

LA STORIA DI BURDE DAL 1901 AL 2007 E OLTRE..



Il fondatore della ditta "Burde" è stato Egiziano Barducci (nato a Firenze il 9 dicembre 1876, morto nel 1953) che con la moglie Giulia iniziò l'attività come rivendita di generi alimentari in via Vittorio Veneto n. 260, allora Comune di Brozzi/FI, attualmente corrispondente al n. 80 rosso di via di Peretola del Comune di Firenze (*vedi allegato 1, allegato 2 e allegato 3*).

Egiziano, rimasto presto orfano della madre, venne allevato da una famiglia di Ponte Buggianese (in provincia di Pistoia). Tornato intorno ai 18 anni nella natia Peretola ebbe uno scontro con il Maresciallo del paese in seguito ad una serenata non autorizzata particolarmente rumorosa. Per evitare conseguenze Egiziano si rifugiò dalla Palmira, sua madre "adottiva" ma in realtà la balia, a Ponte Buggianese e fece ritorno a Peretola solo dopo che un peretolino lo aveva

riconosciuto al mercato di Montecatini. Decise allora che poteva farsi rivedere in paese e sposare Giulia Gori.

Ecco un video (del 2020) di Oscar Covini per il suo [Tuscany Story](#) che racconta con la voce di Zio Giuliano quegli anni.

<https://www.youtube.com/embed/xnhidb0lgo0>

Insieme a lei aprì la bottega (un negozio di alimentari con forno e vendita di insaccati fatti in proprio) in pieno centro a Petriolo (rione di Peretola) in via Vittorio Veneto n. 260. Visti i precedenti trascorsi con il Maresciallo non poté intitolarsi la licenza che venne difatti richiesta a nome di Giulia Gori. La bottega venne subito identificata e chiamata con il soprannome del proprietario che era appunto "Burde", una toscanizzazione dell'aggettivo "*burdel*" che si dà in Romagna ai ragazzi. Infatti il padre di Egiziano, Graziano Barducci, era sensale di maiali e spesso portava il figlio oltre l'Appennino alle contrattazioni. L'aggettivo divenne soprannome e rimase con lui, da lui è passato alla bottega e poi ereditato, insieme a questa, dai discendenti.

Per un contenzioso con la proprietà del fondo di via Vittorio Veneto, il 2 maggio del 1927, dopo l'apertura della nuova strada denominata in seguito via Pistoiese (*v. allegato 4*) ma allora semplicemente "Strada Nova", la bottega di Burde si trasferisce nei locali al n. 6 rosso, gli stessi dove si trova ancora oggi l'esercizio.

Egiziano si fa intestare, decaduta la denuncia del Maresciallo, l'attività commerciale e si iscrive alla Camera di Commercio, registro delle firme 24831 (*vedi allegato 1*).

La bottega può allargarsi e diventa pizzicheria e trattoria con l'abitazione al piano di sopra. A quei tempi la Trattoria veniva chiamata "dell'Alberone" dal nome di un grosso albero di fronte ed era frequentata principalmente da barrocciai e renaioli (fruste e biada per cavalli erano in vendita in bottega accanto a pane e salame fino agli anni '50).

L'attività commerciale prosegue tra le due guerre ma Egiziano e Giulia non hanno figli, viene ad aiutarli il nipote Turiddo (nato nel 1912, figlio di un fratello di Giulia Gori, Roberto detto Giovanni). Nel frattempo l'attività si è allargata introducendo, come detto, anche quella di trattoria e c'è bisogno di un aiuto per la cucina. Aiuto che viene cercato e trovato a Ponte Buggianese, paese adottivo di Egiziano e noto per le brave balie e cuoche che ritroviamo all'epoca in molti locali e famiglie toscane.

Arriva così in trattoria Fosca Carrara, detta Irene, una ragazza appena sedicenne (nata il 29 settembre 1915) che sposa a 17 anni Turiddo Gori. Ancorchè giovanissima, Irene si rivela subito un'ottima cuoca, interprete delle più genuine tradizioni culinarie toscane non solo del pistoiese, capace di riproporre piatti tipici di tutta la regione con un estro notevole e una capacità non comune di "far masserizia", fondamentale per il successo del locale.

