

RED GARTER[®]



SPECIAL EDITION

60 Years

La libertà
della notte
*The freedom
of the night*



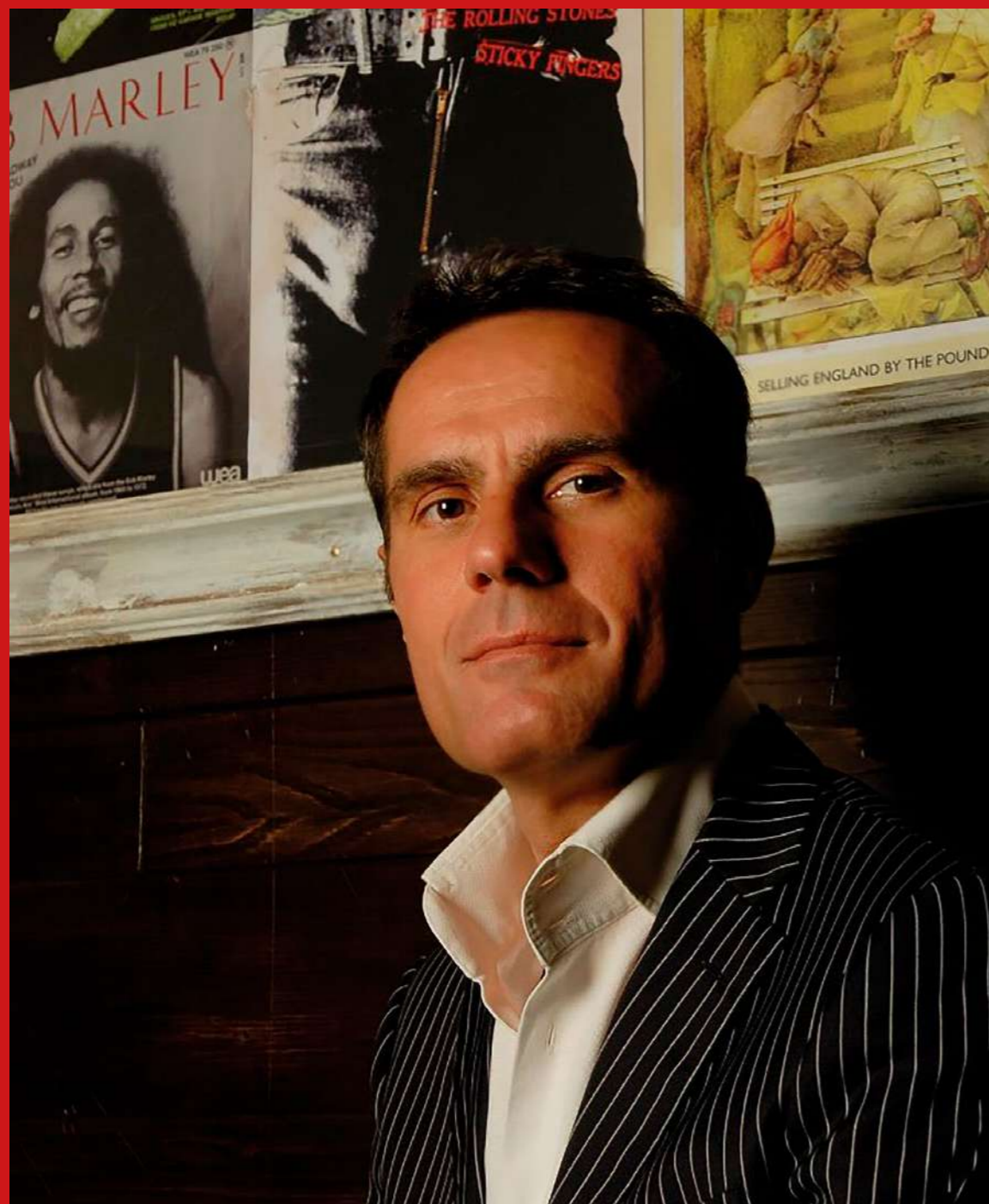




A Firenze,
la città più bella del mondo

To Florence, the most beautiful city in the world

Ricordo Tosca



IL 23 MAGGIO 1962 NASCEVA A FIRENZE IL RED GARTER, UN LOCALE PER GIOVANI VOLUTO DA UN AMERICANO DI NOME JACK CORREA CHE, CON IL SUO BANJO, CONQUISTÒ SANTA CROCE. OGGI, SESSANTA ANNI DOPO, QUELL'INDIRIZZO DI VIA DE' BENCI GUIDATO DALL'IMPRENDITORE RICCARDO TARANTOLI, RICORDA A TUTTI NOI CHE LA NOTTE È VITA.

ON MAY 23, 1962, THE RED GARTER WAS BORN IN FLORENCE, A PLACE FOR YOUNG PEOPLE WANTED BY AN AMERICAN NAMED JACK CORREA WHO, WITH HIS BANJO, CONQUERED SANTA CROCE. TODAY, SIXTY YEARS LATER, THAT ADDRESS IN VIA DE 'BENCI LED BY THE ENTREPRENEUR RICCARDO TARANTOLI REMINDS US ALL THAT NIGHT IS LIFE.

LIFETIME DRINKS

Con ingredienti di origine naturale al 100%



 **ORGANICS**
by Red Bull®



FRESCHE E AUTENTICHE, PROPRIO COME TE
SCOPRI I TUOI TALENTI CON LE TRE NUOVE VARIANTI DI GUSTO
ORGANICS BY RED BULL®

Con il lancio delle sue nuove varianti Purple Berry, Black Orange e Ginger Beer, ORGANICS by Red Bull® dimostra ancora una volta il suo impeccabile senso per lo spirito del tempo, il gusto e le tendenze nella categoria delle bevande analcoliche. Combinate con ingredienti provenienti al 100% da fonti naturali, donano autentico ristoro. Le tre nuove e sorprendenti esperienze di gusto completano perfettamente le già note e apprezzate varianti ORGANICS by Red Bull® Simply Cola, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water e Viva Mate: tutte bevande rinfrescanti certificate biologiche. ORGANICS by Red Bull® non sono energy drink. Non importa se servite con ghiaccio o gustate direttamente dalla lattina o bottiglia refrigerate, Purple Berry, Black Orange e Ginger Beer sono semplicemente deliziose, sia come rinfrescante alternativa biologica alle classiche limonate, sia miscelate con succhi o altre bevande. Così come le possibilità di mixology, anche i momenti di puro godimento sono illimitati. ORGANICS by Red Bull® sono le compagne ideali per ogni occasione e portano con sé il proprio messaggio: sii naturale, sii te stesso e coltiva i tuoi talenti. Tutti abbiamo qualcosa di speciale dentro di noi, dobbiamo solo scoprirlo. La linea ORGANICS by Red Bull® è pura ed autentica, sia per quanto riguarda il gusto sia per la sua filosofia aperta a nuove opportunità. I diversi gusti convincono sia come bevande miscelate sia servite al naturale. Anche l'aspetto di ORGANICS by Red Bull® è piacevolmente diverso e reinterpreta le classiche limonate in chiave moderna: Purple Berry, Black Orange e Ginger Beer sono disponibili in un fantastico design sfumato in tre palette di colori raffinati e sorprendenti.

ORGANICS by Red Bull® Purple Berry – selvaggio e naturale: esordisce con un gusto fruttato e floreale, unito da una fresca nota di limone e termina con un tocco di piacevole acidità.

ORGANICS by Red Bull® Black Orange – piccante e naturale: un gusto fruttato di arancia. Il mix unico di acidità e sapore fruttato crea un'esplosione di gusto amaro meravigliosamente rinfrescante.

ORGANICS by Red Bull® Ginger Beer – ardente e naturale: i sapori terrosi dello zenzero si combinano con il limone fresco. Il risultato: un gusto infuocato che perfeziona questa esperienza di gusto.

RED GARTER® SPECIALE 60 ANNI



SOMMARIO Content

INTRODUZIONE <i>Introduction</i>	5
LETTERA DEL PRESIDENTE DELLA REGIONE TOSCANA <i>Letter from the President of the Regione Toscana</i>	9
LETTERA DEL SINDACO DI FIRENZE <i>Letter from the Mayor of Florence</i>	11
LETTERA DELL'ASSESSORE ALLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE <i>Letter from Councillor for Commerce and Business Activities</i>	13
LETTERA DEL PRESIDENTE DI AACUPI <i>Letter from the President of AACUPI</i>	15
C'ERA UNA VOLTA <i>Once upon a time</i>	16
PREFAZIONE <i>Preface</i>	18
BUON COMPLEANNO RED GARTER <i>Happy Birthday Red Garter</i>	23
TESTIMONIANZE <i>Testimonies</i>	30
IL REGALO ALLA CITTÀ <i>The Gift to the city</i>	49
FIRENZE-STATI UNITI, UNA LUNGA STORIA D'AMORE <i>Florence-United States, a long love story</i>	57
LETTERA DA KONTIKI <i>Letter from Kontiki</i>	71
UNA GIARRETTIERA COLOR SUCCESSO <i>A garter with the colour of success</i>	81
I VALORI DELLA NOTTE <i>The values of the night</i>	97
VIA DE' BENCI E IL DIVERTIMENTO <i>Fun in via de' Benci</i>	108
COSÌ L'HAMBURGER CONQUISTÒ FIRENZE <i>So, the hamburger conquered Florence</i>	113
LE MISCELE DEL GUSTO <i>The blends of taste</i>	123
BARCELONA <i>Barcelona</i>	130
FIorentINI SI NASCE <i>One is born Florentine</i>	135



ONCE EVENTS srl
Piazza Frescobaldi, 4 50125 Firenze
Tel. +39.055.217.704
www.oncevents.com

A cura di Once Events srl Art Director Leonardo Messeri Design / Editing **SEGNO** Firenze Segreteria di Redazione Chiara Mascellani, Giulia Mascellani Foto New Press Photo Firenze Testi Eugenio Gianì, Dario Nardella, Federico Gianassi, Fabrizio Ricciardelli, Gianluca Tenti, Marco Ferri, Simone Innocenti, Marco Gemelli e Rossella Conte. Traduzioni Mateo Viana Toro e Polina Lucic. Stampa ABC Tipografia.

Credits. I titolari dei diritti fotografici sono stati ricercati con ogni mezzo. Nei casi in cui non è stato possibile reperirli, l'Editore è a piena disposizione per l'assolvimento di quanto occorra nei loro confronti.

RED GARTER SPECIALE 60 ANNI - Numero unico non soggetto alla vendita.

REGIONE TOSCANA



Giunta Regionale

Il Presidente

Every Florentine nowadays who was young in the 1960s can't not know the Red Garter, a place where one feels, among hamburgers, karaoke and live music, a citizen of the world in the heart of Florence.

This now historic establishment, first opened in May 1962 by an American, John Francis "Jack" Correa, has evolved over time while remaining a landmark for young foreigners and Italians alike without ever having modified those characteristics that made it unique and in fact, even today, 60 years later, one still breathes that cosmopolitan air that was, and still is the hallmark that makes it not only different from any other pub but also a privileged destination for the many US students, who every year fill the American universities in Florence.

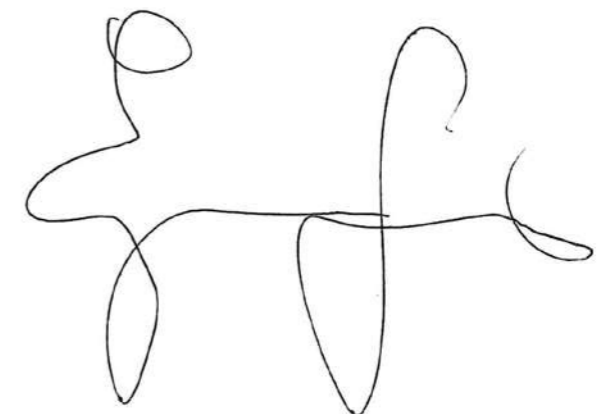
My very best wishes to the Red Garter on its 60th birthday, with the invitation to remain an example of a pub in an urban environment where one can have fun and enjoy other people's company responsibly, without excess, respecting oneself and other people, the residents and the safety of all the clients of this piece of Florence made of stars and stripes.

Eugenio Giani
President Regione Toscana

Ogni fiorentino che sia stato ragazzo dagli anni '60 ad oggi non può non conoscere il Red Garter, un pub dove ti senti - tra un hamburger, un karaoke, un concerto dal vivo - cittadino del mondo nel cuore di Firenze.

Questo locale, ormai storico perché aperto nel maggio del 1962 da un americano, John Francis "Jack" Correa, ha saputo evolversi nel tempo rimanendo il punto di riferimento per giovani stranieri e fiorentini senza mai modificare quelle caratteristiche che lo hanno reso unico nel suo genere ed infatti ancora oggi, a distanza di 60 anni, vi si respira quell'aria cosmopolita che è stata ed è tuttora il marchio che lo diversifica da ogni altro pub e che lo rende meta privilegiata dei tanti studenti americani che ogni anno riempiono le Università Statunitensi a Firenze.

Faccio tanti auguri al Red Garter per questo sessantesimo compleanno con l'invito ad essere sempre più esempio di un locale dove divertirsi con la gioia di stare insieme in maniera responsabile, senza eccessi, nel rispetto di se stessi e degli altri, dell'ambiente urbano, dei residenti e della salute di tutti i clienti di questo pezzo di Firenze a stelle e strisce.





Dear Riccardo,

I would like to offer you my most sincere congratulations on the 60th anniversary of the historic Red GARTER, which has remained in the hearts of dozens of generations of young Florentines and also many foreigners, especially Americans, thus creating a bridge of relations between Florence and the United States.

Congratulations and I wish you good luck with the publication of the magazine that will certainly have the success it deserves.

Dario Nardella
Mayor of Florence

Florence, 11/05/2022

Caro Riccardo,

desidero farti i miei più sinceri complimenti per il 60° anniversario del locale storico RED GARTER, rimasto nel cuore di decine di generazioni di giovani fiorentini e non solo anche di molti stranieri, soprattutto Americani, creando così un ponte di relazioni tra Firenze e gli Stati Uniti.

Congratulazioni e un grande in bocca al lupo per la rivista che avrà sicuramente il successo che merita.

Dario Nardella

Firenze, 11/05/2022



A piece of America in the heart of Santa Croce. This is how Florence knows the Red Garter, a premise founded by American Jack Correa who opened it at number 33 red in via de' Benci on May 23, 1962 and which since then has established itself as a meeting place with live music for Florentines and foreigners.

The Red Garter is now one of the longest-running entertainment venues in the city, known even overseas. The secret? Perhaps there is not only one secret, certainly one of its mayor strengths is that it has been able to keep with the changing fashions and trends while maintaining its original made in USA tradition.

The Red Garder has lived through and shared decades of history with Florence. In this long path there have been exciting moments but also difficult times. Among them, the last two years marked by the pandemic and the consequent restrictions that have certainly made it difficult to run and activity based on the entertainment business. But now the city is restarting again and with it also those commercial activities that have paid a very high price to the crisis. In restarting, maximum effort must be made to preserve and enhance those who represent identity and typicality, those who promote originality and excellence. In a dynamic and global city like Florence we are not interested in promoting just any kind of initiative, just as we are not interested in feeding the culture of quantity. We are committed to nurturing the culture of quality, beauty, sustainability and responsibility. For this reason, in expressing our best wishes to the Red Garter who proudly crosses the milestone of the sixty candles, we renew the commitment of the Municipal Administration to strengthen the collaboration, which is already underway, for a responsible kind of leisure in strict compliance with the rules and health of the many young Italians and non-Italians who visit the Red Garter and with it our city. In this sense, the contribution of the Red Garter, which shows dexterity and a deep knowledge of the territory, can be extremely important.

Happy Birthday Red Garter and a good luck for the challenges ahead.

Federico Gianassi
Councillor for Commerce and Business Activities
of Florence Municipality

Un pezzo di America nel cuore di Santa Croce. E' così che Firenze conosce il Red Garter, il locale voluto dall'americano Jack Correa che aprì al civico 33 Rosso di via de' Benci il 23 maggio 1962 e che da allora si è affermato come luogo di incontro con musica dal vivo per fiorentini e stranieri.

Il Red Garter è oggi uno dei più longevi locali di intrattenimento della città, conosciuto anche oltreoceano. Il segreto? Forse non ve ne è solo uno ma un punto di forza è certamente essere stato al passo con i tempi e con le mode mantenendo salda la tradizione made in Usa delle sue origini.

Il Red Garder ha vissuto e incrociato in questi decenni Firenze e la sua storia. In questo percorso si sono alternati momenti entusiasmanti ma anche momenti difficili. Tra questi, gli ultimi due anni segnati dalla pandemia e dalle conseguenti restrizioni che hanno reso certamente difficile l'attività dell'intrattenimento. Adesso però la città sta ripartendo e con lei anche quelle imprese che hanno pagato un prezzo molto alto alla crisi. Nel ripartire dovrà essere fatto il massimo sforzo per preservare e valorizzare chi rappresenta identità e tipicità, chi promuove originalità ed eccellenza. In una città dinamica e globale come Firenze noi non siamo interessati a promuovere ogni genere di iniziativa, così come non siamo interessati ad alimentare la cultura della quantità. Siamo impegnati ad alimentare la cultura della qualità, della bellezza, della sostenibilità e della responsabilità. Per questo, nell'esprimere gli auguri al Red Garter che taglia con orgoglio il traguardo delle sessanta candeline, rinnoviamo l'impegno dell'Amministrazione Comunale a irrobustire la collaborazione, peraltro già in corso, per un divertimento responsabile nel rigoroso rispetto delle regole e della salute dei tanti giovani italiani e non che frequentano il locale e la nostra città. In questo senso il contributo del Red Garter, che esprime una profonda conoscenza del territorio e del mestiere, può essere estremamente importante.

Tanti auguri Red Garter e un grande in bocca al lupo per le sfide future,

Federico Gianassi
Assessore al commercio e alle attività produttive del Comune di Firenze



5 may 2022

American students have always loved Florence both for its artistic quality and for the beauty of its architecture and its human scale. American students are heirs of a long tradition that dates back to the Grand Tour. Aware both of the ties that unite Florence to the United States, and also of the history of the 'Angeli del fango' (Mud Angels) who helped to save the literary and documentary heritage after the flood that hit Florence and endangered the cradle of the Renaissance. American students arrive in Tuscany conscious of the privilege that this place of study offers them. Florence, in fact, provides foreign students with a learning opportunity aimed not only to academic gain but also allows students to share life experiences. Among these experiences they can have leisure time and connect to nightlife, on the premises of well managed venues that they can surely find in Florence. The fact that professionals are operating in this sector, workers committed beyond the mere commercial interests, represents a guarantee for the whole American community. The fact that in the heart of the city you find a venue like the Red Garter that operates without interruption since 1962 and that moreover has been inaugurated by an American, is no doubt a source of pride. So on behalf of the American student community I offer the best wishes for the next 60 years.

Fabrizio Ricciardelli,
President AACUPI
Director, Kent State University Florence

5 maggio 2022

Da sempre gli studenti americani amano Firenze sia per la sua natura artistica che per la bellezza delle architetture e della sua dimensione a misura d'uomo. Eredi di una lunga tradizione che risale al Grand Tour, alla luce dei legami che uniscono questa terra agli Stati Uniti, consapevoli che la storia degli Angeli del fango contribuì a salvare il patrimonio letterario e documentale della culla del Rinascimento, gli studenti americani arrivano in Toscana consapevoli del privilegio che questo luogo di studio offre loro. Grazie a questo percorso formativo Firenze mette inoltre a disposizione la possibilità di condividere esperienze di vita. Tra queste anche il rapporto con lo svago e la vita notturna, che trova nei locali che operano nel rispetto delle regole un punto di riferimento. Sapere che professionisti del settore si impegnano in tal senso, andando quindi oltre la mera proposta commerciale costituisce una garanzia per l'intera comunità. Riscoprire che nel cuore della città opera ininterrottamente dal 1962 un ambiente come il Red Garter, aperto da un americano, è motivo di orgoglio quindi a nome della comunità degli studenti americani porgo i migliori più sentiti auguri per i prossimi 60 anni.

Fabrizio Ricciardelli,
Presidente AACUPI
Direttore, Kent State University Florence



C'era una volta

Via de' Benci 33 rosso. Il ventisettenne John Francis Correa, americano di Boston, inaugura un locale chiamandolo Red Garter dove un tempo c'era un falegname.

Un bar. Dove si ascolta la musica di una banjo band. Camicia bianca, gilet a righe e in testa una paglietta, omaggio indiretto all'artigianato fiorentino. Con lui si esibiscono Bill Rutan, giovane banjista del Montana (uomo di fiducia di Dupen), oltre a musicisti fiorentini che salgono a bordo di una Topolino per farsi immortalare in piazza Santa Croce. Per arredare il locale (originariamente limitato al solo salone), Correa compra a basso costo i resti di una barca in legno, acquista alcune panche e costruisce un piccolo palco per l'esibizione delle band.

L'Alluvione del 1966 devasta la sala, ma Correa con i suoi collaboratori riesce a ripristinare il Red Garter in tempo utile per la riapertura primaverile del 1967. Nel 1970 decide di prolungare l'apertura anche nei mesi invernali. Il pubblico si lamenta per le temperature rigide di quella lunga sala e il giovane imprenditore americano acquista tre stufe con bombole a gas. Uno studente di architettura, Sliman, la notte dell'ultimo dell'anno, rientrando nel Red Garter non fa in tempo ad accorgersi del fatto che una delle bombole sta perdendo gas. L'esplosione gli costa la vita. Il quartiere tutto si stringe attorno ai gestori, don Giancarlo Setti apre una sottoscrizione per poter restituire il corpo del giovane tunisino alla propria famiglia. Il cuore grande di Firenze chiude così questa storia triste.

Emerge che il locale non aveva presentato la documentazione necessaria per installare le stufe. Il sequestro dell'ambiente dura per un anno, il tempo necessario a Franco Calamini, Claudio Ciucchi e al siriano Zafir, di regolarizzare le varie posizioni e alzare nuovamente il bandone nel 1971.

Nel 2007 l'imprenditore Riccardo Tarantoli rileva la maggioranza del Red Garter.

Once upon a time

Via de' Benci 33 red. Twenty-seven-year-old John Francis Correa, an American from Boston, opens a place calling it Red Garter where once there was a carpenter. A bar.

Where you listen to the music of a banjo band. He has a white shirt, striped waistcoat and a straw hat on his head, an indirect homage to Florentine craftsmanship. With him perform Bill Rutan, a young Montana banjist (Dupen's trusted man), as well as Florentine musicians who climb aboard a Mickey Mouse to be immortalized in Piazza Santa Croce. To furnish the venue (originally limited to the hall only), Correa buys the remains of a wooden boat at low cost, buys some benches and builds a small stage for the bands to perform.

