

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"

I 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 melan-

zane “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'inverno 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 descriverai? 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](#)



