

Giovanni Antonini

GLI AUTOTRENI IN PORTA AL BORGHO
Uno straordinario palcoscenico a Pistoia
(1931-1980)

a cura di Claudio Rosati

Gli
Ori

GLI AUTOTRENI IN PORTA AL BORGO

Uno straordinario palcoscenico a Pistoia
(1931-1980)

a cura di Claudio Rosati

*il volume contiene un dvd con testi e musiche
di Giovanni Antonini
e letture a cura del GAD Città di Pistoia*

Interviste, testimonianze e contributi

Aurelio Amendola
Andrea Antonini
Andrea Baldi
Ugo Baldi
Roberto Barni
Giuseppe Bartolozzi
Riccardo Breschi
Umberto Buscioni
Roberto Carifi
Mario Carnicelli
Gianluca Chelucci
Gilberto Corretti
Vannino Chiti
Luciano Corsini
Alberto Melani
Ezio Menchi
Adolfo Natalini
Alessandro Pagnini
David Pratesi
Renato Ranaldi
Renato Risaliti
Gianni Ruffi
Alessandra Sala
Alessandro Sarteschi
Siliano Simoncini
Donatella Vescovi
Milvia Zampini Gordigiani

Ringraziamenti

Alessandro e Massimo Berti
Paolo Bresci
Franco Checchi
Mario Lucarelli
Paolo Nesi
Maria Camilla Pagnini
Andrea Ottanelli
famiglie Antonini, De Vita, Maffei, Nanni,
Panconesi, Rauty, Rivero

Giovanni Antonini e Maurizio Otello
rivolgono un particolare ringraziamento al
comune amico Massimiliano Laldi, per la sua
instancabile sollecitazione alla realizzazione
di questo volume

Crediti fotografici

Archivio Valero Berti 158, 159, 161, 209, 211, 212
Archivio Umberto Buscioni pp. 137, 141
Archivio Valerio Degli Innocenti p. 170
Archivio Carla e Luciano Fabro p. 237
Archivio Roberto Longi pp. 59, 118, 151
Archivio Storico delle Officine San Giorgio,
Pistoia p. 18
Comune di Pistoia –
Casa-studio Fernando Melani pp. 230, 286, 287,
295, 296
Comune di Pistoia – Fototeca p. 299
Centro Documentazione Pistoia –
Massimiliano Lombardi p. 171
Collezione Giovanni Innocenti pp. 15, 75
Collezione Paolo Bresci p. 96
Collezione Mario Lucarelli p. 29 (in basso)
Collezione Ideale Mosi pp. 30,33,72, 103
Fernando Melani pp. 8, 111, 128, 233, 237, 290, 292
Cristiano Toraldo di Francia 138, 139,141
Studio Pagnini 58

Realizzazione del volume

Gli Ori, Pistoia

Progetto grafico, impaginazione, redazione

Gli Ori Redazione

Impianti e stampa

Baroni e Gori, Prato
finito di stampare nel mese di novembre 2015

Copyright © 2015
per l'edizione Gli Ori
per i testi gli autori
ISBN 978-88-7336-585-3
tutti i diritti riservati

www.gliori.it
info@gliori.it

SOMMARIO

| | |
|--|----|
| Claudio Rosati | |
| UNA STORIA ITALIANA | 9 |
| A fuoco lento | 9 |
| A fuoco vivace | 17 |
| A tutto gas | 20 |
| Si spenge | 21 |
| Tra la brace | 22 |
| INTRODUZIONE | 25 |
| LE ORIGINI | 27 |
| L'inizio | 27 |
| Gianni | 28 |
| La Chiarina | 32 |
| I figli | 34 |
| La prima trattoria | 35 |
| I primi tempi | 36 |
| La nascita della Trattoria degli Autotreni | 39 |
| Il nuovo locale | 42 |
| Il rapporto con la gente del borgo | 43 |
| Il menù di quei tempi | 45 |
| Il primo aiuto esterno | 46 |
| Fino alla guerra | 48 |
| DOPO LA GUERRA | 53 |
| Il ritorno dei figli | 53 |
| Il dopoguerra | 53 |
| Un nuovo aiuto in trattoria | 56 |
| Cambiamenti in famiglia | 59 |
| La clientela del dopoguerra | 61 |
| I primi clienti “benestanti” | 66 |
| Qualche cliente “particolare” | 67 |
| Gli Autotreni sono conosciuti in città | 68 |