The 1966 flood devastated the hall, but Correa and his collaborators managed to restore the Red Garter in time for the spring reopening of 1967.

In 1970 he decided to extend the opening also in the winter months. The public complains about the cold temperatures in that long room and the young American businessman buys three stoves with gas cylinders. An architecture student, Sliman, on New Year's Eve, returning to the Red Garter does not have time to notice that one of the cylinders is leaking gas. The explosion cost him his life. The neighborhood all gathers around the managers, Don Giancarlo Setti opens a subscription to be able to return the body of the young Tunisian to his family. The big heart of Florence thus closes this sad story.

It emerges that the room had not presented the necessary documentation to install the stoves. The seizure of the environment lasts for a year, the time necessary for Franco Calamini, Claudio Ciucchi and the Syrian Zafir, to regularize the various positions and raise the bandone again in 1971. In 2007, the entrepreneur Riccardo Tarantoli took over the majority of the Red Garter.

Firenze, 23 Maggio 1962. Jack Correa e la sua band "invadono" piazza Santa Croce. Un debutto nel segno della storia, con la statua di Dante nella sua originaria posizione al centro della piazza.

Florence, 23 May 1962. Jack Correa and his band "invade" Piazza Santa Croce. A debut in the wake of history, with the statue of Dante in its original position in the middle of the square.



Prefazione

Quello che colpisce, positivamente, del Red Garter è la sua longevità in una città complessa come Firenze. Perché, lo confesso, mai avrei immaginato che una proposta come questa fosse in grado di resistere ai cambiamenti delle mode, dal 1962 ad oggi.

E invece eccoci qui a celebrare 60 anni di vita notturna.

Conosco Riccardo Tarantoli dalla metà degli anni 80. Dai tempi dello Sfizio, in piazza Ferrucci, quando la tribù che balla si fermava (dove poteva e anche oltre) per un caffè o un drink da dopocena, prima di avviarsi a conquistare i locali alla moda che erano poi lo Yab, il Tenax, il Full Up, tra le alterne vicende di sale come il Manila, il Discovery (poi Kajà), il Jackie'O, il Central Park, il Meccanò, l'Andromeda, il Playgine, lo Xenon, il Valentino's, l'Happy Land, l'Elefante, lo 055, la Flog, fino al Villa Kasar per citare i più frequentati. Sono gli anni nei quali mi sono giocato il fegato, tra bocce di champagne, cocktail e l'immane whisky. Anni nei quali portavo le cronache della notte in un'incredula Nazione, dove venivo apostrofato dai colleghi anziani come "ecco l'esperto delle discoteche", tra sorrisi strozzati e qualche invidia. Chissà perché questa avversione nei confronti della gioventù pulsante, pensavo, ignaro - all'epoca - della tendenza alla quiete eterna di chi considera Firenze una città viva solo dalle 7 alle 22, come se l'oscurità fosse destinata al riposo.

In questi lustri molte cose sono cambiate, ma non il Red Garter. Quella sala di via de' Benci era considerato il ritrovo per andare a imboccare qualche straniera e invece... E invece era un locale dove potevi mangiare americano (hamburger e hot dog) quando ancora Mc Donald's non c'era (Firenze faceva le barricate per non farlo aprire in piazza Duomo, dove oggi pullulano i venditori di pizza gommosa), dove potevi ascoltare qualche band rockeggiare e berti un cocktail. Non aveva la nobiltà mediatica delle cantine del rock, nate in centro per intuizione dei proprietari dei palazzi alluvionati (l'accordo era concedere gli spazi ai giovani che andavano a spalare via la mota dell'alluvione). Non aveva il clamore dei vip o dei disc jockey più famosi (Enrico Tagliaferri, Stefano Noferini, Marzio Dance, Ago e Pino Presta, per non risalire al Carlo Conti dell'Aloha di Fiesole). Eppure era lì, vivo e vegeto, sopravvissuto all'alluvione del '66 e a un'esplosione del '70. Capace di resistere a tutto e a tutti perché, evidentemente, chi lo gestiva sapeva come fare. Conosco Riccardo dagli anni 80, dicevo. E ci sono poche persone che, come lui, sono riuscite a vivere la notte. Dalla ressa fuori lo Sfizio (e anche prima) alla ristorazione dell'Hyppocampus, dall'Alcatraz della techno alla salsa del Teatro dell'Acqua fino, appunto, al Red Garter. Quando dieci anni fa mi chiamò per i festeggiamenti del mezzo secolo di storia del locale, gli suggerii di dare alle stampe una pubblicazione liberamente ispirata alle monografie de L'Europeo. Mi guardò con quell'aria sospesa, per non dire interdetta, ma alla fine mi dette ragione. Un giorno potrò far vedere ai miei figli cosa ho combinato, mi disse con la schiettezza che lo ha sempre contraddistinto. E credo che quel lavoro sia andato bene, pur nella sua semplicità, se oggi, esattamente dieci anni dopo, ha deciso di dare alle stampe un nuovo elaborato. In un'era digitale. Dove tutto passa nel web, sui social media. Passa, appunto. Senza lasciare segni duraturi. Ed eccoci a una celebrazione importante per Firenze, più di quanto uno creda. Città di ristoranti che passano di mano, spesso, a gran velocità. Culla dei caffè letterari che ormai sfioriscono anche solo nel ricordo di qualche vecchia pubblicazione. Tutto cambia perché nulla cambi, verrebbe da dire.

E invece, nell'immobilismo cronico della città che ad inizio degli anni 80 s'inventò la Ztl più grande d'Europa dimenticandosi di costruire i parcheggi all'ingresso della stessa, nello stagnante livello di una politica che non riesce a far decollare la propria pista dell'aeroporto, nel centro storico asfissiato da improbabili minimarket, mangifici di medio livello e orde di barbari che occupano le piazze a proprio piacimento senza che nessuno agisca (per evitare di esacerbare gli animi), ecco che un locale osa persino festeggiare 60 anni di vita. Che sono tanti a livello nazionale, dove altre e più longeve analoghe strutture si contano sulle dita delle mani.

Il mondo è cambiato, segnato dalla pandemia e dalla guerra in Ucraina che ricorda a tutti noi la fragilità, se non la debolezza, delle istituzioni e dell'Europa in particolare. La vita è cambiata. Eppure laggiù, nel cuore di Santa Croce che tutto deve ai francescani, c'è un faro nella notte a ricordarci che siamo vivi e dobbiamo vivere. Ci sono centinaia di storie e di amori che si sono avvinghiati alla leggenda della Giarrettiera Rossa, ci sono generazioni di studenti stranieri che qui si sono spesi nelle prime e spesso indimenticabili esperienze di vita.

Quando penso a Firenze, penso al coraggio di chi fa impresa e si trova a sfidare l'impossibile: la concorrenza estera, il Moloch delle tasse e della burocrazia, il rispetto di regole sempre più stringenti per chi - paradossalmente - le regole le rispetta mentre fuori è un Far West.

Torno a scrivere di vita notturna, in questo anniversario, per cercare di far capire che c'è un limite a tutto. C'è un limite che separa la movida dalla mala-movida. C'è un limite che è lì a ricordarci a tutti - istituzioni e forze dell'ordine in primis - che una luce accesa è meglio del buio della notte. Che un locale con personale di sicurezza all'ingresso è un deterrente per i male intenzionati. Che i decibel fuori controllo sono gli schiamazzi e il suono del bongo in una piazza, dove - senza voler criminalizzare nessuno - è più complicato intervenire anche per le volanti. Perché la droga nei vicoli, l'urina sui portoni delle case, lo scippo dietro l'angolo sono più difficili se intorno hai del "movimento".

Da molti anni contro la vita notturna si è sviluppata una crociata, non solo a Firenze ma un po' ovunque in Italia. E quando i toni prendono il timbro dell'ortodossia, non c'è mai niente di buono all'orizzonte. Capisco i politici locali: chiudono una piazza e il problema si sposta in un'altra, emettono un divieto ma i vigili urbani hanno altro a cui pensare. Allora per far rumore, per dare un segnale, devono comunque ingegnarsi. Ricordo anni fa, in Versilia, quando un magistrato ordinò la chiusura della Bussola alla vigilia di Ferragosto, ad esempio. Lo avesse fatto per qualsiasi altro locale (nella zona operavano "spaccifici" e le feste irregolari sulle spiagge erano all'ordine del giorno, pardon della notte) non avrebbe conquistato le prime pagine dei giornali.

Ecco, credo che da questi spunti debba partire una riflessione comune. Perché ci sono realtà che possono apparire figlie di un dio minore, come nel caso del Red Garter, che sono lì a raccontarci una storia diversa. Ed è grazie a loro che forse la notte non apparirà tenera, certo non come quella cantata nella celebre opera di Francis Ford Fitzgerald, ma resterà viva.

GIANLUCA TENTI

Preface

What is striking, positively, about the Red Garter is its longevity in a complex city like Florence. Because, to be honest, I would have never imagined that a project like this would have been able to withstand the changes of fashions that have occurred from 1962 up to the present day. And here we are celebrating 60 years of nightlife.

I have known Riccardo Tarantoli since the mid-80s, the period of clubs such as the Sfizio in Piazza Ferrucci, when the dancing tribes lingered as much as possible, enjoying coffee or a drink after dinner, before lurching themselves to conquer the clubs that at the time were the Yab, the Tenax, the Full Up, alternating up and downs that defined rooms like the Manila, the Discovery (then Kaja'), the Jackie'O, the Central Park, the Meccano, the Andromeda, the Playgine, the Xenon, the Valentino's, the Happy Land, the Elephant, the 055, the Flog, and the Villa Kasar, just to mention the most popular ones. These are the years in which I risked my liver, between Champagne bottles, cocktails and the inevitable whisky. Those were the Years in which I carried out the 'chronicles of the night' for the doubtful journal *la Nazione*, where I was dubbed by my elderly colleagues as 'the disco expert', while getting half smiles and a bit of envy. I wondered then why was this aversion toward pulsating youth, unaware at the time of the wish for quietness of those who consider Florence as a city alive only from seven in the morning to ten at night, as if darkness compelled them necessary to have rest... to rest from what nobody actually knows.

I do not want to go into the memories of a then young reporter, but I want to use this as a starting point for a first consideration. After all these years many things have changed, but not the Red Garter, in these long years I have written about many night clubs, from clandestine gambling dens, to night clubs that were hosted in luxury locations (The Pozzo di Beatrice in Palazzo Feroni Spini and the River Club in Palazzo Corsini). From Piano-bars to the most exclusive parties (One for sure deserved to be mention; the wedding of David Bowie held in Villa la Massa), not to mention the hidden parties at the places of political power, the infamous arrests of well known personalities and the incidents in the Cascine park. All in all I have always have a sense of detachment from the Red Garter as that room in via De' Benci was considered only the meeting place to go and catch some foreigners but instead... it was a place where you could eat American food (hamburgers and hot dogs) when Mc Donald's has not yet arrived (as a matter of fact Florentine people protested against opening it in Piazza Duomo, where today the sellers of gummy pizza are teeming), the Red Garter, a place where you could listen to some rock band and drink a cocktail. It was not celebrated by the media like the Rock Cellars, born right in the center by the intuition of the owners of the flooded buildings (an agreement was made to grant the spaces to young people, those who went to shovel away the mud of the flood), then it was their business if they played rock or something else there. The Red Garter did not enjoyed the hype of hosting VIPs or famous DJs such as Enrico Tagliaferri, Stefano Noferini, Marzio Dance, not to mention Carlo Conti at the Aloha in Fiesole. And yet the Red Garter was there, safe and sound, surviving the flood of '66 and the explosion of '74. It has always been able to survive everything and everyone because, clearly, those who managed it knew how to do it.

I know Riccardo since the 80s, as I was saying. And there are few people who, like him, managed to experience the night. Starting with the crowded cues outside the Sfizio (but even before, as you will learn) the catering at the Hyppocampus, the techno at the Alcatraz, salsa at the Teatro dell'acqua up to, in fact, the Red Garter. When ten years ago he called me for the celebrations of the half-century history of the place, I suggested that he print a publication loosely inspired by the Monographs of L'Europeo. He looked at me with that suspended air, hesitant, but at the end he agreed with me. One day I will be able to show my children what I have done, he told me with the frankness that has always distinguished him. And I think that undertaking went well, even in its simplicity, and that's why today, exactly ten years later, he decided to print a new text, right now in the digital age, in which everything uploaded just comes and goes, leaving no trace.

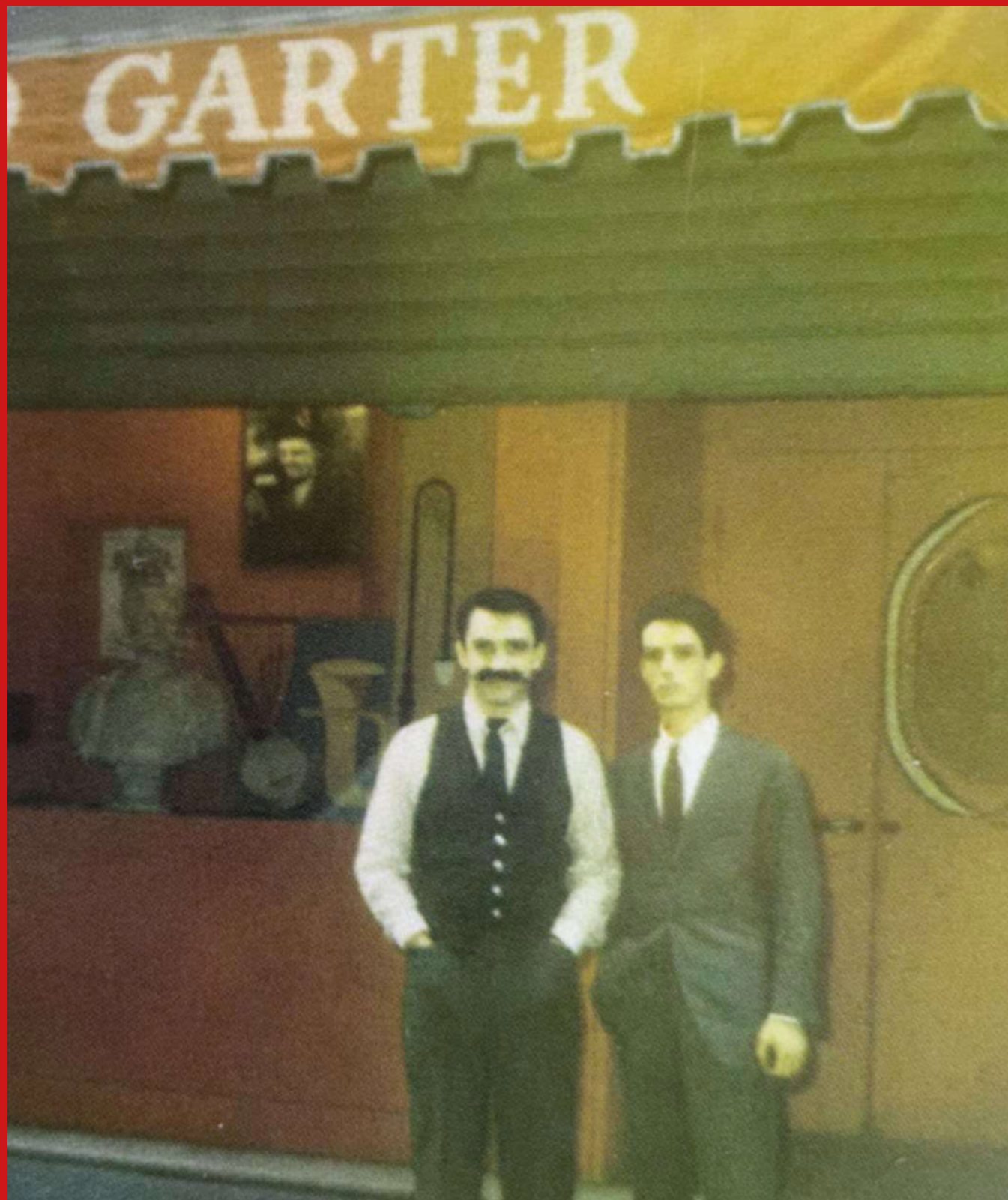
And here we are celebrating something important for Florence. A city of restaurants that often pass from hand to hand, at great speed. Cradle of literary cafes that now fade even from the record of some old publications. Everything changes because nothing changes, one might say.

And instead, in the chronic immobility of the city which at the beginning of the 80s invented the largest ZTL (Limited Traffic Zone) in Europe forgetting to build the parking lots at the entrance of it, it is the same stagnant level of policies that fails to let its own airport runway 'take off'. In the historic center asphyxiated by unlikely convenience stores, mid-level food Mills and hordes of barbarians who occupy the squares at will without anyone taking action (to avoid exacerbating the spirits), here we have the owner of a venue that dares to celebrate even 60 years of life. Which are many compare to the national standard, where other similar longer-lasting enterprises are barely to be counted on the fingers of a hand.

The world has changed, marked by the pandemic and the war in Ukraine, signs that reminds us all of the fragility, if not the weakness, of the institutions and of European institutions in particular. Life has changed. Yet there, in the heart of Santa Croce, which owes everything to the Franciscans, there is a lighthouse in the night to remind us that we are alive and we must live. There are hundreds of stories and love stories that have clung to *The Legend of the Red Garter*, there are generations of foreign students who have spent unforgettable experiences of their life in it.

When I think of Florence, I think of the courage of those who do business and find themselves challenging the impossible: foreign competition, the Moloch of taxes and bureaucracy, and the increasingly stringent rules for those who – paradoxically – respect the rules while outside is a Far West. I go back to writing about nightlife, as I did at the beginning of my career, to try and make it clear that there is a limit to everything. There is a limit that separates some good nightlife from bad-nightlife. There is a limit that is there to remind everyone – institutions and law enforcement in the first place – that a light on is better than the empty darkness of the night. That a venue with security personnel at the entrance is a deterrent to the ill-intentioned. That the decibels out of control are those of the shouting and screaming in the public squares where – without wanting to stigmatise anyone – it is more complicated to intervene even for the police patrolling the streets. Because drugs in the alleys, urine on the doorstep of houses, snatching around the corner do not occur so often if there is some "activity" around. When I wrote "Uomini d'onore" in 1998, I tried to explain, with documentary evidence, that the first development of organised crime was due to a wretched law called Prohibition. As a response to the ban on drinking, Americans began to get their alcohol from "moonshiners". It went as it went (for the laziest, it is enough to watch "Once Upon A Time In America" to have an idea of it). For many years a crusade has developed against nightlife, not only in Florence but almost everywhere in Italy. And when the tone is that of Orthodoxy, there is never anything good on the horizon. I understand the local politicians: they close one square and the problem moves to another, they issue a ban but the traffic cops have something else to think about. So to make some noise, to give a signal, they still have to make something up. I remember years ago, in Versilia, when a judge ordered the closure of the Bussola on the eve of Ferragosto. Would they had done something similar for any other club (an area in which operated drug dealers, and irregular parties on the beaches were ordinary things) they would not have won the front pages of newspapers.

Here, I believe that from these considerations we must start a common debate. Because there are venues that may appear to be underdogs, as in the case of the Red Garter, which is actually there to tell us a different story. And it is thanks to people like those of the Red Garter that perhaps the night will not appear tender, certainly not like the one sung in the famous opera by Francis Ford Fitzgerald, but it will remain alive.



Jack Correa, l'omino con i baffi in una rara immagine del 1962.
Jack Correa, the little man with the mustache in a rare image from 1962.

Buon Compleanno Red Garter

DI MARCO FERRI

Esattamente 60 anni fa, il 22 maggio 1962, un americano di nome John Francis "Jack" Correa, aprì il Red Garter in via de' Benci, a Firenze. Per il capoluogo toscano era una novità assoluta, certo, ma la storia della "giarrettiera rossa" era iniziata molto tempo prima negli Stati Uniti, letteralmente disseminati di Red Garter. Questi locali erano nati verso la fine dell'Ottocento in aree dove mercanti e cercatori d'oro necessitavano di fermarsi per periodi spesso brevi. Erano poco più che locande, con saloon annesso, di stile vittoriano principalmente, dov'era possibile rifocillarsi e trascorrere serate in piacevole compagnia. Nei decenni, l'atmosfera all'interno dei Red Garter si era arricchita di elementi più tradizionali, ad iniziare proprio dalla musica. Ricordate le scene dei vecchi film con la scritta "non sparate sul pianista"? Ecco, più o meno siamo lì. Jack Correa partì proprio da quest'esperienza per fondare il Red Garter fiorentino, che – bandite le pistole da saloon – sin dall'inizio proponeva, ogni sera, la musica di banjo band che arrivavano dagli Stati Uniti. Infatti la clientela sin dall'inizio è stata di tipo anglosassone, amante dell'allegria e del folk americano che nel ragtime e, appunto, nelle banjo band, sin dagli anni Venti del Novecento aveva trovato una delle massime espressioni. In effetti Correa si era basato anche sull'idea di un banjista californiano, Jack Dupen, che insieme alla moglie – la quale suonava il piano – aveva aperto il primo Red Garter d'era moderna a San Francisco, in Broadway Street, nel 1958.

HAPPY BIRTHDAY RED GARTER Exactly 60 years ago, on May 22, 1962, an American named John Francis 'Jack' Correa, inaugurated the Red Garter in Florence, and more specifically in Via de' Benci. For the Tuscan capital it was an absolute novelty, however, the history of the 'Red Garter' had begun long before in the United States, where you could find premises literally littered with red garters. These places were born towards the end of the nineteenth century in areas where merchants and gold miners needed to stop for short periods. They were little more than inns, with adjoining saloons, mainly in Victorian style, where it was possible to refresh yourself and spend evenings in pleasant company. Over the decades, the atmosphere within the 'Red Garters' had been enriched with more traditional elements, starting with the music. Remember those scenes from the old movies with the words 'don't shoot the pianist'? Well, we are talking more or less of that. Jack Correa based his idea for the Red Garter right from this kind of old wild west experience and so he build the premise in Florence. Having banned the saloon type with the gun - so to speak - right from the beginning, Jack proposed every evening, the music of banjo bands coming from the States. In fact, the customers have been from the beginning Anglo-Saxon, lovers of that kind of joy and American folk that you could find in 20s ragtime and, in fact, in banjo bands. Jack Correa was inspired by a banjo artist from California named Jack Dupen, who together with his wife, a pianist, had indeed opened the first Red Garter in San Francisco, in Broadway Street, in 1958.



