



# Il Giglio, a Big Family Affair

Starring L., S. & B.



TESTO di GLORIA FEURRA  
FOTO di FRANCESCO TOMMASI

**N**on è certo conveniente ficcanasare dentro agli archivi delle famiglie che non sono la nostra; ciononostante è cosa così umana, quasi remissibile, quel prurito che ci coglie fragili e cedevoli mentre perseveriamo. Se state già là con l'acquolina in bocca, deglutite: in questa sede non verrà consumato nessun riprovevole atto di indiscrezione, tutt'altro! Mettetevi comodi, microondate dei popcorn se vi aggrada. Inizia in questo momento la narrazione della storia di una famiglia che non solo famiglia è.

Correva l'anno 1948, quando alcuni temerari mantovani penetrarono le mura della città di Lucca insediandosi nella celeberrima Buca di Sant'Antonio, il colosso del mangiar tradizione e antitesi degli ignobili trappoloni per turisti. In poco più che un trentennio, l'audacia e la caparbietà dei Barbieri e dei Pacini, mossero a espugnare dal palazzo signorile un circoletto ricreativo affacciato dinanzi al Teatro Lirico, istaurando un ristorante che dal 1979 porta il nome di Ristorante Giglio, omonimo della piazza e del teatro. È il 2018, e dentro al ristorante ancora presidiano gli eredi del mantovano, Franco Barbieri.

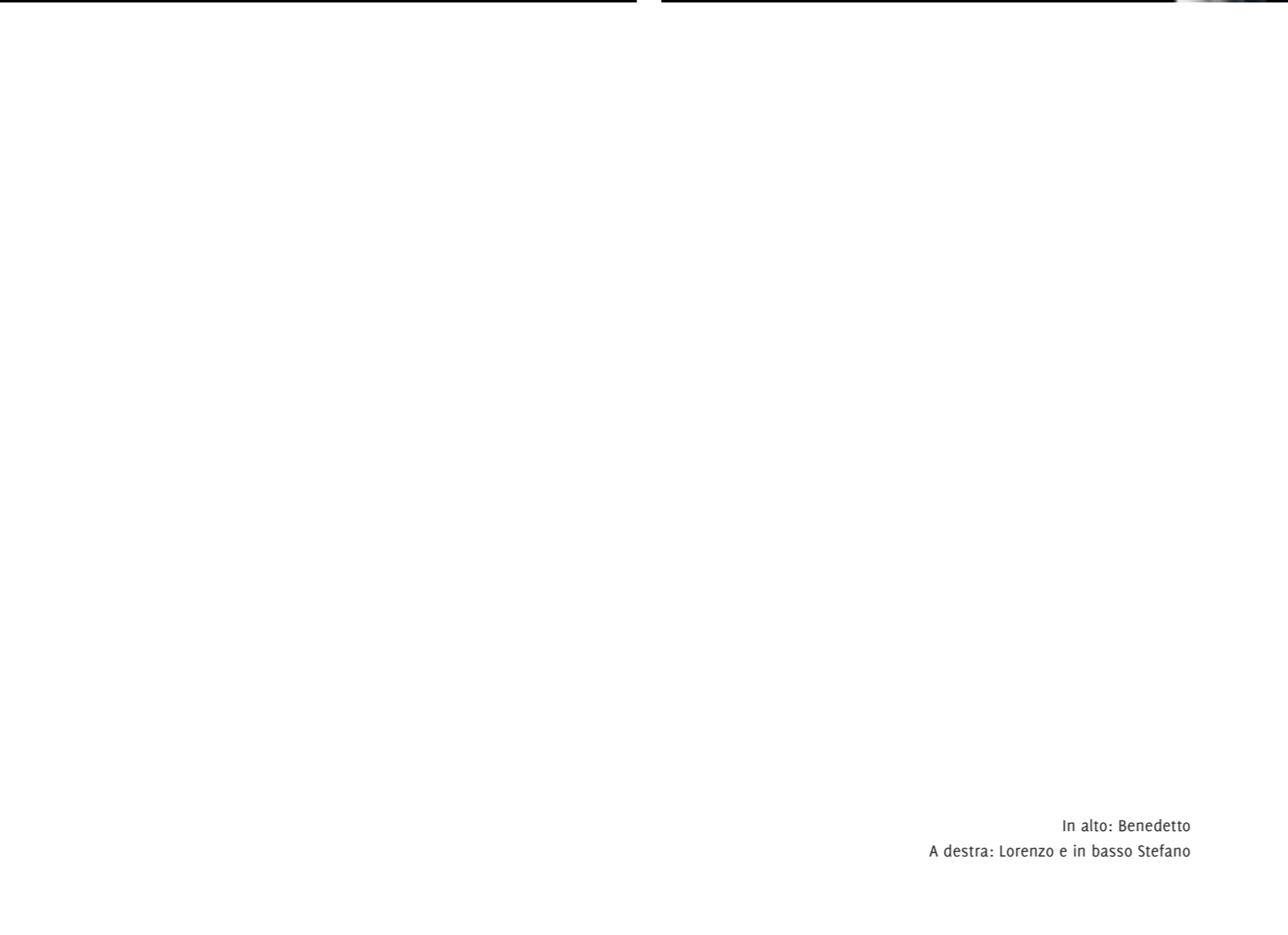
*Il Giglio, claim, a Big Family Affair*, sub-headline: la docu-serie. E anche per questo articolo il titolo l'abbiamo trovato.