| | | | |
|---|-----|---------------------------------------|-----|
| GLI ANNI CINQUANTA | 71 | Gilberto Corretti | 178 |
| La ristorazione in città negli anni Cinquanta | 71 | Adolfo Natalini | 178 |
| La famiglia e nuovi collaboratori | 74 | Alessandro Sarteschi | 180 |
| L'acquisto del locale | 76 | Siliano Simoncini | 181 |
| La vincita al "Totip" | 81 | | |
| Piccole variazioni nel menù | 83 | Le interviste | 184 |
| I primi clienti abituali | 86 | Ugo Baldi | 184 |
| La squadra della Fiorentina agli Autotreni | 89 | Gianni Ruffi | 185 |
| Cene di caccia tra amici | 91 | Quinto e Donatella Vescovi | 186 |
| Una ristorazione "a chilometro zero" | 93 | Milvia Zampini Gordigiani | 187 |
| Il "bar davanti" | 101 | | |
| Altri fornitori locali | 102 | GLI ANNI SETTANTA | 189 |
| Il gioco del fiasco | 105 | La "triade" | 189 |
| Il nonno va in pensione | 107 | Lo zio Anzio | 189 |
| I miei anni da bambino | 109 | Il babbo Alvaro | 191 |
| | | La mamma Mafalda | 193 |
| GLI ANNI SESSANTA | 115 | I giovani Antonini e la trattoria | 195 |
| Arrivi in famiglia | 115 | Un aiuto importante | 197 |
| Nuovi aiuti in trattoria | 116 | Nuove regole fiscali | 198 |
| Un grande amico del rione | 118 | Nuovi fornitori | 200 |
| Clienti abituali vecchi e nuovi | 121 | Un menù rigorosamente non scritto | 203 |
| Gli altri clienti della bottega | 127 | Tanti giovani in trattoria | 206 |
| I clienti della saletta | 133 | Il "Tavolo della sapienza" | 211 |
| Clienti di pietanze da asporto | 140 | Luigi Nanni | 213 |
| Il sabato sera in bottega | 142 | Lo Smilzo | 215 |
| Il pranzo domenicale delle famiglie | 144 | Barelline | 216 |
| La domenica sera | 147 | Renato | 217 |
| L'estate nel giardino | 149 | Il Professor Risaliti | 218 |
| Le polpette | 154 | Beppe | 218 |
| Giovani in trattoria: Iccio e Roberto Carrara | 155 | Gli altri amici del tavolo | 220 |
| Novità nella quotidianità familiare | 157 | Massimiliano Laldi | 223 |
| La mia adolescenza | 160 | Una complicità semplicemente perfetta | 224 |
| La copertura del giardino | 163 | Una serata davvero movimentata | 225 |
| Verso gli anni Settanta | 165 | Non soltanto un luogo ricreativo | 227 |
| | | Il mio amico Nando | 229 |
| Le testimonianze | 173 | Cesare Vannacci | 238 |
| Andrea Baldi | 173 | Una serata in trattoria | 240 |
| Roberto Barni | 175 | L'ultima generazione di clienti | 248 |
| Umberto Buscioni | 176 | Personaggi agli Autotreni | 251 |
| Mario Carnicelli | 178 | Il figlio degli Autotreni si sposa | 254 |