Il Red Garter di via de' Benci nelle immagini del 1962. Documenti straordinari custoditi nell'archivio di New Press Photo, Firenze.
The Red Garter in via de' Benci in the images of 1962. Extraordinary documents held in the archive of New Press Photo, Florence.

.....

Cioè appena quattro anni prima di quello di via de' Benci. Correa annualmente doveva corrispondere a Dupen una certa somma perché, nel frattempo, il marchio Red Garter era stato registrato, dando il via a un vero e proprio franchising negli States e fuori. E non si trattò dell'unico gemellato: di lì a poco un altro banjista, Joel Schiavone, aprì a New York un altro franchising di Red Garter; inevitabilmente tra Dupen e Schiavone fu subito concorrenza.

Di certo in quel momento, nel 1962, il Red Garter di Firenze era l'unico autorizzato ad operare fuori dagli Stati Uniti. Sembra una storia lontana, ma tutto è iniziato così. E il successo è stato contagioso se si pensa che oggi, solo negli Usa, ci sono ben 40 società che nella denominazione riportano la dicitura "Red Garter". Basta fare una passeggiata nel web per scoprirlo. Per esempio c'è un Red Garter Saloon a Tucson, Arizona, funzionante sin dal 1969. Sempre in Arizona, a Williams, c'è il Red Garter Inn, locanda situata sulla Route 66 (a un'ora d'auto dal Gran Canyon) e ricavata da un saloon e bordello restaurato del 1897. C'è poi il Red Garter Hotel & Casino a Wendover, nel Nevada, lussuoso resort definito sul proprio sito web "il miglior posto dove stare, giocare e mangiare".

.....

That is to say just four years prior the opening of the Florentine Red Garter in via de' Benci. Correa annually had to pay Dupen a certain amount of money because, in the meantime, the Red Garter had been registered ad as trademark, starting a real franchise in the States and outside. And it was not the only twin of the Red Garter, soon after another banjo artist, Joel Schiavone, would have opened the New Yorker version of the Red Garter: unavoidably there would have been some rivalry between Dupen and Schiavone.

Certainly at that time, in 1962, the Red Garter in Florence was the only one authorized to operate outside the United States. It seems like a distant story, but it all started like that. And the success has been contagious if you think that today, in the USA alone, there are 40 companies that carry in their names the words 'Red Garter'. It is sufficient to have a brief look in the web to find it out. For example, there is a Red Garter Saloon in Tucson, Arizona, functioning since 1969. The Red Garter Inn, located in the Route 66 (an hour's drive from the Gran Canyon) located in an old reconstructed saloon dating back to 1897. Then there is the Red Garter Hotel & Casino in Nevada, a luxurious resort defined by a website 'the best place for gambling, eating and staying'.



.....

A Indianapolis, Indiana, il Red Garter è un club d'intrattenimento per adulti, mentre a Ogden, Utah, Red Garter è il nome di una delle sale della Timbermine steakhouse, grande ristorante tipicamente americano. Ovviamente anche il Red Garter di Firenze non è più l'unico in Europa. A Disneyland Paris c'è il Red Garter Saloon, arredato secondo il gusto di metà 800 nel West, e dove i viaggiatori scendono da cavallo e si fermano per condividere le storie delle loro avventure ai piccoli visitatori, mentre bevono una birra o un bicchierino di liquore.

Ma soprattutto il 15 luglio ... è nato il Red Garter Barcelona, "gemello" di quello fiorentino. La capitale della Catalogna è una vera città internazionale, bella, attraente per i giovani che rappresentano il target naturale del locale voluto da Riccardo Tarantoli. Parliamo della città che ha visto vivere la notte almeno dal 1820 quando al Marsella lo stile bohemienne viveva nelle regole scritte negli specchi: Prohibido cantar e Absenta. Ci vollero anni per vincere la prima battaglia e riuscire a cantare. Ci volle meno per diffondere l'Assenzio, come certificano le biografie di Mirò, Gaudì, Hemingway, Dalì e Picasso.

.....

In Indianapolis, Indiana, there is a Red Garter which is an adult entertainment club, while in Ogden, Utah, Red Garter is the name of one of the rooms of the Timbermine steakhouse, a large American restaurant. Of course, the Red Garter in Florence is no longer the only one in Europe. In Disneyland Paris there is the Red Garter Saloon, furnished to the taste of mid nineteenth hundreds old west, where travellers come by horse and stopped there to tell the stories of their adventures to little visitors, while drinking a glass of beer or a shot of liquor.

Above all, on July 15 ... the Red Garter Barcelona was born, 'the twin' of the original Florentine one. The capital of Catalonia is a real international city, beautiful, attractive for young people who represent the natural target of the place imagined by Riccardo Tarantoli. Let's talk about that city that has seen night life operating as soon as 1820 when at Marsella the bohemian style lived by the rules written in the mirrors: Prohibido cantar and Absenta. It took years to win the first battle and so winning the right to sing. It took far less to legitimise absinthe, as evident in the biographies of Mirò, Gaudì, Hemingway, Dalì and Picasso.



Il Red Garter in un'immagine di fine anni 70. *The Red Garter, in a late 70s picture.*

.....

Ma torniamo a Barcellona dove, proprio come a Firenze, vive una folta comunità americana, richiamata dal fascino di una città considerata "Silicon Valley fuori dalla California", con molto personale dei social network internazionali che lavora e vive all'ombra delle guglie della Sagrada Familia. E qui sorge spontanea una riflessione. Perché Barcellona è viva. E vive senza soluzione di continuità i suoi giorni e le sue notti. Non è una città dormitorio. L'uscita della Gran Bretagna dalla Comunità Europea, inoltre, ha spinto i giovani in cerca d'esperienza a non considerare più Londra meta privilegiata, bensì a preferire Barcellona, dove la comunità ufficiale più numerosa è quella italiana.

Per tutti questi motivi la Direzione del Red Garter di Firenze ha deciso che Barcellona sarebbe stata la città dove dar vita alla nuova esperienza. Il locale si trova nei pressi della statua di Cristoforo Colombo alla fine della Rambla (o all'inizio, dipende dal punto di partenza), in una delle zone più frequentate della città.

.....

Back to Barcelona where, just like in Florence, lives a large American community, attracted by the charm of a city considered to be the 'Silicon Valley outside of California' where a lot of people employed by the social media industry work and live under the pinnacles of the Sagrada Familia. And here a reflection arises spontaneously. Barcelona is alive. And it lives its days and nights seamlessly. It is not a dormitory town. The departure of Great Britain from the European community, moreover, has prompted young people in search of experience to no longer consider London as the privileged destination, but to prefer Barcelona, where the largest publicly acknowledged community is the Italian one.

For all these reasons, the management of the Red Garter in Florence decided that Barcelona would be the city chosen to start a new experience. The restaurant is located near the statue of Christopher Columbus at the end of the Rambla (or at the beginning, depending on where you start), one of the busiest areas of the city.



.....

Il Red Garter Barcelona è “gemello” di quello fiorentino per servizio, accoglienza, menù, spettacolo, colori e istituzione. Anzi, è qualcosa in più del “vecchio” Red Garter di via dei Benci. A Barcellona, infatti, nel 2018 è nata la “Academy Red Garter”, dedicata alla formazione dei manager, chiamati a loro volta a istruire gli staff. Attraverso le sezioni “Sviluppo e ricerca”, si studiano le nuove tendenze e si decidono gli esperimenti relativi ai vari menù, secondo uno schema virtuoso. La “Red Garter Academy” si rivela quindi come il valore aggiunto dell’azienda, che viene percepita dal personale come propria, soprattutto perché sono condivisi i valori che la caratterizzano: il rispetto, la soddisfazione, lo stare bene insieme, l’appartenenza e l’unicità. Perché come scrisse Confucio mezzo millennio prima di Cristo, “se ami il tuo lavoro, non lavorerai un solo giorno della tua vita”.

E i progetti? Red Garter si accontenterà della Catalogna?
Ovviamente la pandemia ha rallentato molti i disegni, ma la Direzione del Red Garter è decisa a non fermarsi. Barcellona non è un punto d’arrivo, bensì di partenza, perché il locale ha ottenuto ottimi riscontri. Quindi si guarda con fiducia al futuro e già emergono interessanti per una meta extraeuropea.

.....

The Red Garter Barcelona is the ‘twin’ of the Florentine one for service, hospitality, menu, show, colors and institution. Indeed, it is something more than the ‘old’ Red Garter in via dei Benci. In Barcelona, in fact, in 2018 the ‘Academy Red Garter’ was born, committed to the training of managers, called on their turn to instruct their staff. Through the ‘development and research’ sections, new trends are studied and experiments regarding the various menus are decided, according to a virtuous scheme. The ‘Red Garter Academy’ therefore reveals itself as the added value of the company, perceived by the staff as its own, above all because the values that characterise it are shared: respect, satisfaction, communal well being, sense of belonging and uniqueness. Because as Confucius wrote half a millennium before Christ, ‘if you love your work, you will not work a single day of your life’. And what about future projects? Will Red Garter be satisfied only with Catalonia? Obviously the pandemic has slowed down many of the former projects, but the Red Garter management is determined to keep them going. Barcelona is not a final destination, but a starting point, because the place has indeed obtained excellent feedback. So we are looking confidently to the future and there are already signs of interest for an extra-European destination.





Testimonianze

Come afferma Giampaolo Biagi, fiorentino di nascita ma che parla italiano con un sensibile accento americano (e che, a più riprese, ha suonato nel locale per una decina di anni dal 1965 in poi), “Correa, o meglio «Jack», come noi tutti lo chiamavamo, aveva la passione del barman; da giovane voleva suonare la tromba, ma poi scoprì il fascino dei cocktail. Era allegro, scherzoso, con quei suoi gran baffoni e le sopracciglia enormi.

Piaceva a tutti. Aveva deciso di aprire il locale di via de’ Benci perché si era accorto che a Firenze, per i giovani studenti stranieri, non c’era alcun locale”. E lui scherzava anche su questo: “Per molti americani il Red Garter è la seconda casa. Se il consolato è chiuso vengono qui a chiedere informazioni”. Ecco, questo era Jack.

Correa è ricordato con affetto anche da un altro baluardo del locale: Ali Guemati, tunisino di nascita, che arrivò al Red Garter già negli anni ’60 e che qui svolse i lavori più vari, dall’aiuto barista all’addetto alle pulizie.

“Jack era una persona sorprendente, come ce ne sono poche. Un uomo appassionato, amante dei piaceri della vita, e che considerava questo posto quasi come un figlio. Aveva anche dei difetti, non lo nego, ma era impossibile non volergli bene”. Ali racconta cosa rappresenta per lui questo locale in cui ha lavorato per quasi 50 anni.

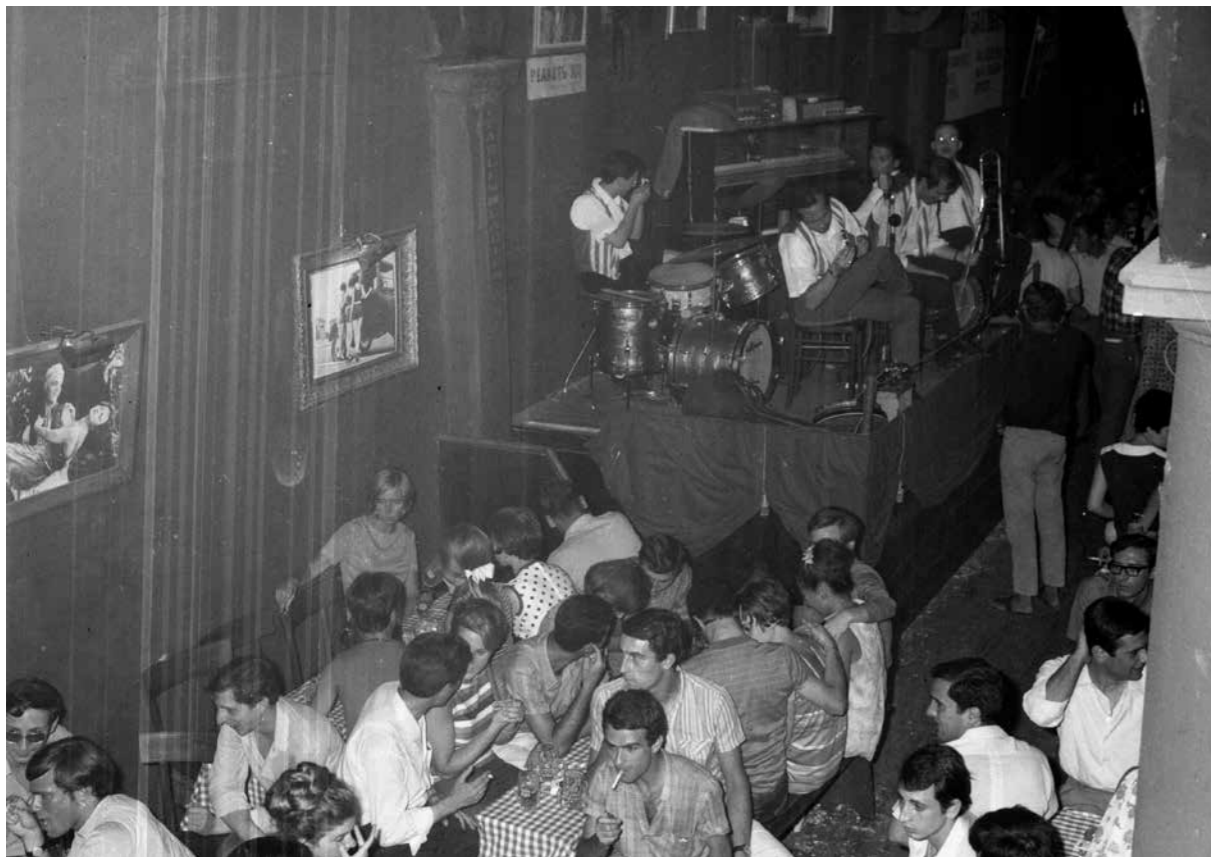
“Entrare qui è sempre una bella emozione. In tutti questi anni io ho sempre rispettato il Red Garter, e il Red Garter ha fatto lo stesso con me. Già dagli inizi è sempre stato a Firenze il punto di ritrovo per i giovani, dove stringere amicizie, parlare del proprio Paese, bersi una birra in un clima di stima reciproca. Un divertimento semplice, per gente vera”.

Il Red Garter era un locale tipicamente estivo – cioè «faceva la stagione», come si diceva in gergo - apriva alla fine di

TESTIMONIES

Giampaolo Biagi, who though born in Florence speaks Italian with a distinctive American accent and who between 1965 and 1975 had often played in the bar, states that “Correa, or rather Jack as we called him, had a passion for bartending. As a young man he had wanted to play the trumpet, but he then discovered he loved making cocktails. He was cheerful, light-hearted, with that big moustache and those enormous eyebrows. Everyone liked him. He decided to open a bar in via de’ Benci because he had realized that bars for foreign students didn’t exist in Florence. And he used to joke about this too: “to many Americans the Red Garter is like a second home. If the consulate is closed they come here to get information’. That was Jack.”

There’s another bulwark of the bar that fondly remembers Correa: Ali Guemati, of Tunisian birth, who arrived at the Red Garter in the ’60s and who was entrusted with many different jobs, from assistant bartender to cleaner. “Jack was an amazing person, there were not many people like him. A passionate man, who enjoyed life’s pleasures and who regarded this place almost as one would a son. He had his faults, there’s no denying this, but it was impossible not to be fond of him.” Ali tells us what the Red Garter means to him, after nearly 50 years of working there. “It is still exciting for me to come in here. I have always respected the Red Garter, and it has done the same for me. It has been a meeting point for young people since the very beginning, a place where you could make friends, talk about your country and have a beer in an atmosphere of mutual respect”.



marzo e chiudeva alla fine di settembre, sfruttando al massimo il flusso di turisti che si riversavano in città. Fino al 1970 il Red Garter occupava solo la parte più a sud dell'attuale superficie, in pratica uno stanzone non molto largo, ma profondo una cinquantina di metri. Per arredarlo Correa si era arrangiato, comperando a poco prezzo i resti di una barca di legno finita in disfacimento. Con quel materiale aveva perlinato le pareti, sistemato i tavoli e le panche a terra e sul soppalco, realizzato un minuscolo palchetto dove si esibiva la banjo band; nonostante il locale sia stato rinnovato varie volte – basta pensare che nel novembre del 1966 l'acqua fangosa dell'Arno invase completamente i locali del Red Garter causando danni ingentissimi – lo stile è ancora quello originale, con tavoli e panche di legno e il minipalchetto che, nei decenni, ha ospitato fior di musicisti.

The Red Garter was a typical summer bar – as one used to say in jargon, it «did the season» -; it opened at the end of March and closed at the end of September, taking maximum advantage of the flow of tourists that poured into the city during those months. Until 1970 the Red Garter took up only the southern part of the current area, practically just a large room, not very wide but that went back nearly thirty metres. To furnish it Correa «made do» by buying cheap pieces of an old boat that was being dismantled. He used that material to cover the walls, to create the tables and seats both up and downstairs and to build a tiny stage where the banjo band performed. Despite the fact the bar has been renovated many times – just think that in November 1966 the muddy water from the Arno completely flooded the Red Garter causing extensive damage – it still maintains the same style, with its wooden tables and seats and the tiny stage that has hosted, over the decades, the very best musicians.





UNA TRISTE VIGILIA

Nella storia del Red Garter di via de' Benci c'è un episodio che fa da spartiacque tra i primi due capitoli della sua storia. Dopo otto stagioni di apertura estiva, nel 1970 Correa decise di non chiudere alla fine di settembre ma di fare anche la stagione invernale. I clienti si erano lamentati del freddo, quindi per riscaldare l'ambiente fece sistemare tre stufe con bombole a gas. Il 24 dicembre del 1970, intorno alle 21, Ali Guemati tornava da una cena con l'amico Sliman Tlili. Volevano festeggiare il Natale, e per l'occasione Sliman aveva acquistato dello champagne francese, che nessuno dei due aveva mai assaggiato. Furono informati della presenza di fumo proveniente dal Red Garter e si precipitarono al locale. Nel momento in cui entrarono, due delle bombole esplosero, lasciando Ali miracolosamente illeso, ma uccidendo Sliman.

Così lo ricorda Pier Franco Cappelli, che all'epoca lavorava come cameriere: "Sliman era un bravo ragazzo con una gran voglia di lavorare. Si era laureato in architettura quindici giorni prima, e per festeggiare insieme ad alcuni amici aveva venduto l'unico oggetto di valore che possedeva, un orologio di pregio. Essendo quindi rimasto senza denaro aveva chiesto e ottenuto di poter lavorare al Red Garter per potersi pagare il ritorno a Djerba. Nell'edizione del 27 dicembre 1970 il quotidiano 'La Nazione' dedicò ampio spazio alla luttuosa notizia di cronaca con un articolo firmato da Giuseppe Peruzzi che, oltre a ricostruire l'accaduto, scrisse che il locale "era frequentato nella maggior parte da giovani, molti dei quali stranieri che studiano a Firenze". Le bombole esplose erano vicino "alla pedana degli orchestrali" e se lo scoppio fosse avvenuto solo qualche ora più tardi, le conseguenze avrebbero potuto essere più gravi perché, come scrisse Peruzzi, il locale "era quasi sempre molto affollato". Invece l'esplosione avvenne al momento dell'apertura, quando l'ambiente era ancora vuoto, e a pagarne le conseguenze fu solo il giovane tunisino che, fatalmente, aveva perso madre e sorella l'estate precedente per un incidente simile. Quella sera gli avevo dato io il posto: gli avevo domandato se poteva sostituirmi perché mia madre si era rotta una gamba. Gli avevo chiesto il favore e lui aveva subito accettato". Subito dopo l'incidente fu contattato il fratello di Sliman, in Tunisia, ma questi ammise di non potersi muovere da Djerba per mancanza di risorse. Perciò, presso la chiesa di San Giovannino dei Cavalieri in via San Gallo – allora guidata da don Giancarlo Setti – venne aperta una sottoscrizione per pagare le spese del rientro della salma in Tunisia.

A SAD EVE

There's an episode that divides the first two chapters of the history of the Red Garter in via de' Benci. After eight seasons of summer openings, for the first time in 1970 Correa decided not to close the bar at the end of September but to stay open during the winter. The customers had complained about the cold, so in order to heat the room he put in three gas stoves. On the 24th December 1970, around 9 p.m., Ali Guemati was coming back after having dinner with his friend Sliman Tlili. They wanted to have a little Christmas celebration, and Sliman had bought French champagne for the occasion, as neither of them had ever tasted it before. They were told that there was smoke coming out of the Red Garter so they rushed to the bar. The moment they entered, two of the gas cylinders exploded, leaving Ali miraculously unscathed but killing Sliman. This is how Pier Franco Cappelli, who at the time was working as a waiter, remembers him: "Sliman was a good guy and very willing to work. He had graduated just two weeks before, and to have the chance to go out and celebrate with some friends, he had sold the only precious object he owned, a valuable watch. Therefore, being as he was with no money, he had asked and obtained work at the Red Garter so he could pay his return ticket to Djerba. It was I that night who had swapped places with him: I had in fact asked him to cover for me because my mother had broken her leg. I asked him to do me this favour and he immediately accepted."

In the edition of the 27th December 1970, the newspaper La Nazione gave large space to the tragic news story, in an article by Giuseppe Peruzzi, who, besides reconstructing the facts, added that the customers of the bar "were mostly young people, many of whom are foreign students that study in Florence". The gas cylinders that exploded were near the «band stage» and if the explosion had taken place just a few hours later the consequences would have been much more serious because, as Peruzzi wrote, the bar "was nearly always very crowded". The explosion occurred instead at opening time, when the bar was still empty, and the young Tunisian, who had fatally lost his mother and sister in a similar accident the previous summer, was the only one to pay the consequences. Just after the explosion the owner of the Red Garter, John Correa, collapsed and was admitted to hospital for a short period.

Just after the accident, Sliman's brother in Tunisia was contacted, but he admitted he couldn't afford to leave Djerba. A fund-raising campaign was therefore started at the church of San Giovannino in via San Gallo – at that time under the guidance of don Giancarlo Setti – in



Red Garter New York Poster

Firenze, ancora una volta, dette dimostrazione tangibile della sua predisposizione alla solidarietà. In soli tre giorni, dal 28 al 30 dicembre 1970, fu raccolta la somma di 400mila lire utile per far fare a Sliman il suo ultimo, triste viaggio verso casa. Sul fronte giudiziario Correa venne arrestato perché non aveva chiesto i permessi per collocare le stufe, di conseguenza gli furono revocate le licenze e, in pratica, rimase senza lavoro. Tornato in libertà volò negli Stati Uniti.

