

Trattoria da Galileo, 55 anni di vita e non solo Cacciucco

“Nei quartieri dove il sole del buon Dio non dà i suoi raggi, ha già troppi impegni per scaldar la gente d'altri paraggi”. In via della Campana il sole non batte dritto, ma siamo dentro la città vecchia, come quella che cantava De André. Quartiere Pontino, senti l'odore dei fossi e capisci chi sei, da dove vieni; come se il rumore dei tempi andati non fosse svanito, e in qualche modo racconta di storie che trasudano dai muri, condensando il senso della vita che scorreva lungo i canali e approdava sulle banchine come sulle strade, ai tempi in cui Livorno si faceva città. Quel futuro allora immaginato oggi è un valore che si sente nelle vie del centro, dove ci sono angoli in cui è possibile riscoprirsi sani portatori delle proprie radici. Una ghiotta chance è la **Trattoria da Galileo**, quella che aprì nel **1959**, ma non un giorno qualunque, perché era il **25 aprile**, una data che a Livorno non passa mai invano. Oggi come allora, c'è una famiglia in ballo, quella dei **Piagneri**, venuti da Casciana Terme, con il marchio di pisani che fanno fortuna a Livorno. Non è un ossimoro, è il segno di un dialogo che esiste e va oltre il campanilismo.

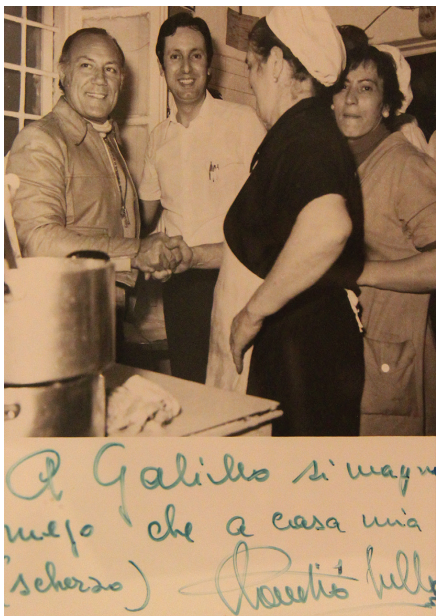
Galileo Piagneri lascia una fornace in campagna e approda a Livorno con moglie e tre figli; rileva una fiaschetteria in **via della Campana**, la trasforma nella Trattoria da Galileo e va a vivere con la sua famiglia nel retrobottega, perché allora usava così. “Nonna Lida – racconta Letizia Piagneri, nipote di Galileo – stava in cucina e preparava i piatti della tradizione contadina, ma tutta la famiglia si mise al lavoro e fu subito un boom”. I livornesi rispondono, i portuali entrano e chiedono le cee, quando ancora si potevano somministrare: “Mi ricordo – dice Leonardo, fratello di Letizia – quando ci portavano le cee, che facevano una grande schiuma, ma poi non le abbiamo più viste”. Regole che cambiano, come quando ci fu la stretta sulla cacciagione a inizio anni '90 e per un ristoratore sono sempre input per diversificare la propria cucina. Negli anni '60 e '70, così, i piatti di pesce entrano in grande spolvero tra le mura di Galileo, dove le pareti cominciano a farsi pregne di memoria, anche quella da esibire attraverso una serie di foto che, nel tempo, rendono al locale un'esposizione permanente. “Sì – raccontano Leonardo e Letizia –, perché nostro babbo Ivo aveva la passione per la fotografia, tanto che il Telegrafo (oggi Il Tirreno, ndr) gli fece avere la tessera di fotoreporter, che sfruttò per andare a fotografare i vip, che spesso portava al locale, dove ne sono passati un sacco. Nel **1975**, ad esempio, venne a trovarci **Raoul Casadei**, nella sua prima tournée in Toscana, e fu buffo il fatto che il pullman con cui arrivò a Livorno rimase incastrato in via della Campana. Nel '73, invece, venne **Claudio Villa**, e dalla ressa di gente che c'era, nostro padre dovette abbassare le saracinesche”.

Ivo Piagneri è il figlio di Galileo, quello che oggi si ricorda come il titolare storico, perché la sua vita dedicata alla trattoria lo ha reso un simbolo di Livorno. “E' sempre stato lui il vero spirito del locale – dicono i figli. Ivo proponeva i piatti, inventava e accresceva la fama e la cultura del locale”. Questo voleva dire anche uscire dalle pareti della trattoria, per farsi spazio altrove. Come quando Ivo andò in Tv



In alto, a sinistra, Alessandra, Leonardo e Letizia Piagneri; a destra gli interni della trattoria; Nelle altre due foto, Claudio Villa e Raul Casadei (sotto) ospiti da Galileo

leo, quello che oggi si ricorda come il titolare storico, perché la sua vita dedicata alla trattoria lo ha reso un simbolo di Livorno. “E' sempre stato lui il vero spirito del locale – dicono i figli. Ivo proponeva i piatti, inventava e accresceva la fama e la cultura del locale”. Questo voleva dire anche uscire dalle pareti della trattoria, per farsi spazio altrove. Come quando Ivo andò in Tv



alla **Prova del Cuoco**, condotto da Antonella Clerici, per giocarsela ai fornelli con il collega viareggino Roberto Valdambri, nella famosa “sfida del cacciucco”. Vinse Ivo, con il 66% dei voti, e fu un'altra conferma per il **“Re del Cacciucco”**. Una fama costruita con il tempo e la dedizione nella preparazione del piatto clou della cucina livornese, con i segreti nascosti gelosamente tra le mura del