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Il contributo | 258 |
| Giuseppe Bartolozzi | 258 |
| Le testimonianze | 264 |
| Riccardo Breschi | 264 |
| Vannino Chiti | 264 |
| Luciano Corsini | 266 |
| Alberto Melani | 267 |
| Ezio Menchi | 268 |
| Alessandro Pagnini | 269 |
| David Pratesi | 270 |
| Renato Ranaldi | 272 |
| Renato Risaliti | 273 |
| Alessandra Sala | 274 |
| Le interviste | 276 |
| Aurelio Amendola | 276 |
| Roberto Carifi | 277 |
| LA CHIUSURA | 279 |
| I nonni ci lasciano | 279 |
| Una scelta non facile | 280 |
| La testimonianza | 282 |
| Andrea Antonini | 282 |
| CONCLUSIONI | 283 |
| La democrazia del convivio | 283 |
| Gianluca Chelucci | |
| STORIE PARALLELE, DI PIATTI E QUADRI | 285 |
| INDICI DEI NOMI | 300 |



UNA STORIA ITALIANA

Claudio Rosati



Giovanni Antonini con la mamma in una foto dell'estate 1958 scattata da Fernando Melani.

Come tirare un sasso nello stagno. Se a Pistoia inizi a parlare del Novecento cittadino, la memoria comincia a muoversi per cerchi concentrici. Si parte dal Globo, inteso come una specie di *axis mundi* della città, per arrivare quasi sempre, cerchio dopo cerchio, agli Autotreni, la trattoria che, a differenza del blasonato *café du Globe*, è finita, anche se incidentalmente, in quel santuario che è la “Treccani”. “Gli spazi restanti dell’abitazione furono trasformati in una casa-studio, compresa la cucina (il Melani era ospite fisso della locale trattoria “Autotreni”)”, si legge nella voce dedicata dall’enciclopedia all’artista Fernando Melani¹. Quasi una rivincita picare-sca di quella trasversalità di classi e di forme che il locale ha declinato in modo abbondante.

Con la memoria fa i conti anche Giovanni Antonini. È il bambino che appare nella foto appoggiato a un tavolo accanto a una giovane donna. A distanza di cinquanta anni da quella foto ripercorre le vicende della sua famiglia e della trattoria degli Autotreni. Rinfocola così la fabulazione su un tema che si rivela, come vedremo, sensibile nella memoria pistoiese. Conviene capire quanto vi sia davvero di speciale in questo groviglio degli affetti, tanto da farne una vicenda del Novecento a Pistoia, o non sia una costruzione prospettica della memoria che nella cucina, tra odori e sapori, trova sempre la sua esaltazione. La buona cucina è il ricordo, dice il sapido Georges Simenon.

FUOCO LENTO

Agli inizi degli anni Trenta del Novecento, quando inizia la storia, Porta al Borgo è uno dei quartieri popolari più vivaci di Pistoia. Chi scende dall’Appennino deve passare di qui, come gli autotreni, appunto. E chi si è ferma-

1. E. Piersensini, *Fernando Melani*, in [www.treccani.it/enciclopedia/fernando-melani\(Dizionario-Biografico\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/fernando-melani(Dizionario-Biografico)/)



to nel borgo per restarvi vi ha lasciato il *portichino*, il loggiato alla maniera emiliana che non ha altri riscontri nella città. *La piazzetta*, il mercato della verdura diventa, a sua volta, un moltiplicatore d'attrazione. Carri, carretti, biciclette, balle sulle spalle. Commenti, battute, scambi d'informazioni. Non basta la cancellata in ferro a contenere la socialità che si spande per il borgo, dai marciapiedi ai locali, ognuno con una sua micro-specializzazione. Al Bar l'Aquila si ritrovano quelli della "Borgognoni", la banda che ha la sede sul Parterre. Agli stessi Autotreni si va con un pentolino per prendere un po' di sugo da portare a casa. Passato il borgo sono subito campi e gore. È un mondo a sé, tanto che per muoversi da qui si dice "Vado a Pistoia". Forse gli Autotreni non sarebbero pensabili al di



fuori del borgo con cui disegnano una ragnatela di relazioni. È certo che l'invenzione novecentesca del luogo deve molto anche a loro.