Il personale che aveva lavorato nel locale era tuttavia deciso a continuare l'avventura del caso si interessò lo stesso Cappelli, cameriere al Red Garter. Negli uffici della Questura fiorentina gli dissero che, una volta in regola con tutti i necessari permessi, Cappelli e gli altri potevano anche riaprire il locale. Dopo alcuni mesi – nella primavera del 1971 – Cappelli formò una nuova società insieme a Franco Calamini, Claudio Ciucchi e al siriano Zafir e per il locale di via de' Benci iniziò una nuova vita. La nuova proprietà del Red Garter, che l'avrebbe guidato per i successivi 36 anni, si formò allora, raccogliendo e sviluppando il successo che aveva contrassegnato i primi otto anni di vita del locale. Grazie all'ambiente e alle banjo band che si susseguivano sul piccolo palco, il pubblico continuò ad essere particolarmente giovane e formato soprattutto da americani. Ai tavoli servivano solo ragazzi maschi. Ciò avvenne finché un giorno Cappelli non raccontò ai propri soci un episodio che gli era capitato al Red Garter di Las Vegas. Entrando si era accorto che il personale di servizio era formato solo da ragazze. Aveva voluto un confronto e raccontato al gestore che a Firenze accadeva l'opposto. Questi gli aveva risposto: "Tutti uomini? Ma allora son discussioni tutte le sere...". La cosa lo aveva fatto riflettere e, una volta rientrato a Firenze, Cappelli convinse gli altri soci a cambiare tutto ed a tenere solo cameriere. Da allora la «regola» è sempre stata rispettata.



Friends of Red Garter during 50° Anniversary Party

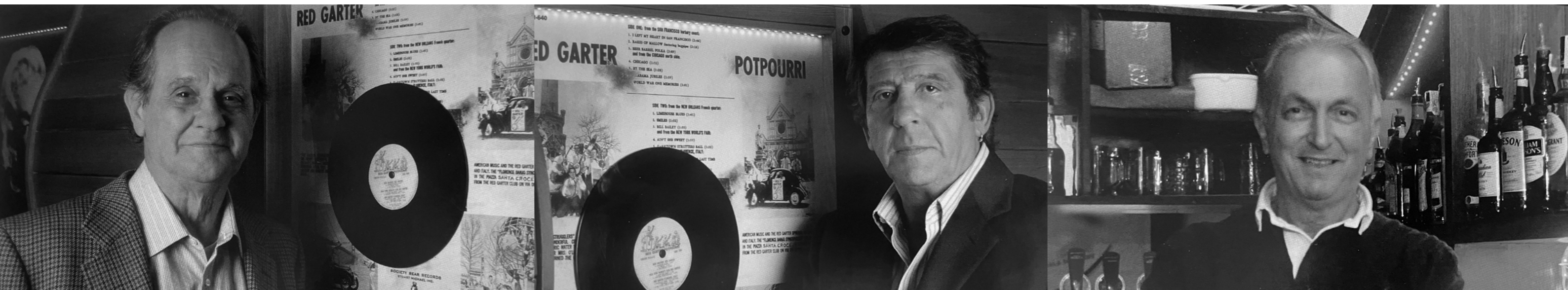
order to pay for the body to return to Tunisia. In only three days, from the 28th to the 30th December, the sum of 400000 lire was collected so Sliman could take his last, sad trip home.

From a judicial point of view, John Correa was arrested because he hadn't requested authorization to install the gas heaters; at the same time his licence was revoked and he was left practically without a job. So, as soon as he was released, he flew back to the States. However, the staff that had worked in the bar with him was determined to continue the adventure, and Cappelli himself, waiter at the Red Garter, took an interest in the case. At the Questura offices he was told that, once all the licences were sorted out, he and the others could reopen the pub. A few months later – in the spring of 1971 – Cappelli entered into partnership with Franco Calamini, Claudio Ciucchi and a Syrian architect, Zafir and a new life began for the bar in via de Benci.

That was when the new ownership of the Red Garter, that would be running it for the next thirty-six years, was established, gathering and redeveloping the success that had marked the first eight years of its life. Thanks to its atmosphere and to the banjo bands that followed one another onto the small stage, the public continued to be very young and mostly made up of Americans. At that time there only male waiters serving at the tables. Then, one day, Cappelli told his partners about the time he had visited the Red Garter in Las Vegas. On entering the bar, he had realized that there were only girls serving. Cappelli had immediately wanted to exchange views on the subject with the American manager and had told him that in Florence the opposite happened. The reply had been: "All men? There must be arguments every evening...". This had made Cappelli think and, once back in Florence, he convinced his partners to change the system and only employ waitresses. From then on this «rule» has nearly always been kept.



E
 i rapporti con la città? “Sempre molto buoni” afferma Cappelli. Soprattutto grazie a chi per oltre quaranta anni, ha fatto «selezione» all’ingresso: Claudio Ciucchi. Personaggio conosciuto da tutta la clientela e in stretti rapporti con le forze dell’ordine, Ciucchi è arrivato al Red Garter col gemello Andrea alla fine del 1966, subito dopo l’alluvione. “Qui hanno lavorato tanti giovani che ora sono affermati professionisti – dice Ciucchi – ma che a loro tempo si sono pagati gli studi proprio lavorando qui con noi. E anche io mi sono mantenuto giovane stando in questo ambiente. In tutti questi anni ho avuto sempre ottimi rapporti col vicinato, – prosegue – con il quartiere, ho cercato di insegnare l’educazione ai ragazzi che frequentavano il locale, quando entrano, come vestono, come si comportano e soprattutto quando escono per limitare il disturbo al vicinato. Se in un gruppo c’era qualcuno più turbolento – continua Ciucchi – era utile individuare il personaggio col maggior carisma, instaurare un’amicizia e ottenere così il rispetto di tutti, con l’obiettivo di mantenere un elevato livello di sicurezza all’interno del locale. Ed è per questo che ho sempre cercato un rapporto di piena collaborazione con le uniformi, che qui da noi sono sempre state le benvenute. E alla fine posso dire di essere particolarmente felice di aver consegnato il locale ad una persona eccezionale come Riccardo Tarantoli, il quale prese l’impegno, poi mantenuto, di non licenziare nessun componente della nostra squadra”.



In queste pagine, da sinistra , Franco Cappelli, Claudio Ciucchi, Franco Calamini.
 In alto: un frame de “L’incompreso” di Luigi Comencini girato a Firenze nel 1966; Francesco Cappelli ed Eleonora Calamini, le nuove generazioni di una tradizione di famiglia.

A
nd what about the relationship with the city? “It has always been very good” states Cappelli. Thanks, above all, to who for more than forty years has «bounced» on the door: Claudio Ciucchi. A character well-known by customers and on good terms with the police, Ciucchi arrived at the Red Garter with his twin brother, Andrea, at the end of 1966, immediately after the flood. “Many young guys who are now successful professional people have worked here in the past”, says Ciucchi, “to pay for their studies. I have also kept myself young working in this youthful environment. In all these years I’ve always had a good relationship with the neighbourhood and the area, – he continues – and I’ve tried to educate the guys who came to the bar. If in a group of kids there was someone particularly unruly – Ciucchi goes on – it was a good idea to pick out the most charismatic person, make friends with him and thus win the respect of the others, to maintain good security in the bar. And that’s why I’ve always kept on good terms with the police, who all along have been welcome to come to our bar. And lastly I must say that I am particularly happy to have handed the bar over to someone as extraordinary as Riccardo Tarantoli, who kept his promise and didn’t get rid of any members of our original team.”

*In these pages: from the left , Franco Cappelli, Claudio Ciucchi, Franco Calamini.
 Above: a frame of Luigi Comencini’s “L’incompreso” shot in Florence in 1966; Francesco Cappelli and Eleonora Calamini, the new generations of a family tradition.*

.....

Un altro personaggio indispensabile nella storia del Red Garter – la vera anima del locale – è Franco Calamini, colui che da 40 anni accoglie con invariato calore i gruppi di giovani stranieri, e le loro guide, in visita a Firenze, facendoli sentire con i suoi grandi abbracci come a casa propria.

Calamini, grazie all'esperienza e al buon carattere, è sempre stato in grado nel tempo di annullare le distanze tra gestori e clienti. Arrivato subito dopo l'alluvione, e trascorso un primo periodo a fare il sandwich man per pubblicizzare il locale nel centro di Firenze, Calamini ammette di essere rimasto affascinato dalla varia umanità che frequentava il Red Garter: "Io che non sono un viaggiatore – dice Calamini – pur stando qui dentro ho girato moltissimo, conoscendo decine di migliaia di persone che arrivavano principalmente dai paesi anglosassoni. Quando entrai a lavorare qui mi si aprì un mondo di relazioni sociali; è qui che ho coltivato le mie migliori amicizie e incontrato mia moglie (inglese). Iniziai a lavorare al bar per poi essere coinvolto nella società di gestione. All'inizio davo volantini ed era facile convincere gli americani a passare la serata al Red



.....

Another essential figure in the history of the Red Garter, and the real life and soul of the bar, is Franco Calamini, who, with the same warmth of forty years ago, welcomes the groups of young foreigners visiting Florence with their tour-leaders, making them feel at home with his big hugs.

Thanks to his experience and good nature, Calamini has been able through the years to narrow the gap between the managers and the customers. He arrived just after the flood and spent a short period working as a sandwich man advertising the pub in the city centre; he admits he was fascinated by the variety of people who came to spend the evening there: "I, who am no traveller, - says Calamini – just by standing here was able to tour the world, meeting dozens of people mainly from Anglo-Saxon countries. When I started working here a whole new universe of social relations opened up to me: here I cultivated my longest lasting friendships and met my (English) wife. I began as a bartender and was then involved in the management. At first I used to hand out leaflets, and it was easy to convince Americans to come and spend the evening at the Red Garter, because the name was already well-known in the States". Calamini, a permanent fixture in the history of this bar (of which he still owns a share),



Calamini, una delle memorie storiche del locale (del quale ancora possiede una quota societaria) è tra i pochi in grado di spiegare com'è cambiata la clientela dal 1967. "Nei primi anni '70, durante l'inverno, funzionavano bene i matinée, che consistevano nell'apertura pomeridiana (solo il sabato e la domenica) per i ragazzi più giovani. Nello stesso periodo la presenza estiva degli americani si affievolì per l'indebolimento del dollaro. Così ci rivolgemmo a una clientela di tipo nuovo: australiani e neozelandesi, che cominciarono a quei tempi a scoprire l'Europa e che tutt'oggi ci onorano della loro presenza. Per quanto riguarda la sorveglianza – dice ancora Calamini – siamo sempre stati molto attenti grazie a un efficiente sistema di sicurezza. Già nel 1967 quando ho iniziato, esisteva la figura del floorman che accoglieva le persone all'ingresso e le accompagnava ai tavoli. Era un sistema non comune a quei tempi e dava la possibilità di selezionare i clienti. Detto a chiare lettere: non è che per far cassa in tutti questi anni al Red Garter abbiamo accolto di tutto... anzi".

C'è poi una novità relativamente recente: la cucina. "Una ventina di anni fa - racconta Calamini - ha iniziato a funzionare la steak house, che permise di soddisfare un' esigenza sentita da tempo. Inizialmente fu presa anche in considerazione l'idea, allora originale, di iniziare a produrre birra artigianale, ma non tutti i soci furono d'accordo e alla fine scegliemmo di dedicare i nuovi spazi alla preparazione di bistecche, hamburger e quant'altro. Una scelta che, a conti fatti, ci ha dato ragione". E infine: qualche cliente famoso? "Ricordo Peter Fonda, che un amico portò al locale. Erano i tempi di 'Easy Rider' e lui era più che una celebrità. Certo non cercò paparazzate. Poi Pelé quando giocava con i 'Cosmos', è passato il Principe di Olanda, e c'è chi conferma di aver visto anche la principessa Kate quando studiava a Firenze. C'è poi la maggioranza di quei giovani attori fiorentini che, non ancora famosi, passavano dal Red Garter. Lo stesso Roberto Benigni, prima di trasferirsi a Roma, trascorse diverse serate da noi insieme al grande amico e compagno di avventure Carlo Monni".

clientele has changed since 1967: "During the early '70s, in the winter, we worked well with matinées, which meant opening the bar on Saturday and Sunday afternoons for the younger customers.

In those years the flow of Americans was decreasing, due to the weakening of the dollar. We therefore turned to a new clientele, New Zealanders and Australians in particular, who at that time were beginning to discover Europe and who still honour us with their presence. Regarding surveillance – Calamini continues – we have always been very careful, thanks to an efficient security system. As early as 1967, when I started, there used to be a floorman who welcomed the customers at the entrance and accompanied them to their tables. It was something uncommon in those days, but that gave us the possibility of checking who came in. In plain words: in all these years we didn't let any Tom, Dick or Harry in just for the sake of making money. On the contrary."

There is also a relatively recent addition: the kitchen. "About twenty years ago – explains Calamini– the steak house got going, meeting a need that had long been felt. At first there was the idea, quite original at the time, to start producing homemade beer, but not all the partners agreed on this so in the end it was decided to dedicate the space to the preparation of food, steaks, hamburgers etc. A choice that, at the end of the day, proved to be the right one." And lastly: any VIP customers? "I remember Peter Fonda, who was brought to the bar by a friend. Those were the times of 'Easy Rider', and he was more than just a celebrity.

Then, Pelé and the Cosmos team, the Prince of Holland, and someone swears to have once spotted princess Kate when she was studying in Florence. A large number of Florentine actors also used to come to the Red Garter when they had not yet become famous. Roberto Benigni himself, before moving to Rome, spent several nights here in the company of Carlo Monni".



Carlo Monni, Roberto Benigni

DAL BANJO AL KARAOKE

E poi c'era la musica. In principio furono le banjo band – che cambiavano spesso – a caratterizzare le serate. “Ho iniziato la mia carriera di musicista professionista proprio al Red Garter, nel 1965 – dice Giampaolo Biagi –. Anzi fu proprio Jack Correa a noleggiarmi la batteria, perché io ancora non ce l'avevo e la banjo band non la prevedeva in quanto includeva musicisti di banjo, di pianoforte, di tuba e di washboard, cioè una specie di tavola per il bucato che veniva strusciata ritmicamente con un altro elemento in legno. All'epoca facevo parte di una formazione con pianoforte, contrabbasso, batteria e naturalmente banjo; suonavamo musica dixieland/sing-along, cioè canzoni popolari cantate tutti insieme, come 'Margie' o 'Bye bye blackbird'; una sorta di jazz e dixieland mischiati insieme le cui parole erano conosciute da tutti. Il locale era pieno di americani ma anche di fiorentini, interessati principalmente a imbroggiare le ragazze e a portarsele via a fine serata sulle loro vespe”.

Ma non è sempre stato così. Per esempio, proprio per decisione di Correa, il lunedì sera al Red Garter si poteva ascoltare del jazz. In tal senso il primo gestore fu un precursore dei tempi. Ma il fiore all'occhiello – e l'emblema stesso del locale – erano e rimanevano le banjo band con la loro carica di allegria e tradizione a stelle e strisce. Tuttavia la clientela mutò poco a poco i gusti e questi gruppi non furono più richiesti. Fu così che nella prima metà degli anni Settanta iniziò l'era dei complessi. Alcuni erano italiani, altri australiani, capaci di interagire con la clientela del proprio Paese. Oppure c'era un pianista che aveva tutto un repertorio che coinvolgesse la clientela. Al Red Garter hanno suonato numerosissimi personaggi e gruppi della scena fiorentina, alcuni dei quali avrebbero fatto strada. Basta citare il grande John Denver (l'autore di "Take me home"), Tony Sydney (poi chitarrista del 'Perigeo'), Flavio Cucchi (ex Madri Superiori e poi affermato chitarrista classico), Franco Falsini (poi leader dei 'Sensation's Fix') e i fratelli Ponticciello, Vincenzo e Ugo, che nel locale di via de' Benci suonarono come spettri anche se poi si sarebbero affermati come campioni di rockabilly nelle vesti dei Dennis and the jazz. “Iniziammo a suonare al Red Garter nel 1973 – dice Vincenzo – e vi rimanemmo fino al 1980. All'inizio era un vero pub, straordinario per l'epoca, con un palco piccolissimo, in cui a malapena si entrava in cinque. Si suonava dalle 21.30 alle 23; c'erano poi 40 minuti di Roberto Pucci, pianista che faceva musica per gli americani. Quindi dalle 23.45 all'01:00 si suonava ancora noi. C'erano band che reinterpretavano brani noti, come noi, e altri che rifacevano i pezzi identici a quelli dei dischi. E all'epoca era impensabile ballare con musica pre-

registrata. La principale clientela era formata dai turisti delle comitive americane che trovavano già inserite nel proprio tour le serate al Red Garter. Nella prima parte si suonava rock'n'roll e rock duro – dice Vincenzo Ponticciello – e mi ricordo che una volta, rapito dall'euforia di 'Gimme some lovin' caddi dal palchetto rovinando su un ragazzo che si beccò il manico del mio basso sulla testa. Nella seconda parte, quando gli stranieri se ne andavano e rimanevano solo i fiorentini, suonavamo i nostri pezzi oppure nascevano spontaneamente delle jam session sempre molto applaudite. Per noi il Red Garter fu anche una straordinaria palestra, dove si esibiva solo chi sapeva suonare. E questo accadeva inesorabilmente fino all'una di notte, quando la musica s'interrompeva e il personale del locale, cantilenando ogni sera “Signori... per favore...” rovesciava le panche sui tavoli per invitare la gente a uscire. Il Red Garter era per noi un posto magico dove si incontrava il mondo” conclude Ponticciello. Tra gli altri, ha suonato al Red Garter per cinque anni anche Eddy Davies, chitarrista e poi capo orchestra del gruppo di Woody Allen. I vari soci del locale ricordano tutti che durante le tante serate dell'americano a Firenze, un certo Vittorio – ferroviere dall'incrollabile fede comunista – insegnò al musicista americano una versione non proprio ortodossa di 'Bella ciao'. E Davies non se l'è più scordata tanto che, appena qualche anno fa all'Arena di Verona, durante i bis di un concerto di Allen e dell'orchestra, l'ha suonata di nuovo, sorprendendo un po' tutti.

Questo di Davies non è l'unico «primato» musicale del Red Garter: dopo le banjo band e i complessi, prese il via il fenomeno del karaoke, all'inizio un po' artigianale e poi in versione sempre più evoluta. La conferma arriva da Paolo Corte, musicista e animatore, che nel locale di via de' Benci lavora dal 1976: “Per circa un



Sopra, Paolo Corte. A destra, la nazionale italiana di Rugby
Above, Paolo Corte. To right, Italian Rugby team

FROM BANJO TO KARAOKE

Then there was the music. At first it was the banjo bands – which changed frequently – that made every night special. “I started my career as a professional musician at the Red Garter itself, in 1965 – says Giampaolo Biagi – Indeed, it was Jack Correa himself who rented the drums for me, because I didn't have my own and the banjo band wasn't expected to have them either: it was only supposed to include banjo, piano, tuba and washboard players, the last being a sort of wooden board for washing that was rhythmically strummed with another wooden element. At that time I was a member of a band that had a piano, a double bass, drums and naturally a banjo; we played dixieland/sing-along music, that is folk songs that everybody sang together, as for example 'Margie' or 'Bye Bye Blackbird'; a sort of mixture of jazz and dixieland, the lyrics of which were known to everyone. The bar was full of Americans but there were Florentines too, mainly interested in picking up foreign girls and making away with them on their vespas at closing time”.

But it hadn't always been like this. For example, a decision made by Correa himself, on Monday night you could listen to some good jazz at the Red Garter. It was almost as if the first manager was a forerunner of things to come. But the flagship – and the very symbol of the bar – were always the banjo bands with their high spirits and American traditions. Nevertheless people's taste in music changed slowly and these bands were not so much in demand later on. In the early '70s the era of rock bands arrived. Some were Italian, some Australian, each capable of interacting with customers from their own country. Or else there was a piano player whose repertoire would get the public going. Many characters and bands from the Italian music scene played at the Red Garter, several of

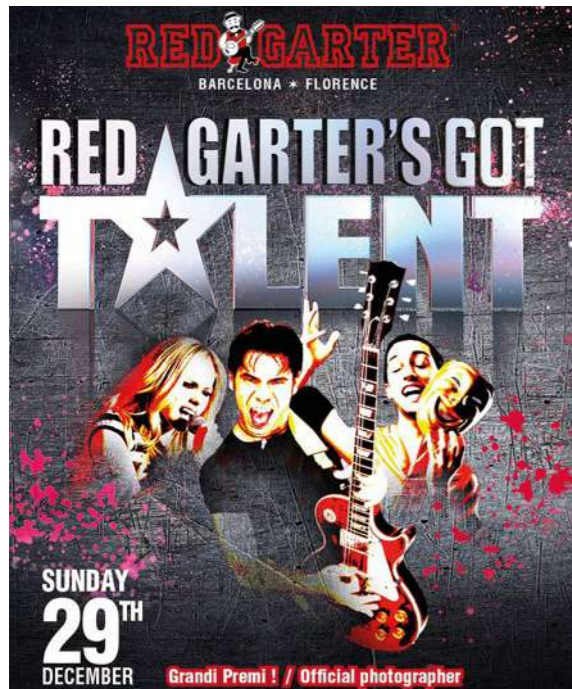
whom would later become successful. It's enough to mention the great John Denver (author of 'Take me home'), Tony Sidney (later the guitarist of Perigeo), Flavio Cucchi (former member of Madri Superiori and later a successful classical musician), Franco Falsini (later leader of Sensation's Fix) and the Ponticciello brothers, Vincenzo and Ugo, who performed as spettri in the bar in via de' Benci but would later become famous champions of rockabilly under the name of Dennis and the Jazz. “We started playing at the Red Garter in 1973 – says Vincenzo – and we stayed there till 1980. At the beginning it was a real pub, unusual for that time, with the smallest stage, on which five players could only just fit. We used to play from 9:30 p.m. to 11 p.m.; then Roberto Pucci, a pianist who played music for the Americans, would perform for forty minutes. Following that at 11:45 p.m. to 1 a.m. it was us again. There were bands who reinterpreted well-known songs, like we did, and others who performed them exactly as they were originally.

And at that time it was unthinkable to dance to pre-recorded music. The main part of the clientele was composed of tourists from American groups whose tours included nights at the Red Garter. During the first part of the evening we played rock 'n' roll and hard rock – says Vincenzo Ponticciello – and I remember that once, carried away by the enthusiasm of 'Gimme some lovin', I fell off the stage and landed on a young guy who got hit on the head by the neck of my bass. During the second part, after the foreigners had left and only the Florentines remained, we either performed our own songs or improvised jam sessions which were always much appreciated. To us the Red Garter was also a wonderful training ground, where only talented musicians could perform. And this happened night after night till 1 a.m., when the music would stop and the staff would chant “Gentlemen... please...” and start putting the seats upside down on the tables in order to encourage people to leave. The Red Garter was a magical place for us, somewhere where you could meet the world” concludes Ponticciello.