Le luci in pellicola sono alte, ché come dice Paola, godendosi l'inappagabile sole di gennaio sulla schiena, questa è una delle piazze più miti e assolate della città. Immagina d'estate, dice, quando fuori si sfiorano i 200 coperti e i 40 gradi a mezzogiorno e si combatte la calura con ombrelli e ventilatori, ma è una partita persa. Testimonianza: io le ho viste, qualche anno fa, sfilze di aragostelle anglofoni sciogliersi e mantecarsi come burro e parmigiano sulle Tagliatelle con ragu di interiora di coniglio che divoravano. Dondola nel passeggiare, con l'expertise che solo una nonna può avere, Leone - che però non è il suo di nipote - mentre il papà, nel frattempo, ultima la cottura di un pane che vabbè, poi ve lo diciamo com'è. Avete ragione: un colpetto di rewind al nastro, che altrimenti la trama non si segue e diventa tutto uno spoilerone.

Riprendiamo il filo a partire da... ok, i primi anni Ottanta. Il ristorante è quello del pranzo in famiglia della domenica e degli avvenimenti che contano. Tra aficionados e avventori di passaggio, nella cornice del palazzo degli Arnolfini, con i suoi affreschi sulle volte, l'eleganza austera e la storica imponenza, stagione dopo stagione si fanno i grandi numeri. In cucina Loredano Orsi - custode del ripieno di tordelli e stenditore ufficiale di chilometri di pasta - che potrebbe oggi essersi ritirato alla pacchia della pensione che io mi scorderò, ma invece al mattino lo trovi là, "a dare una mano ai ragazzi". A completare il profilo del personaggio, riportiamo un aneddoto significativo: il signore sopracitato, in un atteso giorno del settembre 2017, mentre Lucca si prestava ad accogliere 60 mila persone per l'unica data italiana di una band semiconosciuta, ha presenziato in cucina per qualcosa come 14 ore filate, terminando il servizio fresco come una rosa. Paola Barbieri - personaggio chiave dell'intero intreccio e che abbiamo solo brevemente introdotto - è invece l'incarnazione del know-how della sala, quella tutta italiana, riassumibile come un blend assemblato al contagocce di professionalità, cura e umanità. Anche lei al Giglio ci spende ancora le mattinate, tra ospitalità e amministrazione a scomparsa - nel senso che lei, l'amministrazione, la gestisce da dentro un armadio. Ma possiamo fare di meglio: dove aperte le ante di un armadio, si svela un ufficio 50x50 cm dove Paola si preoccupa che i ragazzi patiscano il meno possibile il tedio della burocrazia. "Ti ammazza l'entusiasmo quella", dice.

