

Ristorante Da Alcide, una tappa obbligata sull'antica via Aurelia tra terra e mare

28 Luglio 2024



CAMPIGLIA MARITTIMA - All'arrivo del primo figlio, **Alcide**, decidono di dare il suo nome alla drogheria che avevano appena ricevuto dai genitori come regalo di nozze. L'attività, grazie anche alla mescolta di vino e vendita di panini, è già un punto di riferimento per l'intera zona e sosta quasi obbligata per i tanti che percorrono l'Aurelia, all'epoca, senza autostrada, principale via di comunicazione che collega Roma con la Francia.

Negli anni Novanta nonno Alcide, oramai anziano, decide di cedere la bottega e **Francesca** e **Cristina Baldini** (nella foto di copertina), insieme alla mamma **Licia**, ne prendono le redini. Restando saldamente nelle mani della famiglia, oggi alla quarta generazione, quella del

ristorante Da Alcide a Venturina Terme, frazione di Campiglia Marittima (Livorno), è una storia tutta italiana fatta di buona cucina, accoglienza e passione che si tramandano.

Ingranano una marcia in più, nel 1999 ristrutturano e le giovani sorelle danno subito una nuova impronta al locale, senza snaturarne l'essenza che, ancora oggi, resta quella innanzitutto di un punto di ritrovo, crocevia di persone della zona o di passaggio per mete più o meno lontane, un luogo accogliente proprio come il pizzicagnolo di paese in cui nessuno che entra si sente ospite o semplice cliente.

Stimate da chi chiedeva qualcosa in più rispetto ai prodotti del banco e ai piatti freddi, decidono di aprire la cucina. "Siamo partite con questa avventura nel 2001", racconta Francesca, inizialmente ai fornelli prima di scambiarsi i ruoli con la sorella. "Io ho bisogno di parlare con le persone, caratterialmente la sala fa più per me", dice, con Cristina che ammette che la sorella è più empatica. Senza mai rinunciare alla famiglia: "All'inizio gli orari li abbiamo fatti a dimensione donna, ad esempio i primi anni eravamo aperti solo a pranzo", raccontano.

E se il mondo intorno è cambiato completamente, basti pensare appunto che all'inizio, nel 1919 il traffico era tutto riversato su questa strada che taglia per la campagna toscana per aggirare il promontorio di Piombino, Da Alcide ancora oggi mantiene i tratti di un tempo. Bottega alimentare, banco operativo dalla colazione all'aperitivo e vendita di raffinata oggettistica per la casa, di cui Francesca, che governa anche la sala, è appassionata e conoscitrice. La sorella Cristina, in cucina da autodidatta, assieme ad un manipolo di fidati collaboratori, grazie ad un'accurata selezione di materie prime e un pizzico di estro prepara piatti che da soli meritano la tappa.

Ma se in più di un secolo di storia la posizione ha fatto la sua parte, Da Alcide da sempre è stata anche una meta: "Sicuramente è cambiato moltissimo perché prima vivevamo del passaggio, però le persone venivano apposta già da quando c'era nostro nonno", raccontano le due. "Era un cultore, andava alla ricerca dei prodotti, amante dei formaggi". E oggi, molti clienti escono apposta dall'autostrada per una tappa golosa.

Da Alcide offre una cucina di tradizione toscana con la proposta che cambia dal pranzo alla cena e a seconda delle stagioni, con una ricca cantina che offre una vasta scelta per tutti i gusti e le tasche. Molto pesce locale - una passione ereditata dal nonno pescatore - e al di là dell'incrocio, l'orto in cui al tramonto si incontra la mamma a innaffiare: la cartolina di una Italia che sembra scomparire. *(m.sig.)*

LE FOTO

















































