

Un quartiere, una trattoria, tante vite Ecco l'altra Firenze vista dai Briganti

CUCINARE è un atto d'amore. Di cura, per la gente che mangerà. E servire quello che si è cucinato è un atto d'amore. Verso le persone che vedi arrivare: quello che ride con la fidanzata, i ragazzi di una squadra di basket, quello che se ne sta da solo, da una parte, con l'aria di ricordare un mondo lontano, che conosce solo lui. E la famiglia, con quei due bambini che non stanno mai fermi...

Per i fratelli Briganti, cucinare e servire in tavola è una storia lunga oltre mezzo secolo. Migliaia e migliaia di persone che sono entrate da quella porta, quella della trattoria di piazza Giorgini. Uno dopo l'altro, in quei volti c'era scritta la storia di Firenze. Una Firenze diversa da quella dei monumenti, dei turisti. Una Firenze più vera. Di periferia.

È un quartiere, quello, che ha l'aria di un paese. Con le sue strade quiete, gli alberi nella strada che sale verso la collina. Conventi e case del popolo a pochi metri di distanza. In qualche strada, fino a pochi anni fa leggeri indicazioni surreali: «Rifugio a 50 metri». Rifugi dalle bombe della seconda guerra mondiale. Ma ora, lì c'è un altro rifugio. Quella trattoria, aperta dal 1960. Oggi, un piccolo libro racconta quella storia. Si chiama «Briganti. Una trattoria unica al mondo». Pubblicato in edizione limitata, edito da «apice libri», è in vendita a 5 euro all'edicola di piazza

Giorgini e, naturalmente, nella trattoria stessa. L'ha scritto Giovanni Bogani, giornalista della «Nazione» e, in questo caso, testimone di una storia lunga più di cinquant'anni. Bambino negli anni '60, Bogani è sempre vissuto in quel quartiere.

TANTE, in quel quartiere, le trasformazioni. Ma loro no, non sono cambiati. Lido e Lionello Briganti, i due fratelli che la gestiscono, erano bambini nel 1960, quando la trattoria aprì. Oggi sono due volti da leggenda. Lido ha enormi baffi a manubrio da nobiluomo ottocentesco; Lionello enormi sopracciglia cespugliose alla Groucho Marx. Iniziarono con la madre Lorenzina – «la più tosta di tutta la famiglia», ricorda commosso Lionello – e oggi proseguono con Leonardo, il figlio di Lionello. Anche lui un volto antico, da attore hollywoodiano classico, alla Gregory Peck. E la stessa eleganza composta. Quella trattoria ha una caratteristica unica al mondo. Mantiene lo stesso menu da mezzo secolo. Uno spartito semplice e perfetto. Niente maiuscole nel menu, niente strizzatine d'occhio alle mode: lì, dai fratelli Briganti, ci sono spaghetti alla carbonara, scaloppine al limone, la mozzarella in carrozza, la braciola ripassata nel pomodoro. E il piatto che ha reso famosa la trattoria in tutta Firenze: gli spaghetti al pomodoro fresco.



Sopra Lido, Leonardo e Lionello; a fianco una foto storica