Among the musicians who played there, Davies, guitarist and later leader of Woody Allen's band, also performed for five years at the Red Garter. All the partners recall that during the many nights the American musician spent in Florence, a certain Vittorio – a fervent communist railwayman – taught him an unorthodox version of 'Bella ciao'. And Davies has never forgotten it; in fact, just a few years ago at the Arena of Verona, during the encore of the concert by Allen and his orchestra, he played it again, surprising everyone.

Davies's presence is not the only musical «record» for the Red Garter: after the banjo bands and music bands, the

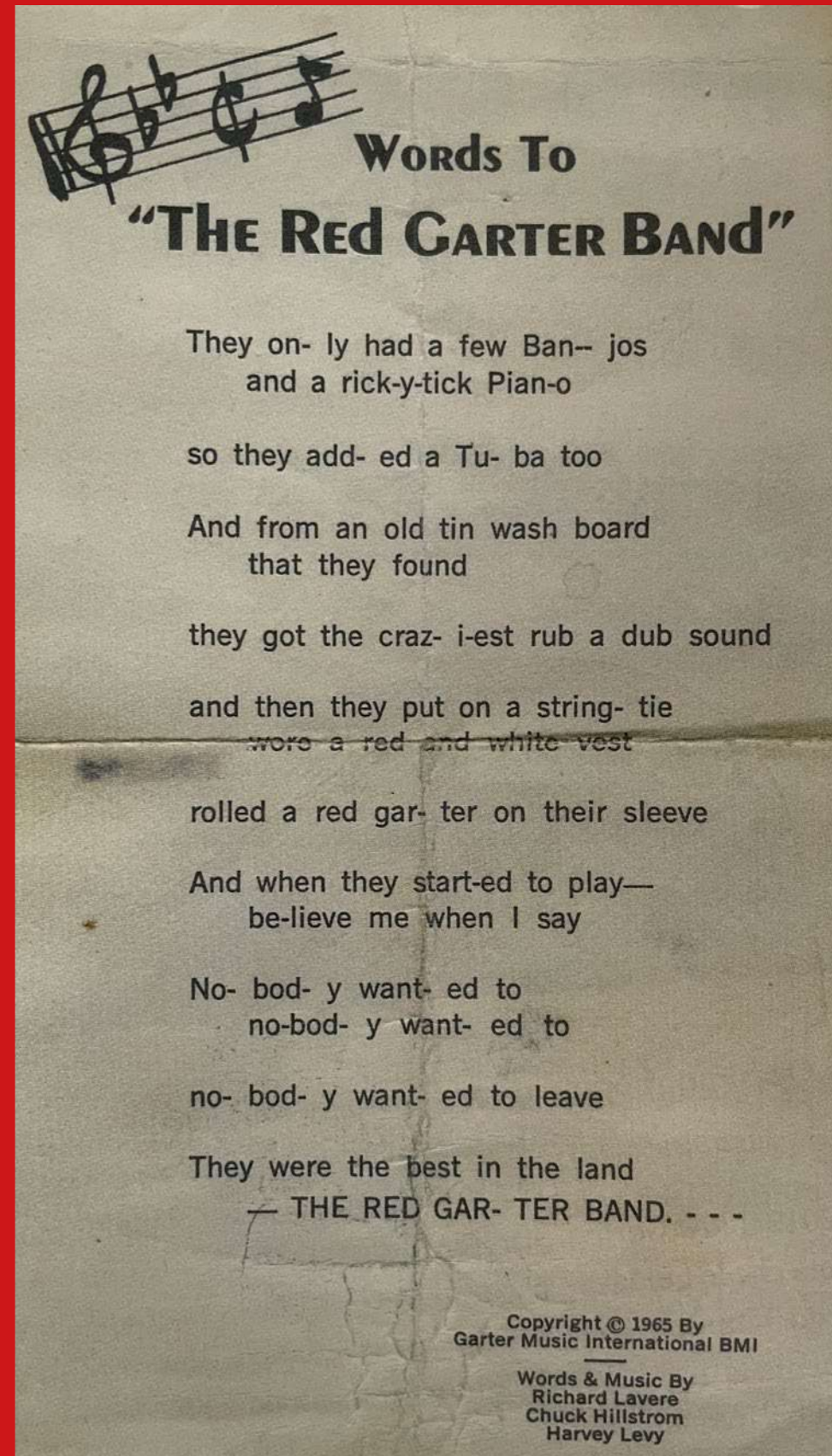




Uno dei contest del Red Garter. Il codice etico. Nella pagina a fianco, il testo della canzone dedicata al Red Garter nel 1965. One of the Red Garter contest. The ethical code. Opposite page, a song dedicated to the Red Garter with the historic copyright.

anno e mezzo mi sono esibito con un gruppo; poi partimmo tutti per il militare e quando tornai ripresi a suonare con altri musicisti. Iniziarono quindi a circolare le prime apparecchiature elettroniche e insieme a un mio amico, Luigi Mazzanti, mettemmo su un duo chitarra e tastiere con basi preregistrate. Proseguimmo per qualche tempo finché rimasi da solo a fare il karaoke con il microfono senza fili, i libroni con i testi e le basi registrate. Ancora qualche anno ed ecco un'altra piccola rivoluzione: i programmi di karaoke per computer. Ho sempre cercato di mantenermi all'avanguardia – dice Corte – e credo proprio che in tal senso il Red Garter abbia stabilito diversi record”. Infine una curiosità: molti musicisti transitati dal Red Garter durante gli anni Settanta venivano ingaggiati nelle orchestre che eseguivano le colonne sonore dei film di genere ‘spaghetti western’. Quasi un ritorno alle origini del marchio...

karaoke phenomenon began, at first in a sort of home-made manner and then in a more sophisticated way. This is confirmed by Paolo Corte, musician and animator, who has worked in the bar in via de' Benci since 1976: “For almost a year and a half I performed with a band; then we all left to do military service and when I got back I started playing again with other musicians. The first electronic equipment was starting to appear and with a friend of mine, Luigi Mazzanti, we created a duo with guitar and keyboards and pre-recorded backing music. We carried on for some time then I continued to do the karaoke alone, with the wireless microphone, the big lyric books and the pre-recorded backing music. A few years later another revolution: the karaoke computer programmes. I've always tried to be on the cutting edge – says Corte – and I really think that in that respect the Red Garter set several records”. One last funny detail: many of the musicians who passed through the Red Garter during the '70s were signed up in orchestras that performed soundtracks for spaghetti western movies. Almost like going back to the roots of the trademark...





EDOARDO BENNATO

IL REGALO ALLA CITTÀ

*THE GIFT
TO THE CITY*

Ad applaudirlo, il 30 aprile 2012 in piazza Poggi (ai piedi della collina sovrastata dal piazzale Michelangelo) sono stati in settemila. Grazie a Riccardo Tarantoli che ha voluto così omaggiare Firenze per i cinquanta anni del suo locale – il Red Garter –, Edoardo Bennato è stato innegabilmente uno dei protagonisti dell'edizione 2012 della “Notte Bianca” di Firenze. Una marea di appassionati dell'artista partenopeo si son dati appuntamento all'ombra della medievale Torre di San Niccolò per reincontrare l'autore di Burattino senza fili e di Sono solo canzonette e per applaudirlo fino a notte fonda.

E così è stato. Iniziato quasi in surplace, il live di Bennato ha preso vigore e nelle oltre tre ore di spettacolo ha ripercorso tutta la sua carriera, contrassegnata da innumerevoli successi. Si è trattato di un grande show, in una location suggestiva, reso possibile per volontà di Riccardo Tarantoli che, con oltre trent'anni di carriera sulle spalle come protagonista della movida fiorentina, di bella musica se ne intende.

On April 30, 2012 in Piazza Poggi (under the hill soared above by Michelangelo Square) there were seven thousand people acclaiming him. Thanks to Riccardo Tarantoli who, with that concert, wanted to pay a tribute to Florence celebrating the 50th Anniversary of his venue, the Red Garter.

Edoardo Bennato undeniably was one of the protagonist of the Florence 2012 “Notte Bianca”. Under the shadow of the medieval San Niccolò Tower, a large crowd of the Neapolitan artist fans gathered to meet the author of “Burattino senza fili” and “Sono solo canzonette” and to applaud him till the dead of the night. So it went. This Bennato live concert, started almost in surplace, was a kind of “zero” date of his tour. The concert slowly got high and during the more than three hours show, Bennato retraced his career, marked by countless successes.

It was a big show, realized in a suggestive location, made possible thanks to the willingness of Riccardo Tarantoli, an expert at good music, being a Florentine movida protagonist with an experience of a thirty years career.



NIGHT SPECIAL

15-F4946

LIVE RED GARTER
KARAOKE
SHOW




ABSOLUTELY
Made in Italy

Dreamy[®]
pulp fruit
Professional line



www.distillatigroup.eu

 Dreamy Pulp Fruit



AMERICA

Vespucci le ha donato il nome, Da Verrazzano ha scoperto la sua baia più importante, Meucci si è visto scippare l'invenzione del telefono.

Nel suo testo, Marco Ferri racconta le radici che uniscono il capoluogo toscano all'America, definendone la bandiera e facendo sognare letterati e ricercatori. Fino al successo globale di Pinocchio

Vespucci gave America its name, thanks to Verrazzano USA discovered its most important Bay, and Meucci saw his invention stolen.

In this text, Marco Ferri reveals the roots that unite the capital of Tuscany to America, starting with the conception of the American flag and going on with making American writers and researchers dream, up until the global success of Pinocchio.



Sopra: la Libertà della Poesia di Pio Fedi, 1873, Firenze.
A destra: la Statua della Libertà, 1886, New York.

Above: "La libertà della Poesia" or "The freedom of poetry"
by Pio Fedi, 1873, Florence.

On the right side: the Statue of Liberty, 1886, New York



Firenze-Stati Uniti, una lunga storia d'amore

DI MARCO FERRI

Apochi passi dal Red Garter di Firenze sorge, maestosa, la Basilica francescana di Santa Croce. Dante Alighieri (verosimilmente) assistette alla fondazione del cantiere per la costruzione e al suo interno, tra le molte testimonianze artistiche del ruolo di Pantheon degli italiani illustri che le compete, ve n'è una che lega il vicino Arno alla Baia del fiume Hudson che circonda Manhattan. È il monumento sepolcrale del drammaturgo e accademico della Crusca, Giovan Battista Niccolini, posizionato nella parte finale della navata destra della Basilica e realizzato dallo scultore viterbese Pio Fedi. Il mausoleo è sormontato dalla Libertà della Poesia, opera ispirata alla statuaria antica, che fu inaugurata il 20 settembre 1883. La statua, ideata ben prima e della quale è custodito nell'Archivio di Santa Croce un disegno a china e acquarello, mostra evidenti somiglianze con la Statua della Libertà di New York, al cui progetto lavorò lo scultore francese Frédéric-Auguste Bartholdi e che venne inaugurata il 28 ottobre 1896. Molto probabilmente la scultura di Fedi fu d'ispirazione per quella dell'artista transalpino, la quale poi superò la prima per dimensioni e fama. Ma non per idea. Basta osservarle per capirlo. Entrambe con volto femminile, entrambe con il braccio destro alzato (quella fiorentina a reggere catene spezzate, quella americana ad alzare una torcia ma ai suoi piedi vi sono catene spezzate...). Entrambe con corona. Ecco, è da questo legame che vogliamo far emergere il secolare rapporto tra Firenze e gli Stati Uniti che parte da lontano e nei secoli si è arricchito, infittito e approfondito.

FLORENCE-USA A LONG LOVE STORY Just a few steps from the Red Garter in Florence stands the majestic Franciscan Basilica of Santa Croce. Dante Alighieri (most likely) witnessed the starting of the construction site. In the inside, among the many artistic testimonies of its role of Pantheon of illustrious Italians, there is one that links the nearby Arno to the Hudson River Bay that surrounds Manhattan. It is the sepulchral monument of the play writer and academic of the Crusca, Giovan Battista Niccolini. Located in the final part of the right nave of the Basilica and made by a sculptor from Viterbo Pio Fedi. The mausoleum is surmounted by the Libertà della Poesia, a work inspired by ancient statuary, which was inaugurated on September 20, 1883. The statue, conceived well before and of which is kept in the archive of Santa Croce a drawing in ink and water-color, shows clear similarities with the Statue of liberty of New York, which was designed by French sculptor Frederic-Auguste Bartholdi and was inaugurated on 28 October 1896. Most likely Fedi's sculpture was of inspiration for that of the French artist in New York, which then surpassed the former in size and fame. But not by invention. It is enough to look at them to understand it. Both with a female face, both with her right arm raised (the Florentine one holding broken chains, the American one raising a torch but at her feet - broken chains...) both crowned. By saying this we want to highlight the centuries-old relationship between Florence and the United States that starts from afar and over the centuries has been enriched, strengthened and deepened.

.....

L'origine va naturalmente ad Amerigo Vespucci, navigatore ed esploratore che non arrivava certo da una città di mare - come il "collega" genovese Cristoforo Colombo - bensì dal "popolo di Ognissanti" che si affaccia sull'Arno fiorentino, non sull'Oceano e neanche sul Mediterraneo. Fu Vespucci a capire per primo che Colombo non era approdato in Asia, bensì in un mundus novus. E proprio in suo onore quel continente venne chiamato America. Curioso notare, inoltre, che un altro personaggio della famiglia Vespucci, il cugino Marco, nel 1469 abbia sposato una donna, Simonetta Cattaneo (molti, impropriamente, la chiamano Simonetta Vespucci), destinata a diventare un mito nell'arte, per bellezza e grazia. Amante di Lorenzo il Magnifico, amata da suo fratello Giuliano, venne resa immortale dai dipinti di Sandro Botticelli (modella ante-litteram) "Nascita di Venere" e "Primavera", venerata ancora oggi da tutti, America compresa.

Un altro navigatore praticamente fiorentino (nato a Greve nel 1485), Giovanni da Verrazzano, fu il primo europeo a sbarcare nel Nord America, dedicandosi alla perlustrazione della costa atlantica del nuovo continente. Per aver scoperto la terra sulla quale verrà eretta la Nuova York, al suo nome - nel 1964 - verrà intitolato il ponte che unisce Brooklyn e Staten Island. A conferma di quanto Firenze sia sempre stata miope, lo stesso accadde anche da queste parti ma solo nel 1980, per unire il quartiere popolare di Gavinana con la sponda che porta verso il Campo di Marte.

Quella tra Firenze e Stati Uniti sembra proprio una storia parallela, che in certi casi affonda i rapporti perfino quando l'esistenza del Nuovo Mondo non era neanche immaginabile.

È il caso della celebrazione che ogni anno si tiene a Firenze il 21 dicembre nella Badia fiorentina, in via del Proconsolo. In quell'occasione una funzione religiosa ricorda il marchese Ugo di Toscana, sepolto in una tomba progettata dallo scultore Mino da Fiesole e collocata sul lato sinistro rispetto all'ingresso. La celebrazione si presenta non solo suggestiva, ma anche curiosa, poiché è per questa ricorrenza che l'antica armatura di Ugo viene prelevata dal grande armadio della sacrestia nel quale è conservata, e posta su un guanciale, davanti alla tomba del marchese morto nel 1001. Da segnalare che, sia all'interno sia all'esterno della Badia, è presente lo stemma di Ugo di Toscana, composto di bande verticali alternate di colore bianco e rosso: la versione in pietra è posta



Mappa delle Americhe con i ritratti di Cristoforo Colombo, Amerigo Vespucci, Francisco Pizarro e Ferdinando Magellano. Illustrazione di Theodor de Bry, 1596

Map of The Americas with portraits of Christopher Columbus, Amerigo Vespucci, Francisco Pizarro and Ferdinand Magellan. Illustration by Theodor de Bry, 1596



.....

The origin goes naturally to Amerigo Vespucci, navigator and explorer who certainly did not come from a seaside town - like the Genoese 'colleague' Cristoforo Colombo - but from Ognissanti district overlooking the Florentine Arno, not the ocean or even the Mediterranean. It was Vespucci who first understood that Columbus had not landed in Asia, but in a mundus novus, and from then on that continent would have been named America in his honour. It is interesting to point out that another person of the Vespucci family, Amerigo's cousin Marco, in 1469 married a woman, Simonetta Cattaneo (many people, improperly, call her Simonetta Vespucci), destined to become a myth in art, for beauty and grace. Mistress of Lorenzo Il Magnifico, loved by his brother Giuliano, she was made immortal by the paintings of Sandro Botticelli: (as a model ante-litteram) *The Birth of Venus* and *The Spring*, still revered at the Uffizzi Gallery today by everyone, including Americans.

Another almost Florentine navigator (born in Greve in 1485), Giovanni da Verrazzano, was the first European to land in North America, Giovanni dedicated himself to explore the Atlantic coast of the new continent. Because of his discovery of the piece of land in which New York will be erected, the bridge that connects Brooklyn to Staten Island would be named after him. As a prove of how short-sighted Florence has always been, the municipality also gave Giovanni's name to one of Florence bridges, but only in 1980, with the bridge that connects the district of Gavinana with the bank that leads to Campo di Marte.

The relationship between Florence and the United States seems like a parallel story, which in some cases goes so far as to anticipate the very existence of the 'the new world'.

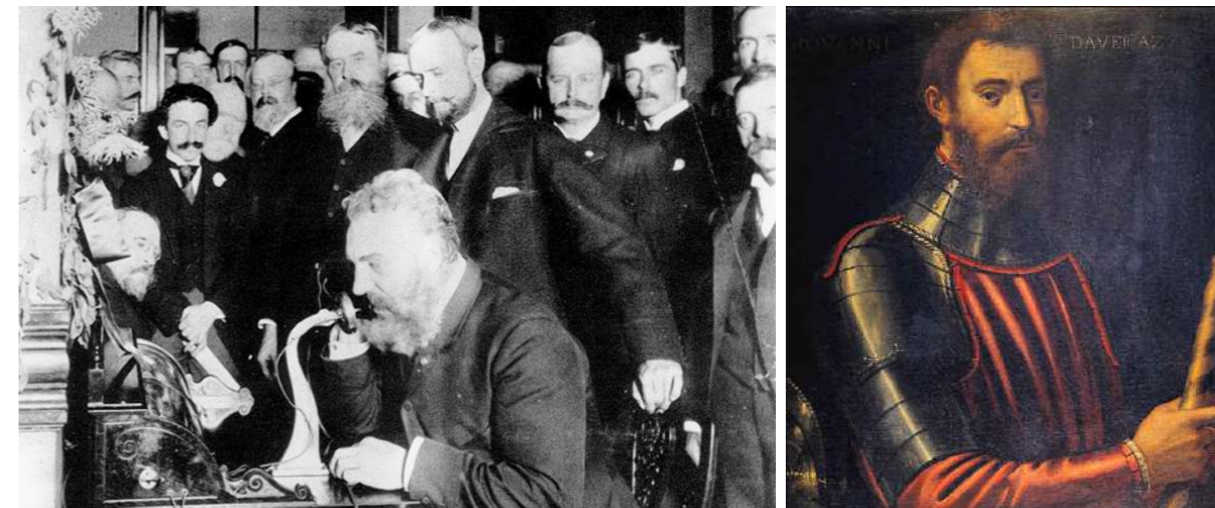
This is the case of the celebration that is held every year in Florence on December 21 in the Badia fiorentina, in Via del Proconsolo. On that occasion a religious service commemorates the Marquis Ugo of Tuscany, buried in a tomb designed by the sculptor Mino da Fiesole and placed on the left side of the entrance. The celebration is not only suggestive, but also curious, since it is for this anniversary that the Ancient Armor of Ugo is taken from the large cabinet of the sacristy in which it is kept, and placed on a pillow, in front of the Tomb of the Marquis who died in 1001. It should be noted that, both inside and outside the Abbey, we find the coat of arms of Ugo Di Toscana, formed by alternating vertical bands of white and red: the stone version is placed above the entrance portal, the painted wooden one, it's to be found above the altar of the church. And it is



Lo stendardo di Ugo di Toscana
Flag of Ugo di Toscana

sopra il portale d'ingresso, quella in legno dipinto, la troviamo sopra l'altare della chiesa. E proprio il suo arme è protagonista di un'analogia che conduce la fama di Ugo di Toscana sino ai giorni nostri e perfino dall'altra parte dell'Atlantico. A cavallo tra il XVIII e il XIX secolo Sir Filippo Mazzei – di nobile famiglia terriera originaria di Poggio a Caiano - fu viaggiatore, personaggio eccentrico (massone, presente alla Rivoluzione francese) e finì in Virginia (negli Stati Uniti) a tentare di piantare olivi e vigne in una delle residenze di Thomas Jefferson, futuro presidente americano, con il quale ebbe un rapporto molto stretto, a tal punto da “dettare” alcune parti della “Dichiarazione d'Indipendenza degli Stati Uniti”. Mazzei giunse in Virginia nel 1773, ma non gli occorre molto tempo per diventare consigliere del politico americano. Si deve infatti alle idee di Mazzei la prima proposta di bandiera americana – presentata a George Washington - che riprendeva lo stendardo di Ugo di Toscana: sette strisce verticali bianche e rosse tipiche dello stemma del barone. L'idea conquistò gli americani e durante il congresso del 1777 la bandiera venne adottata, ma con 13 strisce, quanti erano gli Stati fondatori dell'Unione. Basterebbe rileggersi qualche pagina di storia per capire che il mondo non vive di like e selfie... Un fiorentino che ebbe meno fortuna negli Usa è stato senza dubbio Antonio Meucci che, nel suo laboratorio del Teatro della Pergola, nel 1849 portò a compimento i propri studi sulla trasmissione della voce. Da un “primitivo” citofono utile per comuni-

care con la sala sotterranea, sviluppò la teoria della trasmissione per via elettrica ed arrivò a concepire l'“elettrofono” (poi divenuto telefono). Volato prima a Cuba e poi a New York in cerca di sostegni per la sua rivoluzionaria invenzione (uno dei difetti fiorentini è sempre stato, del resto, il miope approccio al sostenere le innovazioni), non fu assistito dalla fortuna permettendo così ad Alexander Graham Bell di “scippargli” la paternità del telefono nel 1876. Ci vorranno 126 anni (2002) perché la Camera dei rappresentanti degli Stati Uniti riconosca Antonio Meucci come vero inventore del telefono. Nel frattempo Bell è divenuta l'ammiraglia delle compagnie di telefonia mondiale, mentre Meucci vive nel ricordo di un numero sempre meno numeroso di memorie.



