

5 E 5, LO STREET-FOOD LIVORNESE ALL'ANTICA TORTERIA DA GAGARIN



Siamo a Livorno, in uno dei quartieri più antichi e suggestivi del centro storico, a due passi dagli scali Aurelio Saffi e di fronte al Mercato delle Vettovaglie. Qui si trova l'Antica Torteria da Gagarin il miglior posto a Livorno dove mangiare il mitico "5 e 5".

L'Antica Torteria Gagarin e il "5 e 5"

Il nome della bottega è il soprannome del proprietario, **Salvatore Chiappa**. Rilevò il locale nel 1973

assieme alla moglie, dopo averci lavorato per anni come garzone. Un giorno una signora entrò nel negozio e vedendo Salvatore esclamò che: "**pareva tutto Jurj Gagarin!**", astronauta nonché primo uomo ad andare sulla luna e sempre presente sui giornali e sugli schermi di quel periodo.

Da allora tutti hanno cominciato a chiamarlo **Gagarin** e non hanno mai smesso. Salvatore - Gagarin - una volta presa in mano l'attività, decise di dedicarsi solo alla **torta di ceci** e abbandonò la pasticceria e la pizzeria.



Ma cos'è il "5 e 5"?

È un panino farcito con **torta di ceci**. Il pane utilizzato, mi dice Giuliano, figlio di Salvatore e gestore dell'attività insieme al fratello, è **pan francese** (non baguette!) oppure **schiaccia**; entrambi senza latte e strutto.

La torta di ceci (mi raccomando non chiamatela "**cecina**" perché "**è da pisani**") è fatta con **farina di ceci, acqua, sale e olio di semi di arachidi**; viene cotta nel forno a legna in teglie tonde di rame stagnato.

Il "**Cinque e Cinque**" va mangiato con la torta assolutamente **calda**: questo è uno dei motivi per cui questa pietanza così "street" non è mai stata importata sulle strade con mezzi mobili. "*Sennò poi la senti la gente che si lamenta se la torta è fredda!*"

Sopra la torta si può aggiungere il **pepe** e, negli ultimi 20 anni, è stata aggiunta un'unica variante: le **melanzane "sotto pesto"**, che non è quello genovese, attenzione. "Sotto pesto" a Livorno significa **aglio, peperoncino e aceto**. Questo panino è una pietanza tanto antica quanto moderna: è **biologico, vegano, gluten free**, di **alta qualità** e a **basso costo**.

È **rigorosamente accompagnato** con la **spuma bionda**, anche se un signore livornese, con il suo "francesino" in mano mi confessa: *"Se vengo e mangio il 5 e 5 per cena, mi ci garba anche un bel bicchiere di vino rosso!"*.



La domanda sorge spontanea: che significa "Cinque e Cinque"?

Nei primi anni del Novecento il **prezzo del pane** e il **prezzo della torta di ceci** era di **5 centesimi** di lira; quando i clienti andavano dal tortataio chiedevano cinque centesimi di torta e cinque centesimi di pane. Alla fine l'accostamento di **pane e torta** (inventato dai livornesi) piacque e si diffuse talmente tanto che prese il nome di "5 e 5".

Il “5 e 5”: il tipico street food livornese

Questo panino è ciò che viene definito oggi **street food**. Giuliano mi racconta che i clienti sono soprattutto livornesi e persone dalla Toscana, ma che capita che vengano turisti proprio per assaggiare la **mitica torta di Gagarin**. “La mattina” mi dice “solitamente vengono i pensionati”.

Lo noto anche io: mentre parliamo è un via vai di **signori** che mi parlano e mi raccontano qualche aneddoto sulla loro città. Dalle 12.00 alle 14.00 invece è il momento delle persone che lavorano negli **uffici** vicini. Il pomeriggio è l’orario in cui vengono i **bambini** e i **ragazzi** a far merenda, a discapito delle merendine confezionate e delle bibite industriali. Il “5 e 5” è un **pasto completo** ed il costo è accessibile davvero a tutti: **2,50 €** per il panino e **1,00 €** per la spuma.

☛ **Leggi anche: [Livorno, la città più bohémien della Toscana, è un’esplosione di vita](#)**



L’Antica Torteria Gagarin

L’Antica Torteria da Gagarin è aperta **dieci mesi l’anno** Giuliano mi spiega che lavorano tantissimo l’in-

verno e in particolare la domenica, da quando nella vicina Via Grande hanno aperto i negozi di franchising e c'è molto più "giro" di persone. L'atmosfera all'Antica Torteria Gagarin è meravigliosamente **informale, semplice e genuina**. Sorrisi e battute in livornese sono il pane quotidiano.

Gagarin nel suo piccolo produce **street food toscano d'eccellenza**: non ne esiste uno uguale in Italia e nel mondo!

Giuliano mi racconta che lui e suo fratello hanno iniziato lavorare in torteria quando avevano 14 anni. *"La voglia di studiare era poca e abbiamo deciso di iniziare in **bottega** con mamma e babbo. Per noi, non è un lavoro, è la nostra vita. Siamo contenti da quando arriviamo a quando andiamo via. Il rapporto e il **contatto con le persone** è fantastico; vedere poi che anche persone non italiane che vivono qua vengono spesso per mangiare il 5 e 5 ci può far solo che piacere."*

All'**Antica Torteria Gagarin** non c'è insegna, ci sono due banconi e qualche sedia per chi vuole mangiare dentro: il fascino è proprio quello di girare per il **mercato** e le vie livornesi con il "5 e 5" in una mano e la spuma nell'altra.



Giuliano come descriveresti la vostra attività?

"Dé, come la descriverei? Solare e positiva!". **Solare**, perché la torta, protagonista indiscussa, è gialla e

tonda come il sole. **Positiva**, perché quando vieni da Gagarin l'energia che c'è nell'aria è assolutamente contagiosa!

Antica Torteria Gagarin: tappa obbligatoria se passate dalla costa Livornese.

! PER APPROFONDIRE:

- ☛ **Costa labronica tra vento, mare, cibo e curiosità**
- ☛ **Dé livornese: una parolina piccola piccola per un'infinità di significati**
- ☛ **5 Piatti tipici livornesi: dal cacciucco al ponce**

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople