gusto ed anche perché sembrava avesse particolari proprietà di ringiovanimento e per questo si scherzava con gli amici e con i garzoni.

A sentire il brodo, in una di queste stamborghe, c'era una figura molto ricordata ai primi del '900, l'Enina, una bella signora mora, capelli corvini, ricciuti, occhi bellissimi, era tanto bella che i vecchi la paragonavano alla regina Margherita, bellezza emblematica e sicuro elemento di confronto fra i popolani.

Trippa e lampredotto piacentino poi alle triggerie, allora numerose, e ai trippai dei barrocchi. Oggi i trippai antiquari sono pochi e sparsi nel centro storico, allora eran parecchi, qualcuno c'è oggi anche alle nostre periferie.

Questo cibo era assai usato in parecchi modi e consumato in gran quantità. Quello più svesto era, come è facile vedere anche oggi, di consumare trippa e langedotto bolliti, così con sale e pepe. Nelle case venivano cuginati a vago, preparati freddi con pomodori, sottaceti, con patate.

Questo gran consumo di trippa da parte dei Sanfedarini era anche motivo di motteggio.

Quando qualcuno era debole o si presentava stanco al lavoro si diceva: "Per forza ti mangi solo brodo di trippa".

La storia della trippa lo si potrebbe concludere qui ma per i nostri tempi non è sufficiente.

Abbiamo bisogno di ricette ed ecco allora quelle forniteci dalla N.V.A. (Associazione Nazionale Venditori Ambulanti) che a sua volta se le è fatte dare dai trippai che nel giorno dell'Ascensione 1984 hanno fatto la loro festa in Piazza Cestello.



## LA CONFESERCENTI VI OFFRE:

### SERVIZIO CONSULENZA AZIENDALE E COMMERCIALE

- consulenza di propria scelta (servizi commerciali e attività industriali)
- contratti d'affitto e ogni altro contratto della legge 13-1-1976, n° 368 (tratti commerciali)
- uffici studi (servizi)
- uffici studi (servizi)
- consulenza al regime mercantile di costituzione
- ogni attività, consulenza, modificazione rispetto alle leggi in materia di commercio.

### SERVIZIO AGENZIA E RAPPRESENTANZA COMMERCIALE

- agenzia locale
- consulenza commerciale, vendite al tempo
- servizio (tratti e contratti)

### SERVIZIO CONSULENZA TRIBUTARIA

- consulenza del fisco
- consulenza del commercio (tratti per rapporti sociali ed industriali)
- consulenza (tratti e contratti)
- uffici e consulenze tributarie
- consulenza di servizi



**FIRIDAMTO S.P.A.S.**

- Assistenza e gestione ordinaria contabile
- Assistenza del bilancio consuntivo (B/C)
- Nota di bilancio al cliente
- Assistenza e gestione straordinaria
- Servizi annuali amministrativi e fiscali

**ORGANIZZAZIONE COME PROFESSIONISTI**

- cura di preparazione del bilancio di esercizio amministrativo
- cura di appalti e qualificazioni professionali

**CRISTO AEROLATO**

- consulenza, assistenza, gestione pratica per l'acquisto di aerei privati per professionisti, società albergo, uffici di servizio
- assicurazione tramite il Consorzio Nazionale gestione aerea FIDUCIASI COMATO

- commercio con stock di aerei e ricambi

**SERVIZIO CONTABILITÀ GENERALE**

- servizi del cliente
- compilazione pratica bilanci
- consulenza tributaria
- bilanci al cliente

**SERVIZIO LIBRI PAGATI**

- manutenzione contabile al cliente
- rapporti con gli enti creditizi
- contabilità e servizi accessori
- servizi del cliente (gestione ordinaria)
- in sede, assistenza, consulenza, gestione del controllo interno del cliente con stock di libri del cliente

**SERVIZIO CONTABILITÀ I.V.A.**

- gestione ordinaria del documento I.V.A. di un unico cliente
- organizzazione del cliente e del lavoro tramite supporto organizzativo elettronico
- partecipazione del cliente Centro Esibizioni della Confederazione Regionale Toscana
- gestione dei rapporti I.V.A. nei confronti di clienti continui direttamente del cliente
- cura periodica di tutto del progetto liquidazione I.V.A. relativa al cliente (periodici)
- stampa delle dichiarazioni I.V.A. e relative pagamenti a banca effettuati direttamente dal cliente (periodici)
- compilazione dell'eventuale richiesta della detrazione I.V.A. annuale oltre servizio del cliente (mensile)
- assistenza straordinaria richiesta da un personale ad altro livello professionale

**Zuppa di cento pelle**

Si lascia bollire a fuoco lento in abbondante acqua il "centopelle" con aggiunta di sale, cipolla, pomodoro, cipolla, basilico e sedano per circa un'ora.

Si sistemano nelle fondine (scodole) delle fette di pane casalingo lasciate precedentemente ammorbidire. Il "centopelle" bollito lo si taglia fine e dopo aver scolorito il brodo dalle verdure lo si fa scaldare bene in pentola insieme al brodo.

Si serve nelle fondine coprendo il sorse e si aggiunge in abbondanza il parmigiano reggiano grattugiato.



MASINI MARCELLO - Via della Casella



## CANTINE LEONARDO - VINCI

VIA S. GIUSTO MORGAGNANA, 10040 - 51030 - LEONARDO  
0565 - 80001 - 0565 - 80001 - 0565 - 80001

Le CANTINE LEONARDO, fondate a Leonarville alla fine degli anni '50, sono proprietarie di uva di alta qualità e di vigna specializzata per la produzione di vini di grande pregio. Le CANTINE LEONARDO producono vini di grande pregio, sempre inconfondibili, con un'etichetta originale, alla maniera di Leonardo da Vinci, che ne garantisce l'alta qualità.