Nel 1876 Bell fa la prima telefonata ufficiale. A destra, Giovanni da Verrazzano
In 1876 Bell makes the first official phone call. On the right, Giovanni da Verrazzano.

precisely his coat of arms that is the protagonist of an analogy that grants the fame of Ugo di Toscana to the present day and even to the other side of the Atlantic: at the turn of the 18th and the 19th century Sir Filippo Mazzei belonging to a noble family originally from Poggio a Caiano was a traveler, an eccentric character (Freemason, present at the French Revolution) who ended up in Virginia (in the United States) following his project of planting olive trees and vineyards in one of the residences of Thomas Jefferson, future American president, with whom he had a very close relationship, to the point of “dictating” some parts of the “Declaration of independence of the United States”. Mazzei arrived in Virginia in 1773, but it did not take him long to become an adviser to the American politician. In fact, Mazzei's ideas were the basis for the first proposal for an American flag, presented to George Washington. The idea convinced the Americans, and during the Congress of 1777 the flag was adopted, but with only 13 stripes, the number of the founding states of the Union. It would be enough to reread a few pages of history to understand that the world does not live by likes and selfies... A Florentine who had been less lucky in the USA was undoubtedly Antonio Meucci who, in his laboratory of the Teatro della Pergola, in 1849 completed his studies on the transmission of the voice. From a ‘primitive’ intercom used for communicating with the underground room, he developed the theory of transmission by electrical means and came to conceive the ‘electrophone’ (later named telephone). He flew first to

Cuba and then to New York in search of support for his revolutionary invention (one of the Florentine defects has always been, after all, the short-sighted approach to supporting innovations), as we were saying he was not so lucky thus allowing Alexander Graham Bell to ‘steal’ the authorship of the telephone in 1876. It will take 126 years (2002) for the U.S. House of Representatives to recognise Antonio Meucci as the true inventor of the telephone. In the meantime, Bell has become the flagship of the world's telephone companies, while Meucci lives in the memory of an ever-dwindling number of people.



Il 4 Novembre 1966 il fiume Arno esondò devastando Firenze. Il grido di dolore della culla dell'arte richiamò migliaia di studenti e volontari provenienti da tutto il mondo per salvare il patrimonio culturale dell'umanità. La stampa mondiale chiamò questi giovani gli "Angeli del fango".
A Sinistra, ecco come appariva piazza Santa Croce appena le acque e il fango si ritirarono.
Sopra, i volontari salvano i volumi e le stampe custoditi nella Biblioteca Nazionale Centrale.

*On November 4, 1966, the Arno River flooded and destroyed Florence. 'The cry of pain from the cradle of the Renaissance raised', attracting thousands of students and volunteers who came from all over the world to save the heritage of the world. The world press called these young men and women "Mud Angels".
On the left side, what Piazza Santa Croce looked like as the waters receded.
Above, volunteers saving volumes and prints in the Central National Library.*



Berenson nella sua Villa Tatti, oggi della Università di Harward
Berenson in his Villa Tatti, now of Harward University



Il generale Mark Clark
General Mark Clark



Roberto Benigni interpreta Geppetto, in Pinocchio (2019)
Roberto Benigni interprets Geppetto, in Pinocchio (2019)

Esse i vari Vespucci, Da Verrazzano, Mazzei e Meucci hanno dovuto solcare l'Oceano per andare a "cercare l'America", c'è chi ha fatto il viaggio nella direzione opposta, vittima dell'attrazione fatale e dall'atmosfera, nonché delle peculiarità culturali della città.

Sono gli anni in cui si concentra, a Firenze, la comunità detta degli "anglobeceri", inglesi e americani che frequentano i caffè letterari, fanno gossip nei salotti delle ville, leggono riviste straniere presso il Gabinetto Vieusseux, passeggiano al parco delle Cascine e rimangono sbalorditi ammirando le cappelle affrescate di Santa Croce.

Tra di essi vi è Nathaniel Hawthorne, autore de *La lettera scarlatta*, che dimorò in via dei Serragli nel 1858. Oppure è il caso di due autori che non hanno resistito al richiamo del divin poeta: lo scrittore Henry Wadsworth Longfellow visse in piazza santa Maria Novella e fu il primo americano a tradurre la *Divina Commedia* in inglese nel 1867; passarono sette anni e il poeta e critico James Russell Lowell, anch'esso studioso di Dante, nel 1874 soggiornò all'Hotel du Nord di via delle Terme, all'angolo di piazza Santa Trinita. Erano gli anni a cavallo di Firenze capitale d'Italia, anni di profondo cambiamento e quindi di grande fervore culturale, letterario in particolare. Per quell'Italia, per quel "mondo" Firenze era un punto di riferimento irrinunciabile.

C'è poi chi, come il Governatore della California, Leland Stanford, dimostrò grande coraggio quando nel 1891 decise di fondare l'università che ancora oggi porta il suo cognome, in memoria del figlio Leland jr., morto di tifo proprio a Firenze nel 1884, in una casa di Lungarno Vespucci. E a quella scuola d'eccellenza, fanno oggi da cornice decine di altre sedi universitarie straniere (per lo più guarda caso americane) a Firenze, che hanno preso stanza in alcune suggestive ville (come la New York University a Villa La Pietra, sulla via Bolognese, lasciata in eredità da Sir Harold Acton) o nei dintorni del capoluogo. Non è neppure un caso che a Firenze ci sia il Consolato generale degli Stati Uniti, proprio a rimarcare questo legame oltre che a tutelare gli interessi americani nei settori industriali e militari. Senza contare che a un altro Leland - giornalista ed esperto di folclore Charles Godfrey - dobbiamo la raccolta e pubblicazione delle uniche leggende esistenti sul Ponte Vecchio. Mentre di altro genere fu l'esperienza fiorentina di George Perkins Marsh, diplomatico e linguista americano, spedito in Italia dal presidente Lincoln nelle vesti di ambasciatore; visse a Torino, a Firenze e poi a Roma continuando i suoi studi dedicati al rapporto tra uomo e natura - sorta di trattato di ecologia ante litteram - e innamorandosi delle foreste casentinesi durante la sua permanenza toscana, che tanto gli ricordavano il suo natio Vermont. I suoi trattati e la sua ricerca daranno vita al sistema dei Grandi Parchi americani.

And if people like Vespucci, Da Verrazzano, Mazzei and Meucci had to sail the ocean to go 'looking for America', there are those who made the trip in the opposite direction, victims of the fatal attraction and atmosphere, as well as the cultural peculiarities of the city. These are the years in which the community called the 'anglobeceri', English and American, people who attend literary cafes, gossip in the living rooms of the villas, read foreign magazines at the Vieusseux Cabinet, walk in the Cascine Park and are amazed admiring the frescoed chapels of Santa Croce in Florence. Among them is Nathaniel Hawthorne, author of *The Scarlet Letter*, who lived in Via dei Serragli in 1858. It is also the case of two authors who did not resist the call of the divine poet: the writer Henry Wadsworth Longfellow, who lived in Piazza Santa Maria Novella and was the first American to translate *The Divine Comedy* into English in 1867; and seven years later the poet and critic James Russell Lowell, also a scholar of Dante, who in 1874 stayed at the Hotel du Nord in Via delle Terme, on the corner of Piazza Santa Trinita. These were the years when Florence was the capital city of Italy, years of profound change and therefore of great cultural fervour, literary in particular. At that time for Italy and for the 'world' Florence was an essential point of reference. Case in point the governor of California, Leland Stanford, who showed great courage when in 1891 decided

to found the university that still bears his surname, in memory of his son Leland Stanford died of typhus in Florence in 1884, in a house in Lungarno Vespucci. And to that school of excellence, dozens of other foreign universities (mostly as a matter of fact American) are now based in Florence and have been located in some suggestive villas (such as the New York University in Villa La Pietra, passed by Sir Harold Acton) and some others also to be found in the surroundings of Florence. It is not by chance also that the General Consulate of the United States is in Florence, precisely to underline this link as well as to protect American interests in the industrial and military sectors.

It is worth to mention someone else named Leland, this time a journalist and a folklore expert, Charles Godfrey, who has the credit to have written and published the one and only collection of legends about Ponte Vecchio. George Perkins Marsh is remembered here for a different kind of experience, an American diplomat and linguist, sent to Italy by President Lincoln as ambassador: Mr Perkins lived in Turin, in Florence and then in Rome continuing his studies regarding the relationship between man and nature - a sort of treatise on ecology ante litteram. Mr. Perkins was in love with the Casentino forests which reminded him so much of his native Vermont. His treatises and his research will give life to the system of Great American parks.

L' amore per l'arte e per Firenze sedusse Bernhard Valvrojenski, alias Bernard Berenson, nato da famiglia ebrea in Lituania che nel 1875 sarebbe emigrata a Boston. Laureatosi all'Università Harvard nel 1887, si trasferì in Europa dove maturò la sua vocazione per la critica e la storia dell'arte. Con l'Italia, e Firenze in particolare, fu amore a prima vista e infatti durante i primi anni del 1900 comperò una villa sulle colline di Settignano - Villa I Tatti - oggi sede di una straordinaria collezione di opere d'arte, fotografie e libri, amministrata dall'Università di Harvard e aperta a studiosi che arrivano da tutto il mondo. Un vero paradiso culturale a Firenze, immerso nel verde, dove il "rumore" della natura fa da colonna sonora a giornate di studio e di concentrazione.

Tra gli "innamorati" americani di Firenze possiamo annoverare anche il generale Mark Clark, comandante della V Armata statunitense che contribuì, in maniera determinante, alla liberazione dell'Italia durante la seconda guerra mondiale. Era nato il 1° maggio, ma fu a Firenze - tra il Ferragosto e l'ottobre del 1944 - che decise di festeggiare il proprio compleanno, organizzando una cena di cui beneficiò anche la popolazione fiorentina stremata dalla guerra. Una volta tornato in patria, fino alla fine dei suoi giorni, Clark mantenne uno stretto rapporto epistolare con alcuni fiorentini conosciuti durante la guerra.

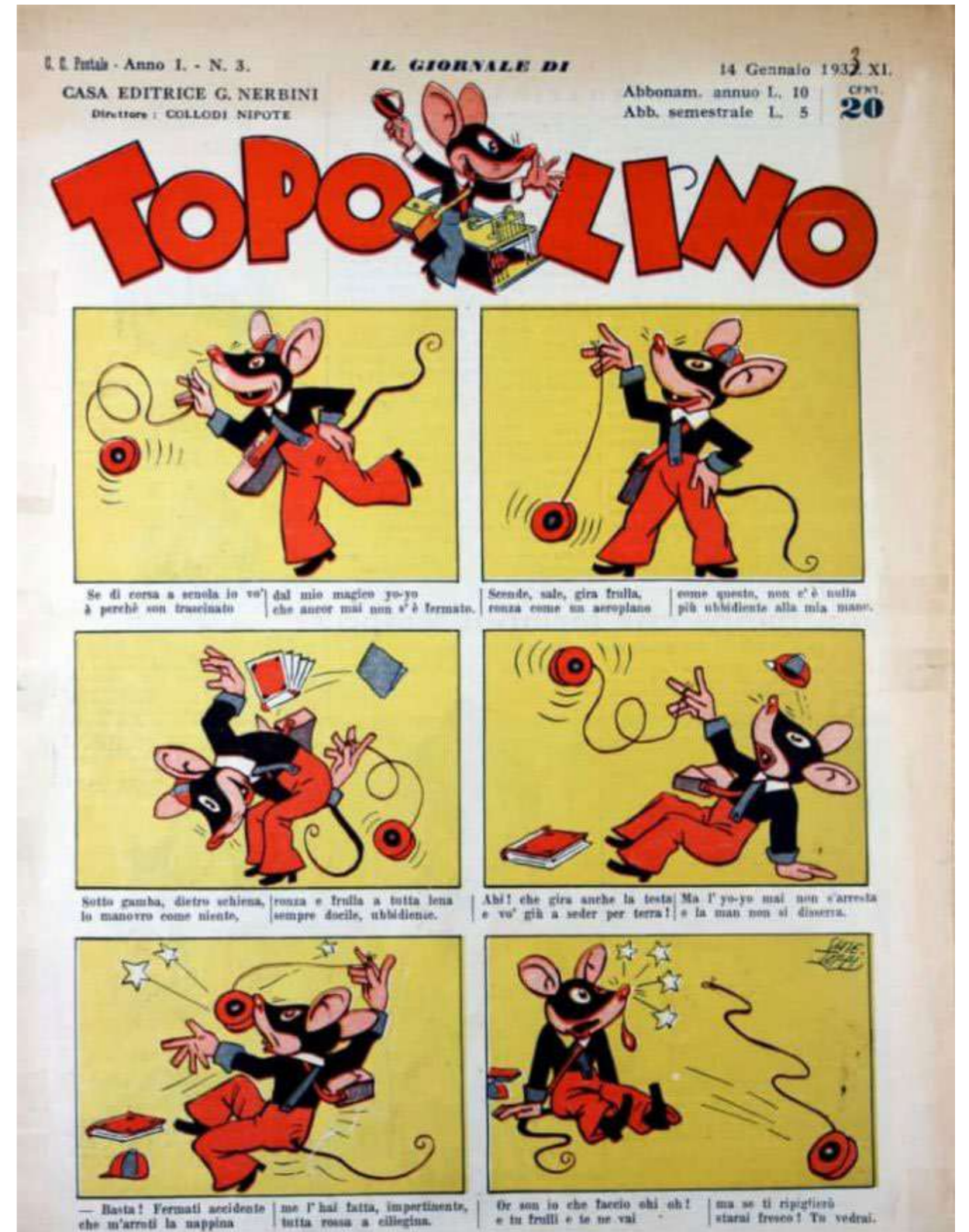
La seconda guerra mondiale fece tante vittime anche tra i militari degli eserciti di liberazione, i quali riposano alle porte di Firenze, ai Falciani, dove da oltre 60 anni ha sede il "Florence American Cemetery and Memorial". Un cimitero non è mai "bello", ma ai Falciani la sacralità e la suggestione che quel luogo emana sono palpabili: è grazie al sacrificio di quei ragazzi sepolti lì se noi oggi viviamo in un paese libero. E le migliaia di candide croci testimoniano, se mai ve ne fosse bisogno, il profondo legame esistente tra i nostri due popoli.

Com'è evidente quindi, ha attraversato gli oceani e i decenni l'amore degli americani per Firenze: tra questi vi fu Walter Elias Disney. Tra il 1932 e il 1933 alla casa editrice fiorentina Nerbini decisero di diffondere in italiano le avventure di Mickey Mouse - poi diventato Topo-Lino -, mentre Disney nel 1940 produsse la riduzione a cartoni animati di Pinocchio, ovvero le storie de burattino più famoso al mondo, frutto della fantasia di un fiorentino doc come Carlo Lorenzini, in arte Collodi. Il film di Pinocchio di Walt Disney ancora oggi è nell'olimpo dei classici del cinema.

The love for art and for Florence seduced Bernhard Valvrojenski, aka Bernard Berenson, born to a Jewish family in Lithuania who would emigrate to Boston in 1875. After graduating from Harvard University in 1887, Mr. Berenson moved to Europe where he matured his vocation for criticism and art history. Italy, and Florence in particular, were for him love at first sight and in fact during the early 1900s he bought a villa on the hills of Settignano - Villa I Tatti - now home to an extraordinary collection of works of art, photographs and books, administered by the Harvard University and open to scholars from all over the world. A true cultural paradise in Florence, surrounded by greenery, where the 'noise' of nature is the soundtrack to days of study and concentration.

Among the Americans who fell in love with Florence we can also include General Mark Clark, commander of the fifth army of the US military who contributed, in a decisive way, to the liberation of Italy during the Second World War. He was born on May 1, but it was in Florence - between August and October 1944 - that he decided to celebrate his birthday, organising a dinner that also benefited the Florentine population exhausted by the war. Once back in his homeland, until the end of his days, Clark maintained a close epistolary relationship with some Florentines with whom he got acquainted during the war. The Second World War made many victims among the soldiers of the liberation armies, soldiers who have been laid to rest at the gates of Florence, at Falciani, where for over 60 years the 'Florence American Cemetery Memoria' is located. A cemetery is never 'beautiful', but in Falciani the sacredness and suggestion that this place emanates is palpable: it is thanks to the sacrifice of those boys buried there if we today live in a free country. And the thousands of white crosses are testimony of the deep bond that exists between our two peoples.

It should be clear by now, why and how the love relationship between Americans and Florence has made it through the decades and the distance: among notable personalities there was also Walter Elias Disney. Between 1932 and 1933 the Florentine publishing house Nerbini decided to distribute the Italian translation of The Adventures of Mickey Mouse Mouse - which in Italian then became Topolino. While Disney in 1940 produced the animated version of Pinocchio, that is to say the stories of the most famous puppet in the world, the product of the imagination of a true Florentine Carlo Lorenzini, aka Collodi. Pinocchio's film by Walt Disney is up to this day one of the classics of cinema. In more recent times, it should be recalled, how the Kennedys have never actually



Il debutto in Italia del fumetto chiamato Topo-Lino, secondo l'intuizione dell'editore Nerbini di Firenze
The debut in Italy of the comic called Topo-Lino "Mickey mouse", according to the intention of the publisher Nerbini of Florence.



La locandina del film INFERNO con Tom Hanks. *The movie Inferno by Tom Hanks.*

.....

In epoche più recenti, se da un lato anche i Kennedy non hanno mai nascosto la loro vicinanza alla città - nel 1966 Ted portò solidarietà e aiuti nella Firenze ferita e oltraggiata dal fango dell'Arno, mentre nel 2008 la figlia di John Fitzgerald Kennedy, Caroline, visitò privatamente (ospite del giornalista e scrittore Gianluca Tenti) alcuni tra i luoghi simbolo della bellezza di Firenze, mentre nel 2011 ha aperto qui l'ufficio italiano dell'organizzazione no profit "Robert F. Kennedy Human Rights" (fondata nel 1968 dopo l'assassinio del senatore americano) -, uno degli autori più acclamati del pianeta, Dan Brown, non ha mancato di omaggiare Firenze nei propri best sellers: per esempio ne *Il Codice Da Vinci* e nel seguito di quelle avventure, l'unico personaggio reale inserito nel libro è l'ingegnere fiorentino Maurizio Seracini, esperto di diagnostica per i beni culturali, mentre tutta la prima parte del romanzo thriller *Inferno*, del 2013, si svolge nel centro storico di Firenze.

Il legame Firenze-Usa infine è ribadito anche in ambito culturale: da quasi 30 anni i faldoni di documenti manoscritti del fondo Mediceo del Principato - nell'Archivio di Stato di Firenze - sono consultabili on line grazie a un gruppo di studiosi la cui azione è sostenuta dal Medici Archive Project, organizzazione non a scopo di lucro, di utilità sociale finanziata annualmente da donazioni private provenienti dagli Stati Uniti; allo stesso tempo dal 1998 esiste e agisce a Firenze (e non solo) la Fondazione Friends of Florence no profit, presieduta da Simonetta Kortum in Brandolini d'Adda, con sede a Washington, capace di raccogliere ingenti somme di denaro - più di una dozzina di milioni di euro - da destinare alla conservazione del patrimonio culturale di Firenze, attraverso centinaia di progetti di restauro che ogni volta si rivelano provvidenziali per la salvaguardia delle opere nonché straordinarie occasioni di studio. Come dire: i fiorentini hanno "scoperto" l'America. E meno male!

.....

*kept secret their closeness to the city, and as a matter of fact in 1966 Ted brought solidarity and aid to Florence wounded and outraged by the mud of the Arno, while in 2008 the daughter of John Fitzgerald Kennedy, Caroline, came and visited privately some of the most beautiful places in Florence (hosted by the Italian writer and journalist Gianluca Tenti). In 2011 the non-profit agency "Robert F. Kennedy Human Rights" has opened its Italian branch right in Florence, (founded in 1968 after the assassination of the American senator). One of the most acclaimed authors on the planet, Dan Brown, has not failed to pay homage to Florence in its best sellers: for example in *The Da Vinci Code* and also in the sequels of its adventures, the only real character included in the book is however, the Florentine engineer Maurizio Seracini, expert in evaluations to claim cultural heritage, while the entire first part of the thriller novel *Inferno* (2013), is set in the historic center of Florence.*

Finally, the Florence-USA bond is also reiterated in the cultural field: for almost 30 years the folders of manuscript documents of the Medici Fund, kept at the State Archive of Florence, can be consulted online thanks to a group of scholars whose action is supported by the Medici Archive project; also a non-profit agency, finance yearly by private donations coming from the United States. Since 1998 operates in Florence (and not only) another non-profit agency: The Friends of Florence Foundation, chaired by Simonetta Kortum in Brandolini d'Adda, based in Washington, which has been able to raise considerable amounts of money (more than 12 millions dollars) meant to sponsor the preservation of the cultural heritage of the city of Florence, acting through hundreds of projects that during the years have been immensely helpful not only to protect the art heritage but also to create extraordinary opportunities of learning and research. In conclusion: the Florentines have indeed 'discovered' America. And thank goodness!

Carissimi Franco, Riccardo e tutto il Team Red Garter,

congratulations per il fantastico traguardo raggiunto dal Red Garter: 60 anni e dall'aspetto sempre giovane e fresco.

Non è certamente un'impresa facile rimanere popolare e rilevante per sei decenni in un settore dominato dai gusti in continua evoluzione e da molta concorrenza, pronta a colmare il divario alla minima opportunità.

Come stretto partner di lunga data del Red Garter, quando guardiamo al vostro business, la combinazione di idee nuove e innovative, la capacità di stare al passo coi tempi e, soprattutto, "il buon servizio clienti vecchio stile" certamente sembra essere una formula vincente e il segreto dell'impressionante longevità del Red Garter e del suo continuo successo.

In questa importante occasione Contiki desidera esprimere un ringraziamento speciale al Sig. Franco Calamini e al Sig. Riccardo Tarantoli per il loro particolare impegno e per la cura prestata nel mantenere lo splendido rapporto condiviso tra le nostre due attività e trasmessa a tutti i nostri Road Crew e Travellers. E' stata una collaborazione formidabile che non vediamo l'ora di proseguire per molti anni a venire.

Da un "sexagenario" all'altro - suona un pò male! -
Contiki augura al Red Garter un felice 60° compleanno con molti altri anni prosperi a venire.

Dear Franco, Riccardo and the Red Garter Team,

Congratulations on the terrific milestone achieved by the Red Garter - sixty years of age and looking as young and fresh as ever. It is certainly no easy feat to remain relevant and popular for 6 decades in an industry dominated by the ever changing tastes of the youth market and a lot of competition ready to fill the gap at the slightest opportunity.

