



La serie
Insegne
centenarie.2

Rep

Nata nel 1896 come bottega di alimentari è poi diventata trattoria e adesso anche locanda



LA TRATTORIA DI SAN COLOMBANO

Dino, 126 anni di storia “In tavola ancora oggi le ricette della nonna”

di Ilaria Ciuti

Nel 1896 la Trattoria Dino a San Colombano, Scandicci, era una bottega di alimentari con mescita. Negli anni '50 del Novecento, era una trattoria - sosta, oggetto del desiderio per il pranzo della gita fuori porta da Firenze: affollatissima. Oggi è ancora una trattoria, con aggiunta di locanda al piano di sopra, che non ha voluto rinunciare all'aspetto tipico e al cibo verace toscano. Più di cento anni dipanati da un'unica famiglia, i Raveggi. Ora tocca a Paolo, il pronipote del fondatore Giuseppe che ama ripetere: «Noi non facciamo il cibo che si vede in tv, le ricette sono ancora quelle del bisnonno tramandate di generazione un generazione». Una lunga storia. «A fine Ottocento il bisnonno aprì la bottega dove ora siamo. Il bancone della vendita lo abbiamo ancora e ci teniamo i salumi, i formaggi. A quei tempi era una mescita e con il bere davano anche qualcosa da mangiare, ci veniva la gente del paese, i contadini per un bicchiere di vino e un piatto di minestra. Vendevano pasta sfusa, affettati, formaggi. La bottega passò poi al nonno Dino e, negli anni '50, al babbo Giampiero con il fratello Giuseppe e la sorella Doriana. Ora è rimasta solo lei». Iniziano allora i primi cambiamenti. «Il bancone lo conservarono ma trasformarono la bottega in trattoria mantenendo l'aria tipica, i tavoli di legno e le sedie che sono ancora gli stessi. Anche la clientela affezionata non mutò, soprattutto gente della zona e lavoratori».

A un certo punto però cominciarono venire anche clienti da fuori. «Nel dopoguerra, come mi ha raccontato il babbo, soprattutto in estate e durante i fine settimana, eravamo diventati la meta della gita fuori porta», racconta Paolo. «La zona attraeva: a cinque o seicento metri dall'Arno, nel verde. La gente andava sulle rive a rinfrescarsi, metteva i piedi in acqua, qualcuno faceva il bagno. Si lavorava quasi 24 ore al giorno. La mattina c'era la colazione con gli affettati, il bicchiere di vino, la brioche, e poi si continuava tutto il giorno: alle 10,30 la mezza colazione e poi pranzo, merenda, cena. Da-



Tutto in famiglia

In alto Paolo Raveggi con la famiglia che lavora nella trattoria fondata da i suoi antenati nel 1896, un'insegna storica



vanti alla trattoria c'era un ruscello dove i ragazzini faceva il bagno. Ora c'è il fognone ma la zia Doriana si ricorda ancora accanto alla trattoria un mulino che prendeva l'acqua dal ruscello».

E con tanto lavoro il padre aveva preso un cuoco per aiutarlo. «Cucinavano in famiglia e continuiamo così ancora oggi. Allora ai fornelli stava la nonna Raffaella detta Fella, moglie di Dino, poi hanno continua-



Il bancone delle vendite è quello originale, così come i piatti della tradizione

to il mio babbo o lo zio Giuseppe, mentre la zia Doriana era specializzata nei primi piatti». Gli anni passano e cambiano le abitudini, per la gita fuori porta è più gettonata Viareggio. «Ma da noi viene ancora tanta gente, siamo frequentati soprattutto da lavoratori e da chi ama il cibo toscano», dice Paolo. Che mostra il menù. «Tutta cucina locale tradizionale: ribollita, pappa al pomodoro, penne strascicate al sugo di stracot-

to e stracotto per secondo, schiaffoni al lucio, una specie di paccheri al sugo di tacchino che in Toscana si chiama lucio e che è il piatto della tradizione di Carnevale, pappardelle sul cinghiale, panzanella, carne alla griglia, specialità bistecca. Il lunedì e il martedì facciamo il bollito, i tortellini in brodo, la minestrina con le cicche (i fegatini di pollo a pezzetti cotti da soli e poi messi nella minestra). E poi ci sono la trippa alla fiorentina e anche il baccalà alla fiorentina che si fa infarinato e fritto con aglio, pepe e pomodoro. Tutti i venerdì c'è l'inzimonio, che insieme al baccalà è l'unico piatto di pesce che facciamo». Sono solo alcuni esempi, i pronipoti si muovono nel solco tracciato dagli avi. «Non ci siamo lasciati tentare dalla nouvelle cuisine, anche perché non ci riesce».

In cucina adesso sta Paolo: «Mi ha insegnato il babbo che aveva imparato dalla nonna». E assicura di non aver nessun problema a trovare personale, per il semplice fatto che non lo cerca. «Ho tre dipendenti stabili di cui due sono figli miei anche se regolarmente assunti. Non ho problemi di trovarne altri, lavoriamo in famiglia: io, mia sorella, mia moglie solo a pranzo, i due figli Lorenzo e Gabriele che hanno fatto la scuola alberghiera e continuano la tradizione di famiglia. In sala a darci mano c'è il terzo figlio, Gherardo. Hanno 24, 23 e 21 anni. Sono giovani ma anche a loro piace la nostra cucina non i piatti strani, non la ribollita rivisitata. Il segreto sono le materie prime e la passione, alla cucina ci si deve stare dietro, non si può mettere la pentola sul fuoco e andarsene, perché si torna e si trova che sa di bruciato. E poi i cibi devono essere belli saporiti, non siamo mica all'ospedale».

Dino ha anch la camere al piano sopra il ristorante. «Nel 2005 abbiamo fatto una locanda di sei camere. Puntiamo su chi viene a lavorare negli appalti, spesso grandi e lunghi cantieri, soprattutto nell'edilizia, tra Scandicci, Firenze, Lastra a Signa, è comodo dormire e mangiare nello stesso posto. Abbiamo più di cento coperti in sala e una ventina, l'estate, fuori sotto a una tettoia davanti all'ingresso».