VINCI - LA CITTÀ PALAZZI STROZZI E VECCHIO.



## CASTELLI DEL GREVEPESA

VIA S. GIUSTO MORGAGNANA, 10040 - 51030 - LEONARDO  
0565 - 80001 - 0565 - 80001 - 0565 - 80001

Le CANTINE DEL GREVEPESA, di Leonarville, Via di S. Giusto Morgagna, 10040, sono proprietarie di uva di alta qualità e di vigna specializzata per la produzione di vini di grande pregio. Le CANTINE DEL GREVEPESA producono vini di grande pregio, sempre inconfondibili, con un'etichetta originale, alla maniera di Leonardo da Vinci, che ne garantisce l'alta qualità.



LA GRANDE CASA DI GREVEPESA E IL VINO GREVEPESA DI LEONARDO

## CANTINE LEONARDO - VINCI CASTELLI DEL GREVEPESA



## Tartine di poppa lessa

Si sistemano in un vassoio delle fettine di poppa, si guarniscono con fette di acciuga, capperi e maionese e si serve in tavola.



SILVIA CENSIMENTI - Via dei Macelli





## Riso e cavolo sul brodo di lampredotto

Il brodo ricavato dal lampredotto lessa, lo si pulisce dalle vertebre. Prendiamo il cavolo verza e dopo averlo tagliato fine lo si fa cuocere nel brodo per circa 20 minuti. Si aggiunge il riso e lo si porta a cottura.

In tavola servire con formaggio parmigiano a piacere.



BEDINI - Piazza S. Pierino

## Zampa di vitello a formaggio e burro

In un tegame si fa sciogliere un pezzo di burro. Dopo aver fatto a piccoli pezzi la zampa, si aggiunge nel burro con aggiunta di pepe e sale. Si lascia rosolare bene e successivamente si aggiunge del vino.

Quando si è completamente ritirato si toglie dal fuoco, si trita fine un ciuffo di prezzemolo e si aggiunge alla zampa; dopo aver mescolato bene si serve in tavola con formaggio piemontese grattugiato.



BRUNO CELLAI - Mercato Affrico



AGRESTI MARIO - Piazza del Ciompi

## Lampredotto lesso

Si lascia bollire a fuoco lento il lampredotto in abbondante acqua con aggiunta di pomodoro, cipolla, basilico, prezzemolo, sossano, sale e pepe per circa 50-60 minuti.

Si serve molto caldo, insieme a sottaceti o salsa verde.



PIERRO FANELLI - Via dell'Ariante

## Trippa marinata

Ingredienti del condimento: sale, pepe, zenzero, peperoncino, aglio, prezzemolo, limone, olio di oliva.

Si taglia finemente e strisca la trippa, la si scolla bene e la si colloca in una terrina. Dopo aver tritato molto fine l'aglio, il prezzemolo e lo zenzero si mescola insieme alla trippa strizzandovi sopra il limone. Si aggiunge sale e pepe a piacere e si lascia riposare in frigo.

Al momento di servire in tavola si condisce con olio di oliva.



RAU' MASTI - Piazza Muratori ang. Via Lenti



ENSO BONSELLI - Piazza Turacci

## Trippa fiorentina

**Ingredienti:** trippa, cipolla, prezzemolo, sedano, carota, basilico, pomodoro, vino bianco e rosso.

Si procede ad una battitura di cipolla, prezzemolo, sedano, carota, basilico che poi si soffrigge con poco olio senza bruciarlo e si aggiunge la trippa tagliata a strisciotti; aggiungere un po' di vino bianco o rosso a piacere e successivamente dopo 5 minuti il pomodoro fresco. Il tutto si lascia cuocere per circa 60 minuti. In tavola si aggiunge formaggio parmigiano grattugiato.





## Trippa livornese

Ingredienti: trippa, latte, pomodoro, prosciutto.

Si fanno soffriggere 3/4 spicchi di aglio con poco olio, senza farlo bruciare. Si aggiunge la trippa tagliata a strisce e quando è assaporita aggiungere il pomodoro e far cuocere per 30 minuti. Dopo tritare bene un ciuffo di prosciutto e spazzarlo nel tegame senza cuocere.



ROMANO BIGONI - Piazza Le Cure



FRULLINI ANDREA - Mercato Porcellino

## Trippa condita

Ingredienti: battuto "primavera" di cipolla, basilico, prezzemolo, sale, aceto, mostarda, olio di oliva, aceto di vino.

Si taglia fine, a strisce, la trippa, la si scola bene e la si colloca in una terrina. Si aggiunge, poi, il battuto "primavera", sale, aceto, aceto e mostarda. Dopo aver mescolato bene si fa riposare in frigo. Al momento di servire in tavola condire con olio di oliva quanto basta.



RENZO MORLAZZI - Piazza Puccini

## Poppa uso fegato

In una teglia si mettono olio, foglie di salvia e aglio. Si mette al fuoco aggiungendo delle fettine di poppa precedentemente infarinata. Quando sono ben scolate si aggiunge del pomodoro. Si lascia cuocere fino a far ritirare soltanto in parte l'acqua del pomodoro.



SILVANO BIGONI - Mercato Core

## Poppa indorata e fritta

Si prende un uovo sbattuto con sale e si immergono le fettine di poppa e dopo averle infarinate le si mettono a friggere in olio bollente fino a farlo dorare.  
Si serve in tavola con limone.



ALBERTO GIOLLI - Via Falacruolo