

## IL FRATAIO 1920 ANTICA FRIGGITORIA A LIVORNO: QUANDO LA STORIA SI FA LEGGENDA



Il Frataio 1920 è la più antica friggitoria di Livorno, storica bottega nel cuore della città labronica, in zona Mercato Centrale, dove mangiare frati, bomboloni e scagliozzi

1 / 4 - Il Frataio: una tradizione secolare

Di cosa parliamo in questo articolo:

- La nascita de Il Frataio di Livorno nel 1947
- I frati: le ciambelle *“cor buho nel mezzo”*
- Qual è la ricetta dei frati livornesi?
- Il frate il livornese lo vuole *“a bollore”*
- E poi ci sono i bomboloni e gli scagliozzi



- L'antica friggitoria e Livorno
- La squadra dell'antica friggitoria livornese
- Progetti futuri per Il Frataio di Livorno

**A**l centro di Livorno, nell'area dello storico Mercato delle Vettovaglie, proprio nel cuore di Piazza Cavallotti - ex Piazza delle Erbe -, da decenni resiste indomita un'antica friggitoria conosciuta da sempre per i suoi "frati" e per i suoi bomboloni che nel 1970 hanno degnamente preso il posto dei cannoli. Nel tempo, poi, alla produzione classica si sono aggiunti gli scagliozzi, fatti di polenta fritta; le patatine; i mitici cenci, o chiacchiere, durante il [periodo del Carnevale](#); le frittelle di riso per la classica festa di San Giuseppe; i fratini e le bomboline - su ordinazione per compleanni e feste -; e pure i fratini surgelati da friggere a casa. Insomma, la fiera della leccornia per golosi e non, dato che è assolutamente impossibile resistere all'atavico richiamo di queste delizie che ci accompagnano ammiccanti fin dalla prima infanzia.

La nascita de Il Frataio di Livorno nel 1947

Dal 1920 il fondo aveva ospitato un arrotino e una macelleria. Poi il nonno Luigi, di origine pugliese, lo comprò da un certo Massimo Deri nel '47 e lo dette per un certo periodo in affitto. Lui in quel momento faceva il calzolaio, ma negli anni '50 decise di spostarsi dal suo paese verso Livorno per iniziare questo leccornioso spaccio.

Oggi l'attività, gestita insieme alla famiglia Esposito, va avanti grazie alla terza generazione rappresentata da Davide e Luigi Rainone, figli del compianto Ennio, preziosi custodi di una tradizione secolare che tende a mantenere - ma non solo, come vedremo - il processo qualitativo tramandato negli anni.

Andiamo al sodo? Scopri i prodotti a pagina 2