"I ragazzi", "i ragazzi". Avanti di fast forward per stoppare a... diciamo attorno al 2012. Compare un venticinquenne Lorenzo Stefanini (da ora L.), figlio di Paola, che, dopo un tempestivo esordio accademico nella comunicazione, opta per un dietrofront: la comunicazione per i suoi denti la riconosce nella cucina, e a Colorno trova il pane. Consolidato l'armamentario del buon cuiniere e avvenuto il profetico ritrovo con B. (ci torneremo), inaugura il prescritto arruolamento tra le brigate. Prima dai fratelli Portinari alla Peca (che è un posto bellissimo dice, e che bisogna andarci), poi al Devero di Enrico Bartolini (il genio indiscusso dell'imprenditoria ristorativa, dice). Un nuovo fortuito incontro gli costerà il primo biglietto per il Sol Levante (che non lo dice, ma suona come quello che i new age chiamerebbero "il posto dell'anima") e il primo approccio con format nipponici inediti, superando lo scoglio - che dico? - l'iceberg - ma peggio! - scalando l'Everest linguistico per lavorare da Ippo Isakaya, allo Aoyagi e al RyuGin di Tokyo. A fasi alterne torna dentro le mura, giocando sempre più pesante ai fornelli con l'amico storico, quello dei tempi del liceo, che è tutto preso dalle arti visive e dal videomaking - ha pure studiato allo IUAV però, sarà mica un caso la tesi su Adrià, e quel documentario sulle erbe spontanee con Franco Chiarini, come lo spieghi? Ladies and Gentlemen, diamo il nostro caloroso benvenuto ne *Il Giglio, a Big Family Affair*, a Stefano Terigi! Lo so, lo so. State osservando il ritratto tutti tronfi che già avete anticipato il colpo di scena: i due sono fratelli, o per lo meno cugini! E invece niente. Grado di parentela zero. Amici storici, è stato detto. Fatto sta che Stefano (che da ora sarà ovviamente S.) giocando che ri-giocando con l'amico L., ha la rivelazione: appesa la cinepresa al chiodo, imbraccia lame affilate e pinzette da impiattamento e parte, va, impara. Primo round a Les Solistes, Berlino, lavorando con curioso anticipo spalla a spalla con B. (adesso ci arriviamo, pazientate!). Alternando dei ritorni alla base, all'archè del suo nuovo cammino, riparte per il secondo round, che lo vede catapultarsi sull'emisfero boreale, al Wills Domain da Seth James. Poi, più che di terzo round citiamo il diretto interessato, che chiama "battesimo" (epifania diremo noi) e dice "là ho visto la bellezza", e allora capiamo che si fa riferimento al percorso in Piazza Duomo.

Avete pazientato, ed è ormai giunta l'ora di svelare l'ultimo - in ordine di apparizione - sovente citato e misteriosissimo personaggio manco fosse l'innominato, B. Rullo di tamburi e scroscianti applausi per... Benedetto Maria Rullo. Romano, classe '89. E dopo cos'è successo? "È successo che dopo che sono nato volevo fare il cuoco". Tirato su a suon di mondanità nei salotti dei nonni, fin dalla più tenera età manifesta uno spiccato interesse per le arti della conversazione e della forchetta. I cult ai banchi del liceo classico furono le riviste *Donne ai dolci* e ciò nonostante di bullismo neppure l'ombra. La maturità è in pugno; è ora di dire basta ai compromessi. Iscrittosi all'Alma, spenderà diversi mesi con L. a condividere formazione, aspirazioni e un letto matrimoniale. "Gran casino" dice ma, per coerenza con il ritratto psicologico del suo personaggio, lasceremo galleggiare nebulosa questa affermazione. Lo stage curricolare lo fa Da Vittorio a cui segue un passaggio dal Pellicano, con Guida. A Londra il fatidico incontro con "Pierino" (aka Pierre Gagnaire), per trattenersi allo Sketch un anno e mezzo. Poi un giorno Pierino gli fa: "Ma a Berlino?". A Les Solistes partecipa all'apertura e, l'annunciato colpo di scena, ci si ritrova pure S. Il rapporto con Pierino dura 4 anni e mezzo, ma è tempo di cambiare aria: il Relae di Puglisi a Copenaghen è la risposta. Sarà l'avant-garde nordica a fargli abbracciare una filosofia che esporterà fino al rimpatrio: la vita, prima, il lavoro, poi.