La nostra trattoria cucina pochi piatti, ma onestamente: pasta asciutta, con il ragù o il pomodoro, pastina in brodo, pasta e fagioli, spezzatino di vitello rifatto con le patate, lesso con il cotechino, manzo bollito con la lingua e l'immane trippe, insieme a rigaglia e carcerato. Qualche volta il coniglio; il venerdì il baccalà. Un menù fieramente lontano da quello di chi vuole l'abolizione della pasta asciutta, vero "rudero" nello stomaco, per liberare l'Italia dal "costoso grano straniero" e favorire l'industria italiana del riso². Cose da intellettua-

Il Globo (nella pagina a fianco) e Porta al Borgo: lo zenit dell'incontro mondano e la vivacità del fuoriporta. Nella piccola città le differenze socio-culturali hanno distanze brevi.

2. F. T. Marinetti, Fillia, *La cucina futurista*, Longanesi, Milano 1986.



li, qui si mangia secondo una carta che rastrella il meglio di abitudini familiari. Sono, anzi, situazioni come questa a dar riconoscimento alle cucine regionali che nascono proprio nel Novecento, nel periodo dell'industrializzazione, e non da archetipi storici mai esistiti³.

La cucina degli Autotreni si fonda sul *nostrale* che si comincia a costruire ora come un discorso che dilagherà negli anni successivi. “Perché, appunto, molto del segreto per il quale la cucina nostra è tanto appetitosa, sta [...] nella squisitezza dei prodotti ch'escono dal nostro suolo – fino al punto, che potremmo dire essere la Natura stessa il primo e più sapiente artista gastronomico della Toscana”⁴. Il vino, elemento centrale del *nostrale* in posti del genere, è quello dello zio Gino che è rimasto a Lazzaretto. “All'uomo spetta la scelta del vino che compra in campagna e talora nel paese dove è nato; alla donna la preparazione delle pietanze. I figli e un garzone possono completare l'organico”, scrive Massimo Capatti in una tipizzazione della trattoria che copre, in parte, anche la nostra⁵. Come si vede, ci muoviamo in un campo già battuto.

Si chiama *trattoria*, ma, forse, è più vicina allo stile dell'osteria, dove si può

3. M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Editori Laterza, Bari 2004, p. 114.

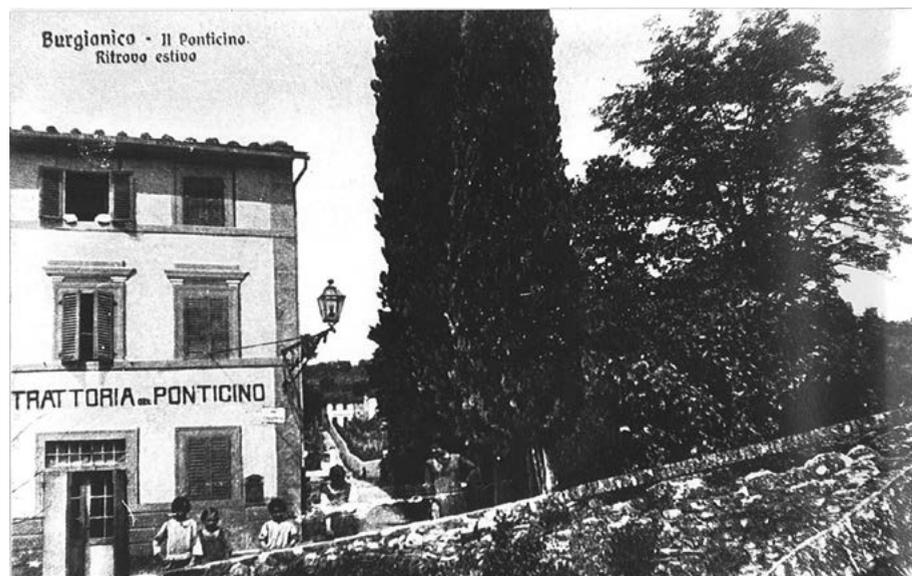
4. G. Pierotti, *Cucina Toscana*, Firenze, Edizione dell'Ente per le attività toscane, 1927, p. 40.