As a long-standing close partner of the Red Garter - when we look across to your business - the combination of new & innovative ideas, the ability to adapt with the times and most importantly 'good old fashioned customer service' certainly seem to be a winning formula and the secret to the Red Garter's impressive longevity & continued success.

On this momentous occasion Contiki would like to extend an extra special thank you to both Mr. Franco Calamini and Mr. Riccardo Tarantoli for their special effort and care given to maintaining the wonderful relationship shared between our two businesses and passed on to all our Road Crew and Travellers. It has been a terrific co-operation and one which we look forward to continuing for many more years to come.

From one 'sexagenarian' to another - that almost sounds a little naughty! -
Contiki wishes Red Garter a very happy 60th birthday with many more prosperous years ahead.

Yours sincerely,

Chris Treloggen
Managing Director
Contiki Services Ltd

SOCIAL TRAVEL FOR 18-35s

SOCIAL TRAVEL FOR 18-35s

RED GARTER

Dall'atmosfera dei saloon alle banjo band, così un nome dell'Ottocento ha fatto "litigare" San Francisco e New York. Prima di approdare a Firenze

From the atmosphere of the saloons to the Banjo bands, so a name born in the nineteenth century created "dispute" in San Francisco and New York. Before arriving in Florence.



Red GARTNER
SALOON

Red Garter, Cedar Point



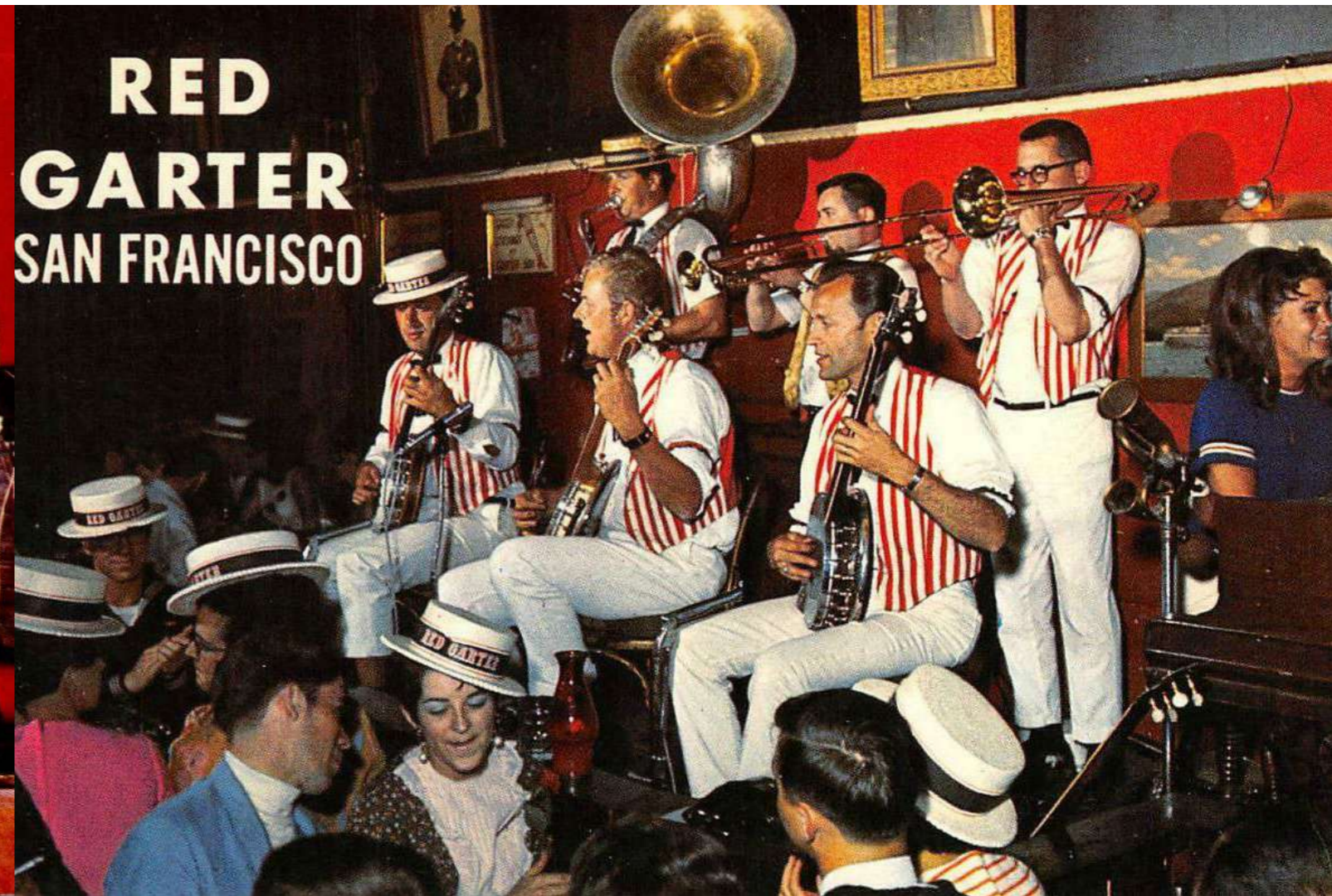
Red Garter, Virginia City 1960s



Red Garter, Disneyland Paris



Red Garter, Arizona





Red Garter Saloon, Key West

Una giarrettiera color successo

DI MARCO FERRI

Una volta c'era il «sentito dire», il «mi hanno detto che...» o tutt'al più il «sapessi cosa ho visto...». Oggi c'è Google e alle «parole dette» sempre più spesso si sostituiscono quelle scritte e le immagini. Basta digitare così Red Garter per scoprire che non è solo un locale del cuore di Firenze, ma una «famiglia» di ritrovi che, oltre al nome e un certo seducente appeal, hanno in comune l'offerta del divertimento. Da oltre un secolo. Proprio così. L'immagine stilizzata di una gamba femminile è il marchio che accomuna questi locali. C'è il piede calzante un bel tacco 12, un polpaccio tornito e piegato rispetto alla coscia alla cui sommità c'è la giarrettiera rossa, accessorio simbolo di un'epoca - la Belle Époque - di cui i primi locali col nome Red Garter risentivano l'influenza.

Per la verità in origine il locale della Giarrettiera Rossa (traduzione letterale) era un ritrovo per i cacciatori d'oro che, uscendo dalle miniere e da chissà quali incontri-scontri, potevano finalmente fermarsi a dormire in una camera con dell'acqua per lavarsi, mangiando e bevendo in un saloon popolato da belle donne, disponibili (previo pagamento) ad accudire le confessioni e i desideri dei veri ricercatori. Oggi la realtà è ben differente. La giarrettiera, obbligatoriamente rossa, è collocata sempre alla sommità di quella coscia.

A GARTER WITH THE COLOUR OF SUCCESS. Once there was the «I heard that...», the »they told me that», or even «guess what I saw...» Today we have Google and the 'passing it on' is more and more frequently substituted by written words and images. All you have to do is type in Red Garter to discover that it is not just a bar situated in the heart of Florence but instead a 'family' of popular meeting places, that apart from its name and a certain seductive appeal can still offer great entertainment. Yes, for more than a century. The stylized image of a woman's leg has been the logo of these bars. It shows a shoe with a 12 cm heel, a shapely calf that is bent close to the thigh and a red garter, the symbol of that era, La Belle Époque, which the first clubs that bore the name Red Garter were influenced by. These bars were in fact originally meeting places for gold diggers, where, when coming out of the mines, they could at last get some sleep and have a wash before going to eat and drink and be merry in the company of beautiful women in the saloon. Women who were willing, if paid, to entertain them and fulfil their every wish. Today things are quite different.

The garter, an obligatory red, is still at the top of that leg, but from a graphical point of view the angle of the thigh varies from one Red Garter to another: slanted at 90° with respect to the calf or otherwise almost straight.



Da un punto di vista grafico ha posizioni leggermente diverse nei vari locali: piegata a 90 gradi rispetto al polpaccio, oppure quasi dritta. Talvolta, per rendere il tutto ancor più accattivante, l'elegante tacco poggia sul bordo di una coppetta da cocktail con tanto di oliva per guarnizione.

Dall'ultimo decennio del XIX secolo questa è l'immagine simbolo dei vari, fortunati e noti Red Garter d'America, mentre nel locale di via de' Benci a Firenze, dal 23 maggio 1962, oltre alla consueta, ammiccante giarrettiera rossa, si è sempre usata un'altra immagine che, dopo 50 anni, è diventata un simbolo: il suonatore di banjo. Una sorta di macchietta: un musicista in pantaloni neri, gilet (prima a righe rosse e poi a tinta unita, in entrambi i casi il colore della giarrettiera che ritorna), un vistoso papillon, un paio di baffoni neri (come quelli di John Francis «Jack» Correa, il fondatore del locale) e la paglietta in testa. Da sempre questo è il 'marchio' del locale fiorentino che compie mezzo secolo di vita, che può vantare una parentela, seppur alla lontana, con altri locali del Nuovo Mondo i quali hanno sulla propria insegna lo stesso nome.

Ma il ritrovo di via de' Benci si è sempre proposto con un innegabile bagaglio di originalità, a cominciare proprio da questo piccolo ma importante simbolo.

Ieri come oggi lo ritroviamo un po' dappertutto: dentro e fuori il locale, sulle affissioni di una volta e sui più moderni flyer, sulle retrofanie e sui tamburini degli spazi pubblicitari dei giornali che riportavano orari di apertura e gruppi on stage del Red Garter. Sin dall'inizio il suonatore del tradizionale strumento a corde, tipicamente americano, è stato l'emblema del locale che – non dobbiamo dimenticare – nasce proprio come banjo bar. Come luogo di ritrovo dove

di sera, in estate, si esibiva una band formata da musicisti americani esperti di questo strumento non facile da suonare, ma la cui sonorità mette allegria. La fortuna del marchio a Firenze è legata anche a un'iniziativa promozionale che prese il via nel 1967, subito dopo l'alluvione.

L'immagine dell'omino coi baffi, il gilet rosso, il papillon, la paglietta e il banjo sulla gamba accavallata cominciò «girare» per il centro di Firenze dipinta sui pannelli di un sandwich man - al secolo, un giovanissimo Franco Calamini – che nei pomeriggi estivi aveva accettato, per tre ore al giorno, di percorrere le strade del «triangolo d'oro» di Firenze (Ponte Vecchio-Duomo-piazza Signoria) con due cartelloni appesi alle spalle e con tanto di occhiali e cappello di paglia, proprio per pubblicizzare quello strano locale dove andavano per lo più gli stranieri, americani ma non solo.

Evidentemente la giarrettiera rossa dal sapore un po' retrò – se pur un brand di provato valore – non bastava più: l'unione del banjo (tipicamente americano), con altri elementi più europei (gilet rosso, papillon) più uno tradizionalmente fiorentino (la paglietta), costituirono la linfa vitale per l'inizio di una storia che è giunta sino a noi. Una storia differente dai vari locali diffusi nel mondo, come quello aperto da Longino Mora (classe 1848) in Arizona, l'omonimo Saloon di Key West, i vari bar divenuti lap-dance club, teatri di musica dal vivo come in Illinois o casinò.

Certo non avrà legami con il più celebre Ordine della Giarrettiera di King Edward III (1348). Ma è comunque la testimonianza di un locale di intrattenimento che replicò la storia di un analogo bar americano su indicazione dei primi avventurieri come raccontiamo in queste pagine.

Sometimes, to create a more captivating image, the elegant heel is hooked over the rim of a cocktail glass garnished with olives. This has been the emblem of the various, successful Red Garters in America since the last decade of the 19th century, while at the Florentine bar in via de' Benci, from 22nd May 1962 onwards, another image was added to the usual provocative logo of the red garter and has become a standard symbol in these fifty years: the banjo player. The small caricature of a musician wearing black trousers, a waistcoat (initially red and white striped then later just plain red, still keeping in with the colour of the garter), a flashy bow tie, a large black moustache (like that belonging to John Francis «Jack» Correa, the founder of the bar) and a straw boater. This has always been the «trademark» of the Florentine bar that celebrates its fiftieth birthday this year and that, despite being distantly related to other clubs in the New World that have the same name hanging outside, has undoubtedly always been more original, starting with this small but important symbol. Today, just like yesterday, we find it almost everywhere: outside and inside the bar, on the old posters as well as on the more modern flyers, on stickers and in adverts in the entertainment guides in the newspapers that gave the opening times and the programme for the bands performing at the Red Garter in via de' Benci.

The player of this traditional string instrument, so typically American, has been its emblem from the very start, as the club was originally, we mustn't forget, a banjo bar, a meeting place where on summer evenings a band composed of American musicians played the banjo, an instrument that was not easy to play but that produced cheerful, lively music. The success of the trademark of the Florentine Red Garter was also due to an advertising campaign launched in 1967, just after the flood. The image of the small moustached man in a red waistcoat,

bow tie, straw boater and with a banjo resting on his crossed leg, began to «wander» around the city centre on the boards of a sandwich man – at the time a very young Franco Calamini – who had accepted to cover the streets of the Florentine «golden triangle» (Ponte Vecchio-Duomo-Piazza della Signoria) three hours a day, wearing big sunglasses and a straw hat, to advertise that strange bar where mostly foreigners, though not only Americans, went.


Clearly the retro-like image of the red garter, though a well-established trademark, was not enough anymore: the combination of the banjo (typically American) with other more European elements (the red waistcoat, the bow tie) and a traditional Florentine one (the straw boater) became the life blood for the beginning of a story that is still continuing today. A different story for the other Red Garters around the world such as the one opened by Longino Mora (born 1848) in Arizona, the saloon bearing the same name in Key West and the various bars that became lap-dance clubs, theatres for live music such as the one in Illinois or even casinos.

It doesn't of course have any connection to King Edward III's 'Most Noble Order of the Garter' (1348), but it is the evidence of how the first managers of our bar chose to draw inspiration from an homonymous American bar, and this is the story we are telling in these pages by Longino Mora (born 1848) in Arizona, the saloon bearing the same name in Key West and the various bars that became lap-dance clubs, theatres for live music such as the one in Illinois or even casinos. It doesn't of course have any connection to King Edward III's 'Most Noble Order of the Garter' (1348), but it is the evidence of how the first managers of our bar chose to draw inspiration from an homonymous American bar, and this is the story we are telling in these pages.

Art's
RED GARTER
Steakhouse & Saloon

4-STARS V
THE RED G
SIDE B
COUNTRY GIRL - OT
ME GUSTA EL SON
EXIT THEM
SHOWGIR
DE
N-U

THE RED GARTER
ENTERTAINMENT TUESDAY THRU SATURDAY



Squatters Rights
COUPLES ONLY
TUESDAY & SATURDAY
YOU CAN DRINK 9 TO 12:30

INCLUDES
BEER - COLLINS - SOURS - FIZZES
GIMLET - SCREWDRIVER
DAIQUIRI - BACARDI
SLOE SCREW - RISING TIDE
SALTY DOG - BLOODY MARY
RUM AND COKE - TEQUILA SUNRISE
AND
BAR BOURBON
- BAR GIN - BAR VODKA -
BAR SCOTCH

WEDNESDAY
10¢ BEER 9 TO 10
(DRAUGHT ONLY)

THURSDAY
10¢ BEER 9 TO 10
(DRAUGHT ONLY)

FRIDAY
TWO FOR ONE 8 TO 9:30
(FIRST DRINK ONLY)

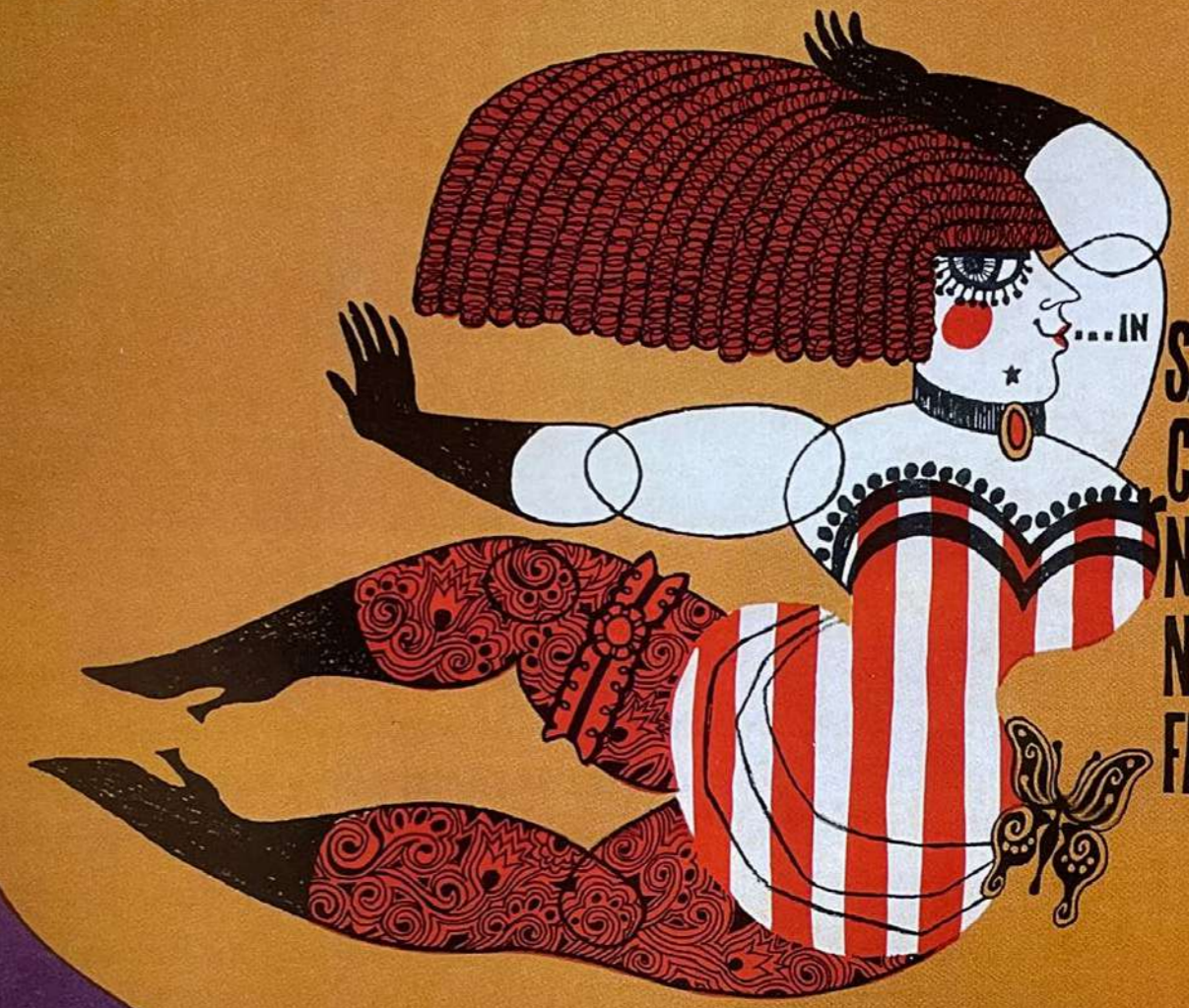
SQUATTERS RIGHTS
FRIDAY & SATURDAY
9 - 12:30

\$11.00 PER COUPLE
(Limited Space Available)

3214 E. Broadway
Alton, Illinois 62002
618-465-9520

Señor
Gene
99 P
New
UNIO
N.Y.
of
AMERIC
CERTIFICADOS
075000

THE RED GARTER POTPOURRI



...IN
**SAN FRANCISCO
CHICAGO
NEW ORLEANS
N.Y. WORLD'S FAIR
FLORENCE, ITALY**





Red Garter

They start feelin' like
Kids feelin' rebellious
embarrassed
Their parents
still listen to Elvis

EVERY TUESDAY
8PM-11PM
BEER PONG
TOURNAMENT

AREA
RESERVED

NFL
SHOWN LIVE







RED GARTER
WE MAKE
EVERY
NIGHT
SPECIAL
RED GARTER

Red Garter

A GO
AND WE
YOU LO
WE JUST

VIETATO
FUMARE

BFV-1463

ABOUT THE
AND THE DRINKS
THE LIVE MUSIC
ON EVERY NIGHT

LIMITER

MAX 110 CRYSTALLINE

PRO





I valori della notte

DA BARMAN A GESTORE, A IMPRENDITORE.
RICCARDO TARANTOLI RIPERCORRE UNA CARRIERA LEGATA
AL DIVERTIMENTO E TRACCIA LA ROTTA PER IL FUTURO.

DI SIMONE INNOCENTI

È secondo lei questa intervista se la legge anche qualcuno, vero? Riccardo Tarantoli ride in falsetto e risponde che sì, “penso proprio di sì perché penso che la leggeranno persone evolute e curiose. Cioè in pratica persone che intendono fare un viaggio”. Imprenditore fiorentino, 52 anni, sposato e padre di tre figli, Tarantoli è uno avvezzo ai giornalisti e sa perfettamente come schivare qualsiasi provocazione. O almeno ci prova. Quindi, scusi: se le persone fanno un viaggio, lei non è né più e né meno di un’agenzia. Corretto?

“Io mi sento più una rotta”.

Che – facile da immaginare – porta dritta nel suo locale.

“Anche. Ma la verità è che sono una persona che cerca di dare un contributo alla comunità”.

E il suo contributo quale sarebbe?

“Ogni tanto va ricordato che il divertimento è il sale della vita. Anzi: andrebbe ricordato più spesso”.

Strano.

“Perché?”.

THE VALUES OF THE NIGHT. FROM BARMAN TO MANAGER, TO ENTREPRENEUR. RICCARDO TARANTOLI TRACES BACK HIS CAREER LINKED TO FUN AND TRACES THE COURSE FOR THE FUTURE.

And do you really think that somebody will even read this interview? Riccardo Tarantoli laughs in falsetto and replies yes, “I do think somebody will read this interview, because I think that there are evolved and curious people who would want it. That is basically people who intend to embark on a trip”. Florentine entrepreneur, 52 years old, married and father of three children, Tarantoli is used to journalists and knows perfectly how to dodge any provocation. Or at least he tries to. So, excuse me: if people embark on a trip with you, you are neither more nor less than an travel agency. Correct?

“I feel more like a rout”

Which-easy to imagine-leads straight into your premise.

“Also. The truth is that I am a person who tries to make a contribution to the community”.

What would your contribution be?

“Sometimes it should be remembered that fun is the salt of life. Indeed: it should be remembered more often”.

Strange.

“Why?”.