In alto: Benedetto  
A destra: Lorenzo e in basso Stefano



Appare cubitale sullo schermo "2016": eccoli L., S. e B., i nuovi protagonisti indiscussi de *Il Giglio*, comparire insieme a fine turno per fare l'ultima staffa da Mario. Se fino a qualche riga fa si raccontava un prequel, adesso siamo ufficialmente entrati nel cuore pulsante della trama. La scenografia, conferendo un senso di continuità e confidenza agli spettatori, resta la stessa: Il Giglio, illuminato dalle sue lampade pendenti di cristallo, raffinato nei suoi velluti e nei toni pastello, nei tovagliati immacolati, nei sorrisi accomodanti di una sala impeccabile, negli illusionistici giochi di acustica delle sue volte. Dalla regia si annuncia che a breve luci e suoni verranno rivisitati, ma noi, per ora, ce lo godiamo così: Monumentale, Italiano (e tante care cose al *New Yorker*).

Se l'ambientazione non muta, ciò che segna discontinuità è la nuova doppia anima dell'opera. Jeekyll e Hyde, ma senza conflitti interiori. Il Giglio funzionava e funziona meravigliosamente, e allora, suggerisce L., "perché stravolgerlo?". La carta continua ad essere nutrita dai piatti della tradizione, autentici ma ridefiniti da pochi, sostanziali tocchi sofisticati, mentre collateralmente prende vita un nuovo filone: il percorso degustazione è un crogiolo di tre teste e sei mani dove il risultato è legato, fluido, polifonico. Hanno coniato il concetto di "Due Stagioni" per descrivere una primavera/estate più disinvolta, dove l'assalto turistico comporta un profilo creativo più basso e concentrato sull'operatività di piatti collaudati; un autunno/inverno più sperimentale e ricercato, che diventa piena espressione di quell'entusiasmo che Paola non solo non teme, ma sostiene con un illuminato sentimento di serenità.

L. è appena tornato da Tokio con circa 40 chili di ceramiche giapponesi, e B. e S. sono come due bambini il giorno di Natale: "usiamole tutte!". Magnifico tempismo, bramo. Un balletto di amuse bouches accerchia il tavolo: longilinei Cannoli di pastinaca impolverati di ibisco, tropical è l'Arepa con caprino e acetosa, lo scricchiolante Kartoffelsalat di patata americana, una consistente Polpetta di orecchie di maiale e umeboshi. Danzano a mano presa i continenti nella fervida immaginazione dei tre, che paiono fremere dalla voglia di raccontare viaggi, origini, love stories e suggestioni, condensando il tutto in un esordio tanto maturo quanto giocoso. Andiamo avanti? Un intermezzo: è la testa di un Gambero rosso, servita con crema di pinoli, lime e caffè. Non appena terminato di fare brutti versi per vuotare il carapace, si chiude un piano americano tra i commensali, che bisbigliano: "ma la coda, dov'è?", indagando certamente in chiave opportunistica-godereccia, e non mossi nell'immediato dalla coscienziosa urgenza della lotta al food waste.

Vi ricordate che nell'incipit c'era il papà di Leone che ultimava la cottura del pane? Era B., e, come promesso, adesso ve lo diciamo com'era: lievitazione leentissima con pasta madre, tre farine (segale, farro e Gentil Rosso), alveoli da Emmenthal, sapidità minima, umidità e crosta magistrali. Dio abbia pietà di me per il compulsivo numero di pucciate fatte nell'olio extravergine d'oliva lucchese. L'intervento di un nuovo trittico mi placa: Capasanta intiepidita da un dashi di agrumi affumicato ("che metti dappertutto", dicono, e io ci credo) con salicornia; Cavolo alla brace con emulsione di ostriche e consommé di manzo alla rosa canina, da sorseggiare confidenti che quel liquido possa curare ogni male; Animella di vitello, cereali, yogurt, miele di spiaggia e polline d'elicriso, un cerimoniale zen nel Mediterraneo.