5. M. Capatti, *L'osteria nuova: una storia italiana del XX secolo*, Slow Food Editore, Bra 2000, p. 147.

andare anche solo per bere un bicchiere di vino e, soprattutto, spazio di eccellenza per le bricconate, come ci dice Carlo Collodi. Ma la questione lessicale rischia di portarci fuori strada. È certo che, anche se lentamente, come il fuoco delle pentole di Gianni Antonini, il nonno che ha avviato l'impresa con la moglie Chiarina e successivamente i figli Lisetta, Alvaro e Anzio, la trattoria prende quel carattere aperto che la contraddistinguerà sempre di più. Si uniscono i tavoli, si mettono sopra materasse e lenzuola e i camionisti, clienti privilegiati, possono riposarsi. Se i tavoli non sono sufficienti si cerca una camera nel vicinato. Il servizio diventa il valore aggiunto del luogo, frutto di quell'inventiva propria di tante biografie che conoscono il vissuto della mezzadria, in particolare, e quello della campagna in generale. Non per nulla nello stato di famiglia il capo risulterà sempre lo zio Anzio, quello scapolo, come avviene con il *capoccia* nelle famiglie contadine. Nel nostro caso c'è in più quella pluriattività che veste talvolta come un abito le persone di campagna. Prima di fare il cuoco a tempo pieno Gianni ha fatto lo stagnino, il falegname, molti altri lavori occasionali, oltre a cantare di ottava e a cucinare. Sono i tratti della campagna che ritroviamo nella rete dei rapporti che gli Antonini costruiscono meticolosamente con il borgo quasi replicando quel reticolo di scambi d'opera che i



Porta al Borgo. La porta dei locali pubblici fa da fondale al fotografo, ma in realtà la soglia tra interno ed esterno è assai labile. Nel Borgo, prima dello sviluppo della motorizzazione, la vita pubblica si svolge all'aperto, dentro e fuori i locali.



Torbecchia (Pistoia) - Fiaschetteria Raffaella Meoni



Il passaggio dalla mesquita o fiaschetteria alla trattoria è breve. Si comincia con un bicchiere di vino e via via si aggiunge qualcosa da mangiare. "Luogo dove si mangia a prezzo (più pulito che Osteria, meno di lusso che Locanda)", scrive Policarpo Petrocchi nel suo *Dizionario della Lingua Italiana* del 1908.

contadini conoscono bene. Il pane si prende dal forno di Soldano e la carne alla macelleria di Ezio Gatti, tutti sullo stesso marciapiede della trattoria. Il caffè per i clienti degli Autotreni arriverà sempre dal bar di fronte secondo quella pianificazione di alleanze che concorrerà al successo del posto.

A partire dagli anni Trenta, il Touring Club Italiano aggiunge al panorama dei monumenti quello delle cucine. Si allarga l'orizzonte del paesaggio, anche se la lente resta quella delle *emergenze*, piatti segnalati da soci e da cultori del settore. Di Pistoia, provincia da appena tre anni, la Guida Gastronomica d'Italia scrive che non ha specialità culinarie proprie, "essendo le usanze gastronomiche quelle comuni delle vicine province di Toscana"⁶. I redattori trovano così qualcosa di "localissimo", secondo la filosofia della rassegna, in prodotti della natura o *trastulli*, come li avrebbe chiamati Renato Fucini: i confetti, gli zuccherini, i necci, i berlingozzi, le trote del vivaio della Collina e i *brocciolli* di fiume, per rimanere nel comune di Pistoia. È una carenza di particolarità che non deve riguardare solo Pistoia se il prodotto "con il più alto coefficiente di toponimi" in tutta la guida è l'olio⁷. C'è da giurare che l'olio in cui agli Autotreni si friggono, alla faccia della territorialità, le cotolette alla milanese, vette irraggiungibili nel ricordo di molti, sia ancora, come il vino, quello delle natie colline del Montalbano. La genuinità del cibo – il *nostrale*, come si è detto – su cui gli Autotreni costruiranno la loro fortuna, non è un dato scontato. Da un lato ci sono le frodi alimentari e nel secondo dopoguerra lo sviluppo dell'industria alimentare che porta sulla tavola cibi confezionati e nuove abitudini. Il brodo è in dado, la conserva, ma anche la carne, in scatola e il caffè solubile in barattolo. La cronaca delle frodi è un repertorio variegato e aperto a ogni possibilità. Si adultera la farina, si miscela l'olio di oliva con olio di semi, si mette in vendita latte deficiente di "residuo magro"⁸. C'è poi chi nel latte trova un topicida⁹. E si ruba. Di tutto, da una mucca a ottanta chili di olio, a cento prosciutti¹⁰.