Dalla coppia nascono tre figli, Giuliano (1933), Roberto detto Fabrizio (1940) e Mario (1944).

Nel 1946 Turiddo Gori registra a suo nome la licenza di vendita al dettaglio di generi di pizzicheria e drogheria (*vedi allegato 5, licenza Comune di Firenze*). Nel 1953, alla morte di Egiziano Barducci, la ditta individuale passa del tutto al nipote, che si iscrive al Registro Ditte della Camera di Commercio di Firenze con il n. 127783 (*vedi allegato 6, Registro Ditte Camera di Commercio*).

Il soprannome "Burde" passa da Egiziano a Turiddo con il diminutivo "burdino" attribuito a ciascuno dei tre figli.

Dal dopoguerra in avanti la fama della trattoria si consolida e il successo è crescente con ingrandimenti successivi e con sempre più tavoli a disposizione. Aumentano le dimensioni della sala ma anche della cucina, del personale e del numero di proposte a tavola. Sempre e comunque rimane fondamentale, e

lo è anche oggi, l'unione in un solo locale delle attività di bar, tabaccheria, spaccio alimentari e ristorazione con possibilità di ristorarsi con un semplice e genuino panino fatto con insaccati locali e tradizionali fino ad un pasto completo seduti ai tavoli. Nel corso degli anni Burde diviene un riferimento per le sue preparazioni toscane sempre legate a ingredienti freschi e stagionali, dalle minestre agli arrostiti, alle specialità alla brace come la bistecca alla fiorentina, fino al bollito misto con le salse fatte in casa e alle carni in umido.

Nel 1976 diviene formalmente "impresa familiare" ma di fatto lo era già da tempo perché i figli hanno sempre vissuto e lavorato in trattoria.

Dal 1° gennaio 1978 il nome della ditta è "Gori Turiddo e C. sdf" (*vedi allegato 7, visura camerale attuale*).

Nel 1985 si modifica in "Da Burde di Gori Turiddo e C. snc" (*vedi allegato 7, visura camerale attuale*).

Nel 1994 (dopo la morte di Turiddo, presente in bottega fino all'ultimo e per tutti ancora l'emblema del locale) cambia il nome in "Da Burde di Gori Giuliano e C. snc" (*vedi allegato 7, visura camerale attuale*).

Nel 2004 entra in azienda Andrea (nato il 26 luglio 1973), figlio primogenito di Mario Gori e di Evelina Bottai, che si occupa della cantina come sommelier. Come responsabile marketing dirige l'attività web e di comunicazione informatica enogastronomica che porta il sito della Trattoria al secondo posto in Italia, tra i più influenti che si occupano di vino e cibo, semplicemente raccontando quanto ogni giorno viene fatto in sala e in cucina da Burde.

Nel 2005 muore Irene, fino a due anni prima presente costantemente ai fornelli, costretta a letto per una paralisi. Negli ultimi anni, quando non le era ormai più possibile scendere giù in cucina e mettersi ai fornelli, era comunque in

grado di controllare, dagli odori che arrivavano su in camera, se quel giorno il soffritto era stato fatto come si deve o se era il caso di correggere qualcosa.

Nel 2007 entra in azienda anche il secondogenito di Mario, Paolo (nato il 25 giugno 1976), che si occupa della cucina ereditando le ricette e l'estro di nonna Irene unito ad una vera passione per la ricerca storica dei piatti della tradizione. Nel 2020 la pandemia Covid chiude la trattoria per due mesi ma non l'attività di tabacchi, alimentari (che si allarga a ortofrutta) e neanche la cucina che si inventa il [Burdelivery](#) per offrire ai clienti il servizio di asporto dei piatti e consegna a domicilio. Nello stesso anno inaugura il [negozi online](#) e il servizio di precottura [bistecca a domicilio](#) con consegna refrigerata.