

Sette di Vino Osteria: Autumn Flavors of Pienza's Ribollita Soup



I comforti d'autunno in Toscana

Autumn Comforts in Tuscany

La gioia della ribollita e della calda ospitalità

The Joy of Ribollita and Warm Hospitality

Mi sono addormentata ieri sera con il caldo dell'estate, ma questa mattina mi sono svegliata con la freschezza dell'autunno.

I fell asleep last night with the warmth of summer, but this morning I woke up to the crispness of autumn.

Nel giro di una notte, sembra che le stagioni siano cambiate. In Italia, ho percepito l'arrivo dell'autunno quando ho notato al mercato ceste colme di funghi, zucche e castagne (anche quelle racchiuse nelle loro bucce spinose). I giorni si accorciano, il buio arriva prima, e le serate fresche mi spingono a indossare una maglia. Qui a casa, gli alberi stanno già iniziando a perdere le foglie e l'aria fresca mi fa venire voglia di assaporare di nuovo una calda ribollita, il tipico minestrone toscano preparato con fagioli cannellini e verdure di stagione.

In the span of a single night, it feels as though the seasons have shifted. In Italy, I noticed the arrival of autumn at the market, where baskets were brimming with mushrooms, pumpkins, and chestnuts (even those still encased in their spiky shells). The days are growing shorter, the darkness falls earlier, and the cool evenings urge me to grab a sweater. Here at home, the trees are already starting to shed their leaves, and the fresh air makes me crave a warm bowl of ribollita, the classic Tuscan minestrone made with cannellini beans and seasonal vegetables.



Una piovosa giornata autunnale a Pienza ***A Rainy Autumn Day in Pienza***

Di recente, in un pomeriggio piovoso a Pienza, ho avuto la fortuna di gustare una fantastica ribollita all'Osteria Sette di Vino.

Recently, on a rainy afternoon in Pienza, I had the good fortune to enjoy an incredible ribollita at Osteria Sette di Vino.

Erano quasi le due e un quarto, quel momento in cui tanti ristoranti in Italia chiudono, e ci siamo accorti di avere freddo e una fame tremenda. Dopo vari tentativi infruttuosi di trovare un ristorante aperto e non troppo affollato, stavamo quasi per rinunciare. Ma poi, ho visto alcuni clienti uscire da una piccola taverna in Piazza della Spagna, che stava per

chiudere. Gentilmente, ho chiesto al proprietario se avesse un tavolo disponibile e, per fortuna, ci ha fatto accomodare, dicendo però che l'unica cosa rimasta era la ribollita. Che gioia! Era esattamente ciò che desideravamo, quindi abbiamo accettato con entusiasmo.

It was nearly 2:15 PM—just the time when many restaurants in Italy close—and we realized we were cold and terribly hungry. After several unsuccessful attempts to find an open restaurant that wasn't overcrowded, we were about to give up. Then, I noticed some patrons leaving a small tavern in Piazza della Spagna, which was just about to close. I kindly asked the owner if there was a table available, and luckily, he let us in, though he warned us that the only thing left was ribollita. What joy! It was exactly what we wanted, so we gladly accepted.



Calda ospitalità e sapori unici ***Warm Hospitality and Unique Flavors***

Il proprietario è stato estremamente premuroso: oltre a servirci due fumanti scodelle di ribollita, ci ha portato un piatto di pecorino grigliato con pancetta e una bottiglia di vino rosso. Il pecorino di Pienza è davvero straordinario e, secondo me, non c'è niente di meglio da gustare in una giornata fredda e piovosa che una buona ribollita. Che delizia!

The owner was incredibly attentive: along with serving us two steaming bowls of ribollita, he brought us a plate of grilled pecorino with pancetta and a bottle of red wine. The pecorino from Pienza is truly extraordinary, and in my opinion, there's nothing better to enjoy on a cold, rainy day than a good ribollita. What a treat!



Un assaggio di storia locale ***A Taste of Local History***

Mentre aspettavo la ribollita, ho avuto un momento per leggere la storia di "Sette di Vino," appesa sulla parete dell'osteria. La storia raccontava:

While waiting for the ribollita, I had a moment to read the story of Sette di Vino, displayed on the wall of the osteria. The story went like this:



Sette di Vino

Come tutte le storie, inizia così:

"C'era una volta un tizio"

che, dopo tanto viaggiare,
cercava un posto per ristorare.

Con solo dieci soldi in tasca,
pensò di dividerli con astuzia:
tre per il cacio e sette per il vino,
ma così non si sfamava il povero Beppino.

Sette per il vino, tre per pane e salame,
ma la fame continuava a farsi sentire, infame.
Cinque soldi per la trippa, sette per il vino,

ma i conti non tornavano
per il nostro Beppino.

Seven of Wine

Like all stories, it begins like this:
“Once upon a time, there was a fellow”
who, after much traveling,
was looking for a place to rest.

With only ten coins in his pocket,
he thought to divide them wisely:
three for cheese and seven for wine,
but poor Beppino still went hungry.
Seven for wine, three for bread and salami,
but the hunger kept gnawing at him, mercilessly.

Five coins for tripe, seven for wine,
but the math just wouldn't add up
for our dear Beppino.

Sempre sette soldi per il vino? Ma dai! Io non sono come
Beppino: preferisco sicuramente spendere un po' di più per una
buona ribollita!

Always seven coins for wine? Come on! I'm not like Beppino—I'd

much rather spend a little extra for a delicious ribollita!



Un invito speciale per te ***A Special Invitation for You***

La prossima volta che passi da Pienza, fai una sosta all'Osteria Sette di Vino in Piazza della Spagna. Dì loro che Melissa ti ha mandato! E non dimenticare di assaggiare il pecorino grigliato—è perfetto per una fresca giornata autunnale come oggi!

Next time you're in Pienza, stop by Osteria Sette di Vino in Piazza della Spagna. Tell them Melissa sent you! And don't forget to try the grilled pecorino—it's perfect for a crisp autumn day like today!

**Ecco la ricetta per preparare la
ribollita toscana**

***Here's the Recipe to Make Tuscan
Ribollita***

Ribollita Ricetta