A fianco: Cavolo alla brace, ostriche e consommé di manzo alla rosa canina





Sopra: *Fegato di pollo, anguilla e melograno*

A fianco in senso orario: *Arepa caprino e acetosa - Kartoffelsalat di patata americana - Cannolo pastinaca e ibisco - Orecchie di maiale e umeboshi*



Il Fegato di pollo, anguilla e melograno è un boccone che mette d'accordo tutti - anche in campagna elettorale - non banale, mai blando e invece deciso, buono, trasversale. Gli Spaghetti affumicati cotti nel tè Lapsang Souchong con crudo di frutti di mare e yuzu comportano una breve ma *acutissima* riflessione sulla straordinarietà della pasta: può essere il piatto di tutti i giorni quello capace di stupirci instancabilmente? Sì, può. La seconda variazione di pasta è interpretata da Tortellini panna e soia, sfrontatamente cosmopoliti. A ritmo serrato si sbocciano i vini naturali di una pacifica e anomala triplice alleanza austro-franco-italiana. Saremo a questo punto arrivati all'etichetta nostrana del collettivo Brutal, quando dal tavolo accanto parte lo spettacolo pirotecnico: l'Anatra nella Mystery, omaggio al genio e ingegno dell'opera di Andrea Salvetti. Poggiata sulla piastra incandescente e adornata da un bouquet di erbe aromatiche, la cloche la copre, trattenendo i fumi del falò di alloro, rosmarino e timo. Tramite un piccolo foro sulla cima, gin e vino precipitano sul fondo, promuovendo un moto circolare di liquidi e vapore che permette alla carne di trattenere ogni umore e sentore. B. taglia con mano chirurgica, servendo una porzione di petto bagnata con una salsa civet profumata con whisky torbato e legata con il sangue dell'anatra. Ancestrale, sobrio e profondo: standing ovation.

Esattamente quando il livello di distrazione e meraviglia è all'apice, il trio colpisce ancora. Spuntano le *desaparecidas* code di gambero in una funky versione pre-dessert, accompagnate dalla granita di mandarino e gin e puntellate di capperi di sambuco in vetta. Chiudiamo con i Bomboloni, per non appesantirci, con miele e pepe rosa. G.O.L.A. La cena è conclusa, mentre per chiacchiere e bicchierini *au naturel* siamo a metà dell'opera.

Il triangolo, no, non l'avevamo considerato come risposta ai tormenti della cucina che stronca la voglia e la schiena. "Rifondazione Culinaria", apostrofa B., pari diritti e pari doveri e, soprattutto, abolizione del diktat militare in cucina. Partiamo da quelli che sono i vantaggi del triangolo: ciascuno gestisce 1/3 del fardello che tipicamente grava su un singolo, e questo significa che il ristorante non solo non resta mai scoperto, ma soprattutto si scongiura la frustrazione del rosciare a vedere il resto del mondo che va in vacanza (L. è appena tornato dal Giappone, dicevamo, mentre S. sta ultimando i bagagli per un viaggio in Cambogia), garantendo una presenza in cucina che è al 100%. È però giunto il momento di elencare le inconvenienze legate ai triangoli: non pervenuti. Miracolo? *Sni*, parliamo più che altro di presupposti. Ciascuno, in prima istanza, deve essere capace di cedere (se mai l'ha avuto) l'istinto da prima donna, per condividere tanto i premi (che in questi ultimi due anni non sono mancati) quanto la paternità della proposta globale dei piatti, anche se, ex-post, basta un nulla per riconoscere quali delle tre firme è più calcata in ciascuna creazione. Grazie a un'assennatezza rara, il loro è il risultato che le migliori aziende auspicano di ottenere promuovendo secchiate di team building. Il plus valore in questo caso è che gran parte dell'opera è disegnata per mezzo di quella cosa bellissima della vita che si chiama sliding door: essere nel posto perfetto al momento opportuno e poi ritrovarsi, perché di base: "se funzioniamo così bene, è perché abbiamo gusti molto simili".