locale. Una pubblicità indiretta al cacciucco, e quindi anche per “Galileo”, fu quando la **Buitoni** mise in commercio una zuppa di pesce surgelata chiamandola proprio “Cacciucco”. Ma Livorno, guidata dall'allora sindaco Lamberti, insorse contro un prodotto neanche parente della pietanza autentica, e così la Buitoni fece retromarcia. Se Galileo viene a mancare nel 1991, Ivo scompare nel 2009, ma senza mai passaggi di mano la famiglia Piagneri prosegue la tradizione, che oggi, grazie all'impegno di Letizia e Leonardo, con la mamma Alessandra, assicura la continuità di quello che si configura come un vero ristorante. Per la cura del servizio, per il rapporto con il cliente e la cucina offerta, con qualità a prezzo giusto. “Siamo stati i primi – dice Leonardo – a proporre a Livorno una

wine bag personalizzata, così da noi chi non finisce il vino a tavola può portarselo a casa. E la qualità è assicurata anche per i vini della casa. In cucina invece, abbiamo uno staff amalgamato che ringraziamo assieme al nostro Fabrizio, il direttore di sala. “Galileo” non è solo cacciucco, tiene salda la sua tradizione da trattoria, ma la ristorazione cambia ogni giorno e noi siamo al passo con i tempi”.



TRATTORIA DA GALILEO: LA TIMELINE

► **1959:** nascita e apertura della Trattoria Da Galileo.

► **1970:** nel menu appaiono i piatti di pesce.

► **1972:** Ivo Piagneri, appassionato di fotogiornalismo, riceve dal direttore de “Il Telegrafo” la tessera di Fotoreporter.

► **1973:** approdano i primi clienti dal mondo dello spettacolo.

► **1991:** muore Galileo; restyling del locale con ampliamento nella versione attuale. Letizia inizia a lavorare con padre Ivo.

► **1993:** la “stretta” sulla caccia cambia il menù tradizionale.

► **1998:** “Denuncia” del Sindaco di Livorno Lamberti contro la Buitoni, rea di aver commercializzato un surgelato dal nome “Cacciucco alla Livornese”; il vero cacciucco sale agli altari della cronaca, con una richiesta ingente.

► **2001:** Ivo Piagneri è invitato come protagonista al “Salone del Pesce” di Bologna.

► **2004:** le tv regionali e nazionali invitano Ivo Piagneri a presentare “Il Suo Cacciucco”.

► **2007:** Ivo va alla “Prova del Cuoco” su Rai 1 e vince la sfida con il suo cacciucco.

► **2009, aprile:** a cinque giorni dal traguardo dei 50 anni di attività, viene a mancare improvvisamente Ivo Piagneri.

► **2009, giugno:** Alessandro, Leonardo e Letizia, “La Famiglia Piagneri”, riaprono subito la Trattoria da Galileo.



FRESCO ODOR DI STAGIONE, ECCO IL MENÙ AUTUNNO-INVERNO

■ **LIVORNO.** Portatori sani della tradizione della cucina livornese, con occhio alla qualità e attenzione alle novità. Con questa filosofia, “Galileo” propone il gusto di un menù mai statico, legato ai prodotti di stagione e a ciò che offre il territorio, perché la filiera corta è un valore da coltivare. Così nasce il **“Menù Autunno/Inverno”**.

C'è una varietà che sdogana il nome di “Galileo” dalla sola scelta del cacciucco, che è un baluardo della sua cucina, ma si trova anche altro e scoprirlo è un piacere tanto per i livornesi, quanto per chi viene da fuori. Che ne direste, ad esempio, di cominciare con una polentina grigliata allo scoglio? Oppure una **parmigiana di acciughe** (in foto)? Fatto un briefing nello stomaco, la prima scelta è sempre indicativa della direzione che si vuol dare al



proprio pasto, che sia un pranzo o una cena in famiglia o tra amici, oppure un break dal lavoro o, se volete, un appuntamento importante. Il roster degli antipasti si scopre poi con lo sformatino di baccalà, il carpaccio di sogliola, la zuppetta calda ai frutti di mare e il “Tagliere Toscanaccio”. Con i primi piatti si entra nel vivo: se vi proponessero delle Foglie d'ulivo alla cernia sareste tratti in tentazione? Oppure meglio andare sul classico di una minestra di pesce o uno spaghetti alle vongole veraci, ma in versione “Super”? Tra gnocchetti agli scampi freschi e bavettine alla polpa di

triglia, la scelta passa anche dai triangoli di pesce spada in salsa di asparagi e salmone. Per i secondi piatti, già detto del cacciucco, pesce a volontà dal pescato del giorno a tante altre opzioni. Altra prelibatezza del nuovo menù è il millefoglie di melanzane e tonno fresco. Poi ci sono i **“Dolcetti di Letizia”**, tutti fatti in casa, cambiano ogni settimana. In apertura, una carta dei vini (della casa e non) e un servizio elegante. Ma oltre al menù fisso, c'è il **Piatto del giorno**, che cambia sempre e amplia la scelta di un posto in cui le radici non sono un optional, “perché noi siamo e vogliamo restare una trattoria”; parola di Leonardo Piagneri. Aperto tutto i giorni a pranzo e cena escluso il mercoledì, Galileo vi aspetta sempre in via della Campana 20/22, nel cuore di Livorno.