



PREBOGGION

Nel 1096 Goffredo di Buglione guidò la prima Crociata, mostrando doti militari non comuni. Rimasto a Gerusalemme dopo la conquista della città, né organizzò la tutela, acquisendo il titolo di "Difensore del Santo Sepolcro". Fu onorato dopo la morte come sovrano cavaliere cristiano e crociato ideale.

C'è una leggenda che viene narrata riguardo all'assedio di Gerusalemme. In quell'occasione i viveri scarseggiavano, non solo nella città ma anche nel campo degli assediati. Gli uomini d'arme e gli scudieri si ridussero perciò a cercare nei campi erbe commestibili da far bollire.

Goffredo di Buglione, preso dai suoi doveri di comandante, non poteva occuparsi della "questione cibo", perciò i suoi vassalli chiedevano ai ricercatori fortunati un po' d'erba "pro Buglionis", ossia per Buglione.

Così, secondo i genovesi, il loro Preboggion, zuppa di varie erbe, deriverebbe per corruzione dal latino dai termini pro Buglionis.

PROCEDIMENTO

Lavare bene e tagliare a pezzi del cavolo nero e un mazzo di preboggion, composto di bietole, cavolo cappuccio, borragine, bardana, dente di leone, pimpinella e prezzemolo. Mettere il tutto a scottare in acqua bollente e salata, avendo cura di non fare una purea delle verdure.

Intanto in un mortaio preparare un pesto con aglio, basilico, burro, sale e dell'acqua di cottura.

Prima di aggiungere il pesto alla zuppa, controllare che abbia una consistenza molto densa. Servire il preboggion ben caldo, eventualmente accompagnato da formaggio grattugiato.

(P.S. non c'è una formula fissa per la composizione del mazzetto delle erbe che cambiano in base all'area di raccolta).