Qualcuno le ha chiamate armoniche dissonanze quelle del Giglio, innegabile infatti. Ma ancora prima che celebrare un riuscitissimo esperimento gastronomico, citerei la grande conquista umana e professionale compiuta da un trio che ha appena - o ancora deve - sbarcare negli enta, autori di un complessissimo eppure spontaneo equilibrio tra brio della scommessa e responsabilità dell'eredità, dove cruciale è stata la lungimiranza, la fiducia e il concreto supporto offerto da una madre.

Non mi pare possa esserci epilogo più calzante di un "to be continued...". Intanto, preparatevi agli imminenti *binge-watching* delle prossime stagioni.

### **Ristorante Giglio**

Piazza del Giglio, 2  
55100 Lucca (LU) - Italia  
Tel: +39 0583 494058  
[www.ristorantegiglio.com](http://www.ristorantegiglio.com)





## Capasanta, agrumi affumicati, rafano e salicornia

*per 4 persone*

### Per le capesante

*12 capesante  
olio di semi di arachidi q.b.  
scorza di limone q.b.  
olio extravergine di oliva q.b.*

Pulire le capesante mantenendo solo le noci. Salarle e rosolarle da un lato in padella rovente con olio di semi di arachidi fino a caramellarle. Tagliarle in 3 o 4 pezzi e condirle con scorza di limone e abbondante olio extravergine di oliva.

### Per gli agrumi affumicati

*2 lime  
2 limoni  
2 pompelmi rosa  
2 mandarini  
2 arance  
2 bergamotti  
2 chinotti  
foglie di Kombu q.b.  
salsa di soia q.b.*

Mettere in teglia i lime, i limoni, i pompelmi rosa, i mandarini, le arance, i bergamotti e i chinotti. Infornare a 200°C per 13 minuti fino a che le bucce risulteranno nere. Inserire tutto in un mixer e frullare, setacciare e mettere in infusione le foglie di Kombu per due ore. Setacciare nuovamente e aggiungere la salsa di soia.

### Per completare il piatto

*rafano fresco q.b.  
salicornia cruda q.b.*

Porre le capesante sul fondo della ciotola, facendo attenzione a non scolare l'olio di condimento. Grattugiare il rafano fresco e aggiungere alcune foglie di salicornia cruda. Versare l'estratto di agrumi per completare il piatto.



## Spaghetti affumicati ai frutti di mare crudi e yuzu

*per 4 persone*

### Per gli spaghetti

*350 g di spaghetti Mancini  
una noce di burro  
olio al basilico  
succo e scorza di yuzu  
tè Lapsang Souchong*

Cuocere gli spaghetti per 5 minuti in acqua salata poi trasferirli in una padella dove avremo del tè infuso nell'acqua, già caldo. Terminare la cottura facendo evaporare tutta l'acqua e mantecare con il burro, l'olio al basilico, la scorza e il succo di yuzu.

### Per i frutti di mare

*ricci di mare  
tartuffi di mare  
cannolicchi  
fasolari  
scorza di yuzu  
olio e sale q.b.*

Condire i frutti di mare a crudo con olio, sale e scorza di yuzu.

### Per completare il piatto

*Polvere di Lapsang Souchong*

Sistemare un nido di spaghetti mantecati nella fondina e aggiungere i frutti di mare crudi e conditi. Finire con una spolverata di Lapsang Souchong.



L'anatra nella Mistery



  
**Naturanda**<sup>®</sup>  
LA TUA SCELTA SOSTENIBILE

I nuovi piatti monouso **Naturanda**<sup>®</sup>, in polpa di cellulosa, sono prodotti al 100% con fibre vegetali rinnovabili. Biodegradabili, interamente fabbricati in Italia, garantiscono i più elevati standard di sicurezza sia per l'ambiente che per il consumatore. Grazie alle alte proprietà meccaniche delle materie prime utilizzate e alle migliori tecnologie del processo produttivo, i piatti monouso **Naturanda**<sup>®</sup> sono super resistenti e perfetti per ogni occasione. Scegli **Naturanda**<sup>®</sup>, scegli la sostenibilità.

 made in Italy

[www.naturanda.it](http://www.naturanda.it)