Quello alimentare assomiglia a un campo di battaglia che gli Autotreni, con la cucina accessibile e in bella vista, attraversano indenni.

Passano anche la guerra, quando riducono le attività e sfollano in campagna, a Torbecchia. In questo periodo di penuria alimentare si consiglia di

6. Touring Club Italiano, *Guida Gastronomica d'Italia*, Milano, 1931, p. 275.

7. A. Capatti, *L'osteria nuova: una storia italiana del XX secolo*, cit., p. 97.

8. "La Nazione", cronaca di Pistoia, 6, 10, 28, aprile 1956.

9. "La Nazione", cronaca di Pistoia, 17 aprile 1956.

10. "La Nazione", cronaca di Pistoia, 28 marzo, 1 aprile 1956; "La Nazione", cronaca di Pistoia, 2 novembre 1977.

preferire alla carne "il fegato, le frattaglie, il pesce, le uova e i latticini" che sono più ricchi di vitamine¹¹. Non sappiamo come sia la cucina autarchica nella trattoria di Porta al Borgo ma è certo che non fa mai mancare un piatto a chi ne ha bisogno. Anzio, prigioniero degli inglesi dopo El Alamein, arricchisce la casistica del cuoco che in situazioni difficili come può essere quella di un campo di prigionia, riesce in un miracolo gastronomico: con quattro polli, qualche uovo e pane raffermo cucina un numero considerevole di cotolette. Il piatto che verrà ricordato come un'eccellenza della trattoria si forgia, forse, durante la guerra.

A FUOCO VIVACE

La guerra è finita. Si chiedono pane e lavoro. Il grano arriva dall'America. "Se gli alleati non ci manderanno venti milioni di quintali di grano moriremo di fame", aveva detto nel 1945 da Radio Milano il presidente del consiglio dei ministri¹². Le calorie giornaliere disponibili sono ora meno di 2000; tra il 1936 e il 1940 erano 2650. C'è ancora fame, ma anche voglia di convivialità. La nuova democrazia ha una rappresentazione plastica. Ha l'aspetto di una folla disordinata che vocia, si agita, occupa gli spazi pubblici nello stesso modo in cui assiste a un comizio o si accalca sui marciapiedi per vedere passare il Giro d'Italia. Alla prima edizione della Giostra dell'Orso, nel 1947, la gente va in piazza del Duomo portandosi le sedie da casa, come in una scampagnata. È come se ci fosse un bisogno finora inespresso di spazio. L'onda arriva anche agli Autotreni dove si discute in continuazione, dalla mattina, durante le robuste colazioni, al pranzo, fino al pomeriggio con le mescite e alla cena. Ma gli Autotreni hanno una trasversalità che la piazza non conosce. Qui il facchino e il borghese benestante imparano a stare gomito a gomito. È anche questo *vero* sociale, autorevolmente avallato dalla frequenza di Remo e Rita Cerini, riconosciuti personaggi di strada, che attrae, forse, più di altre trattorie, gli artisti. Gli Autotreni vanno ad aggiungersi così a quei locali che costituiscono un *topos* del costume italiano. Ce ne ha dato un esempio Ugo Pirro nella sua *Osteria dei pittori* sulla trattoria romana dei fratelli Menghi¹³.

11. Fasci di combattimento di Pistoia (a cura di), *La madre e il soldato: ricettario di guerra*, Niccolai, Pistoia 1942, p. 6.

12. P. Meldini, *A tavola e in cucina*, in P. Melograni (a cura di), *La famiglia italiana dall'Ottocento a oggi*, Laterza, Roma- Bari 1988, p. 456.

13. U. Pirro, *Osteria dei pittori*, Sellerio, Palermo 1994.