Perché Peter Handke sostiene che “bisogna essere pesanti per diventare leggeri”. Lei invece fa della leggerezza quasi una bandiera. E tra Handke e lei...

“Ma no, ci pensi. Non è propriamente un concetto diverso. Le cose ogni tanto vanno fuori asse. E le cose quindi vanno rimesse in asse: sta a noi”.

Lei è passato da agente di viaggio a contribuente e ora è diventato un falegname...

“Lei invece è impertinente. Mi faccia finire il concetto”.

Prego.

“Io dico che ci sono delle regole. E che all’interno di queste regole c’è il divertimento sano, bello, pulito, entusiasmante e passionale. Un divertimento che – se la pianta di prendermi in giro – è un divertimento con amore”.

Sempre se il divertimento è così.

“Il divertimento è così o non è: non ci vedo altre soluzioni”.

Lei quando ha iniziato a fare questo lavoro?

“Dal 1989. Prima ho studiato alla scuola alberghiera e mi sono diplomato in ragioneria. In estate facevo le stagioni al Parterre per lavorare. Appena ho avuto 20 anni io e un mio amico, Devid Lepri, abbiamo aperto un locale: il “Delicious Club” in piazza Poggi, a Firenze. Era grande una sessantina di metri quadrati: è stata la mia palestra della notte”.

Cioè: lei ha 20 anni, va da un signore e gli dice: ‘Salve, sono Tarantoli. Voglio aprire un bar’. E lo apre...

“Ma no. Ogni tanto io e Devid davamo una mano: quello spazio ce lo affidò direttamente il cugino di Riccardo Del Turco, che ci aveva visto al lavoro e aveva avuto la possibilità di valutare la nostra capacità e la nostra voglia di fare imprenditoria. Anche la nostra energia ha contato qualcosa. Così una sera ci ha chiesto se per caso volevamo gestirlo noi, quel locale. Noi abbiamo accettato subito, era quello che volevamo: ci siamo impegnati e nove mesi dopo quel locale è tornato in auge”.

E poi però lo ha mollato.

“Lunga storia, gliela racconto se non la scrive”. E così Tarantoli la racconta.

Una storia giornalmisticamente fantastica! Peccato non scriverla.

Che cosa si inventò lei, allora?

“Abbiamo aperto una società di catering a domicilio nelle case e nelle ville. Siamo stati tra i primi. Poi nel 1991 ci hanno chiamato a gestire lo Sfizio in piazza Ferrucci, che era un locale già rinomato a Firenze: ma aveva dei problemi e stava perdendo smalto. Così li inventammo qualcosa di nuovo perché la clientela abituale arrivava la sera, andava poi a cena fuori e

Because Peter Handke argues that “you have to be heavy to become light”. Instead, you make of lightness almost a flag. And between Handke and you...

“Not really, just think about it. Mine it’s not really so much a different concept. Things sometimes go out of track. And we must try and get them back on track: it’s up to us”.

You went from being a travel agent to being a philanthropist and now you became a driver...

“You are an impertinent. Let me finish the concept”. Please.

“I was saying there are rules. And that within these rules we find healthy, beautiful, clean, exciting and passionate fun. A fun that - if you stopped teasing me - is fun with love”.

Of course I will if the fun is really like that.

“Fun must be like this or rather not be fun at all: I don’t see any other ways”.

When did you start doing this job?

“Since 1989. First I studied at the hotel management school and graduated as accountant. In summer I used to work for the season at the seaside. As soon as I was 20 years old, a friend of mine, Devid Lepri, and I opened a restaurant: The Delicious Club in piazza Poggi, in Florence. It was about sixty square meters big: it was my training for night business”.

So what you mean is that: when you were 20 years old, you just went and said: ‘hello, my name is Mr. Tarantoli. I want to open a bar. And open it goes...’

“Not at all. Every now and then Devid and I gave a hand: and that room was entrusted to us directly by Riccardo Del Turco’s cousin, who had seen us at work and had had the opportunity to notice our ability and our desire to do business. Our energy also was appreciated. So one night he asked us if maybe we wanted to run that place. We accepted immediately, it was what we wanted: we committed ourselves and nine months later that place was back in vogue”.

And then you dumped it.

“Long story, I’ll tell you if you don’t write it”. And so Tarantoli goes on and tells it.

A fantastic journalistic story! Too bad not to write it. What did you invent then? “We have opened a catering company for houses and villas. We were among the first. Then in 1991 they called us to manage the Sfizio in piazza Ferrucci, which was already a renowned venue in Florence: but it had problems and was losing its shine. So we started something new there, noticing that the regular customers would come in the evening, then go out for dinner and maybe come back, we talked to each other we tried to understand what the customers wanted. And we invented the formula





forse tornava. Così nel parlare tra di noi cerchiamo di capire quali erano le esigenze dei clienti. E inventammo la formula del 'bar da sera': la mattina colazione, pranzo all'ora di pranzo, tè nel pomeriggio e la sera aperitivo sul bancone con roba da mangiare. Adesso può sembrare la normalità, nel 1991 fu una vera e propria rivoluzione".

Che clientela c'era?

"Bella. Facevamo anche piano bar. Veniva gente dai 20 ai 40 anni. Venivano i fiorentini, molto fiorentini. Gli stranieri, ovviamente. E poi i pratesi ricchissimi col Rolex al polso. Erano gli anni della disco-music e quello era il sentire comune".

E poi?

"Ci sono stato fino al 1995. Poi aprimmo il Teatro dell'Acqua sul lungarno Pecori Giraldi, come risposta a una notte che stava cambiando in peggio: con l'arrivo della techno music gli sbalzi erano diventati i protagonisti della serata. Decidemmo di dare una musica diversa: tre volte alla settimana il latino americano, era un rischio. Lo portammo a Firenze e in inverno a Campi Bisenzio alla discoteca Enigma. La gente veniva, volevano condividere un ballo, il piacere di ballare assieme. Sono state estati bellissime.

of the 'evening bar': in the morning breakfast, lunch at lunchtime, tea in the afternoon and in the evening aperitif on the counter with some stuff to eat. Now it may seem normal, in 1991 it was a real revolution".

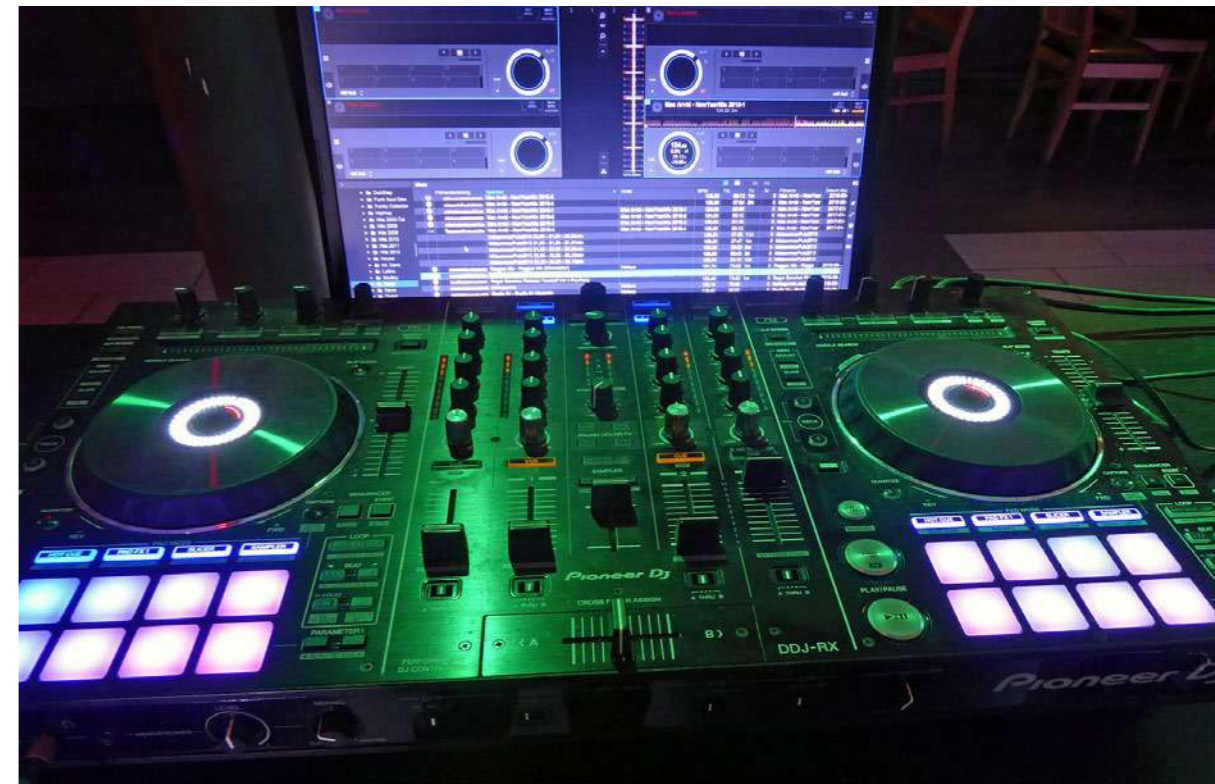
What kind of customers did you have there? "Nice customers. We also provided piano bars. People from 20 to 40 years old came. The Florentines came, a lot of Florentines. Foreigners also, for sure. And then the rich people from Prato with the Rolex. It was the disco-music period and that was the common feeling".

And then?

"I was there until 1995. Then we opened the Teatro dell'acqua on the lungarno Pecori Giraldi, as a response to a night life that was changing for the worse: with the arrival of techno music the high had become the protagonist of the evening. We decided to give a different kind of music: three times a week Latino music, it was a risk. We took the risk in Florence and in winter we brought the formula to Campi Bisenzio to a club called Enigma. People came, they wanted to share a dance, the pleasure of dancing together. Those were beautiful summers. I stayed there until 2004. Those were clean and beautiful nights".

How come you quitted?

"The then president of the province of Florence, Matteo Renzi, did not renew the state concession, appealing to



Ci sono restato fino al 2004. Erano notti pulite e belle, quelle".

Come mai ha mollato?

"L'allora presidente della Provincia, Matteo Renzi, non ci rinnovò la concessione demaniale, appellandosi a un Regio decreto del 1904 che vietava ogni struttura a dieci metri dalla spalletta".

Lei deve volere molto bene a Renzi, vero?

"Come sempre. Come ogni fiorentino che lo ha conosciuto".

Dopo che è successo?

"Nel 2005 apro l'Hydron a Campi: curo divertimento e ristorazione. Le due cose hanno sempre viaggiato assieme, per me. Poi mi prendo otto mesi sabbatici e rilevo il Red Garter, che era un'attività storica ma in declino. E non perché i soci fossero soci tra di loro da 35 anni, ma perché il tempo l'aveva resa tale. Quindi provo a rivoluzionare tutto: riporto i live music, che c'erano sempre stati; porto il karaoke, che è diventato il nostro fiore all'occhiello; mi invento una steak house americana dove si mangiano piatti ben precisi; inserisco un dj al bar dove si può ballare e ogni lunedì diventa il luogo di ritrovi degli studenti universitari fiorentini e quelli americani per il trivial".

Detta così sembra un asilo nido.

a royal decree of 1904 that prohibited any structure ten meters from the spalletta".

You must love Renzi very much, don't you?

"Of course. Like every Florentine who got to know him".

And after that what happened?

"In 2005 I opened the Hydron in Campi Bisenzio: I take care of entertainment and catering. The two have always come together for me. Then I took eight months sabbatical and came back and took over the Red Garter, which was a historical activity but at time it was in decline. And not because of the long lasting partnership of over 35 years, but because time had somehow made it so. So I try to revolutionise everything: I brought back live music, which had always been there; I brought karaoke, which had become our flagship; I invented an American steak house where you could eat very specific dishes; I put a DJ at the bar where you could dance, and every Monday it became the meeting place of Florentine university students and American students for trivial".

It looks like a nursery.

"A nursery you say? The restaurant combines two realities. And it does it intelligently. The night, if we leave it in the hands of drug dealers and criminals, is defeated.





Riccardo Tarantoli, con Matteo Renzi, ex Primo Ministro d'Italia. Riccardo Tarantoli, with Matteo Renzi, ex Prime Minister of Italy.

“Asilo nido? Il locale unisce due realtà. E lo fa con modo intelligente. La notte, se la lasciamo in mano agli spacciatori e ai delinquenti, è sconfitta. I locali sono fari accesi, anche per chi rientra a casa. Sono di tutti, anche degli abitanti del quartiere”.
Tra di loro c'è anche chi vuole dormire.
“Sono 30 anni che siamo su questo punto. Il diritto al riposo è sacrosanto. Ma le chiedo: che senso ha urlare? O orinare su di un portone? Il punto è quello: noi invece ci incartiamo sui protocolli. Se noi investissimo soldi nella scuola e nella famiglia, il risultato si vedrebbe: ci vorrebbe tempo, ma si vedrebbe. È un problema di educazione, non dei locali. Il Parlamento aveva introdotto un'ora di insegnamento, educazione alla cittadinanza, ma l'hanno fatta male. Insegnare questo significa un insegnamento emozionale: per molti giovani il coraggio è spaccare, prendere a botte, fare casino. A loro va spiegato che il vero coraggio è quello di centrare gli obiettivi. Se non manda questo messaggio, la società allora è destinata a fare cilecca”.

The premises are like lit headlights, even for those returning home. The lights belong to everyone, even to the inhabitants of the neighbourhood”.
Among them there are also those who want to sleep. “We have been discussing this point for 30 years. The right to rest is sacrosanct. But I ask you: what is the point of screaming? Or to urinate on a doorstep? The point is exactly that: we are stuck dealing with bureaucracy and protocols. If we would have invested money in the school and the family, the result would be visible: it takes time, but it would at some point become clear. It is an issue of education, not of nightclubs. The parliament had before introduced an hour of teaching: citizenship education, but they did it wrong. Teaching real citizenship education would mean to provide an emotional lesson: for many young people, courage means to smash things around, fight, make a mess. It would be necessary to show them that true courage is to achieve goals. If we don't send this message, then society is bound to fail”.
So all in all night clubs are all fine...



David Togni DJ

I locali, invece, tutto bene...
“C'è un Codice etico”. E ce n'era bisogno?
“Sì perché nessuno di loro è stato formato nella scuola, quando arriva ad esempio al bar. Glielo dico come presidente del Silb (sindacato dei locali da ballo, ndr): stiamo rispondendo a un'esigenza. Quella di chi vuol divertirsi – e deve farlo in maniera sana – e chi vuole dormire. Nei locali chi vuole bere deve farlo consapevolmente, ma anche chi versa da bere deve farlo in questa maniera. Perché il popolo della vita notturna di oggi è quello dei manager di domani, non lo scordiamo”.
Lei ha tre figli: cosa vogliono fare da grandi.
“Matteo, che ha 19 anni, vuole fare il mio lavoro. Niccolò, 17 anni, va all'Università e poi vedrà. Lorenzo ha 12 anni: direi che è presto. Lei cosa direbbe”.
Che due potenzialmente si salvano...
“Tutti i giovani si salvano, se la società e la famiglia tornano a sopperire alla mancanza dei valori. Ma è un lavoro che ognuno deve fare dalla propria parte. Noi lo stiamo facendo”.

*“There is a code of ethics”. And was it really necessary?
“Yes because none of them were trained at school for this, when you arrive for example at the bar. I tell you this as the president of Silb (the union of dance clubs): we are responding to a need. That of those who want to have fun – and must do it in a healthy way- and that of those who want to sleep. In the premises, those who want to drink must do it consciously, but also those who pour drinks must do it in this way. Because the people of today's nightlife are the managers of tomorrow, let's not forget it”.*
*You have three children: what do they want to do when they grow up.
“Matteo, who is 19, wants to do my job. Niccolò, 17, goes to the University and then he will decide. Lorenzo is 12 years old, I would say it's early. What would you say”. I would say that two of your children are potentially saved... “All young people are saved, if society and the family return to make up for the lack of values. But it's a job that everyone has to do on their side. We are doing our part”.*



POTPOURRI

Posizionata in linea con il Ponte alle Grazie (una volta si chiamava Ponte di Rubaconte), via dei Benci fino al 1740 si chiamava via del Fosso. È una strada che, nonostante i tempi e le trasformazioni urbanistiche, ha mantenuto un grande valore storico e architettonico, sia per la nobiltà e antichità degli edifici che vi si affacciano, sia per le molte memorie che vi si conservano. Basta pensare alle proprietà della famiglia Alberti, a Palazzo Bardi (probabilmente progettato da Filippo Brunelleschi), a Palazzo Corsi oggi sede del Museo Horne dov'è custodita una straordinaria collezione d'arte che va da Giotto a Botticelli e mostra una rara autentica casa rinascimentale fiorentina, alla Torre degli Alberti (detta impropriamente "delle colonnine") che ospita gli uffici dei Medici Archive Project, ai palazzi della famiglia Fossi, alle proprietà dei Peruzzi (dove ha sede da 60 anni il Red Garter Firenze) che, per affrescare il vicino arco, nella seconda metà del XV secolo si potevano permettere di chiamare un valido street artist di nome Paolo Uccello.

E ancora, consideriamo l'edificio che dà il nome alla via, Palazzo Benci, dove tradizione vuole siano state dipinte due tra

le opere più famose di Leonardo: il Ritratto di Ginevra de' Benci e l'Adorazione dei Magi. La presenza in casa dei Benci di quest'ultimo capolavoro è testimoniata da Giorgio Vasari il quale, non a caso, quand'era alle dipendenze di Cosimo I scelse di vivere in Borgo a Santa Croce, ancor oggi affrescata e visitabile secondo il gusto del dipintore e architetto aretino.

Via dei Benci visse un momento di celebrità anche durante la dominazione francese, poiché l'attuale n. 2, a due passi dal Ponte alle Grazie, nel 1810 era il civico 8028, ovvero il numero più alto dell'antico stradario fiorentino che - progressivo - iniziava da Palazzo Vecchio e si concludeva proprio in via dei Benci.

La toponomastica risente ancora dei cambiamenti urbanistici che si sono succeduti a Firenze nell'arco di due millenni. Per esempio gli edifici e le vie compresi tra piazza dei Peruzzi e via Torta, se osservati dalla perpendicolare, lasciano intendere che una volta lì sorgeva l'antico anfiteatro romano, così come la fitta presenza di palazzi che si affacciano su via dei Benci una volta dovevano risuonare dei rumori tipici delle piccole botteghe artigiane che, nel tessuto dell'"isola di

Via de Benci e il divertimento

DI MARCO FERRI

Santa Croce", aveva il cuore pulsante. Un cuore benedetto dalla vicina Basilica francescana, di cui Dante vide porre le prime pietre e all'ombra della quale, nella buia ora dell'assedio delle truppe imperiali di Carlo V - inverno 1530 - si svolse la famosa partita di calcio in livrea del 17 febbraio, ricordata ogni anno dal torneo di Calcio Storico tra le squadre dei quartieri storici di Firenze.

Ed è nei locali profondi di un'antica falegnameria delle case Peruzzi che Jack Correa, americano di Boston, nella primavera del 1962 decise di aprire il locale che chiamò "Red Garter", in ricordo degli antichi saloon americani.

Ma i capricci dell'Arno - il fiumicel che nasce in Falterona - intersecarono presto la storia del "Red Garter": a soli quattro anni dall'apertura, il locale fu invaso dalle acque fangose e oleose del fiume esondato, causando danni enormi soprattutto nelle zone più pianeggianti rispetto al corso d'acqua: Santa Croce e, nel Diladdarno, Gavinana e San Niccolò. D'altronde se la continuazione di via dei Benci - via Giuseppe Verdi (dove chi scrive è nato) - una volta si chiamava via del diluvio, un motivo dovrà pur esserci.

Prima dell'alluvione il centro di Firenze pullulava di vita

operosa. Il disastro naturale cambiò per sempre la distribuzione antropologica in città. Alcune aree cambiarono radicalmente aspetto, altre si svuotarono. Via dei Benci subì in maniera minore il drammatico impatto della tragedia, con il lavoro che si rimise in moto presto. Il "Red Garter" riaprì, insieme a botteghe e laboratori, alcuni dei quali avrebbero fatto storia, come Filistrucchi, che dal 1720 produceva trucchi e parrucche teatrali, e nel 1848 aveva resistito a un'altra alluvione. Il quartiere cambiò. Rimase come punto di riferimento il bar che con le sue "colonnine" faceva da punto di riferimento a chiunque si trovasse a transitare nella zona, con una vicina sede della Asl e l'immancabile richiamo di trattorie di antica tradizione. C'erano più artigiani, rispetto ad oggi. C'era una Firenze più schietta, nella parlata e nella memoria. L'esatto contrario di quello che sarebbe accaduto dall'inizio degli anni 90, quando progressivamente le botteghe hanno iniziato a chiudere (anche per mancanza di un "trasferimento" di conoscenza tra gli anziani e i novizi) e si sono moltiplicati i locali di richiamo per i più giovani. Resta l'insegna del Red Garter, involontaria testimone del tempo che passa, ma che resiste al logorio dei tempi moderni.



LA PROTESTA DEI PIGIAMI - Il delicato rapporto tra residenti e popolo della notte da oltre trent'anni esprime la necessità di trovare un equilibrio che garantisca i diritti di tutti. Alcuni anni fa, per protestare contro il "proibizionismo" imposto dal Comune di Firenze, via Dei Benci venne occupata da una moltitudine di nottambuli che inscenarono una protesta in pigiama. In questo 2022 le problematiche della notte riguardano essenzialmente le piazze del centro storico dove la movida diventa mala-movida a differenza di quanto avviene nei locali regolarmente aperti. La questione non può essere risolta con la mera contrapposizione di comitati pro o contro.

THE PYJAMAS PROTEST - A delicate relationship between residents and the people of the night has for over thirty years expressed the need to find a balance that guarantees the rights of all. A few years ago, to protest against the 'prohibitionism' imposed by the municipality of Florence, via Dei Benci was occupied by a multitude of 'night owls' who staged a protest in their pyjamas. In 2022 the problems of the night essentially concern the public squares in the historic center where the nightlife becomes bad-nightlife unlike what happens in regularly open premises. The problem cannot be resolved by the mere opposition of those for and against night life.

○○○○○

FUN IN VIA DE' BENCI Located on a straight line from Ponte alle Grazie (once called Ponte di Rubaconte), via dei Benci until 1740 was called Via del Fosso. It is a street that, despite its long history and urban transformations, has maintained a great historical and architectural value, both for the nobility and antiquity of the buildings that overlook it, and for the rich memory of the past that has been preserved there.

Among the architectural heritage in via Dei Benci, we found the properties of the Alberti family, Palazzo Bardi (probably designed by Filippo Brunelleschi), Palazzo Corsi which is now home to the Horne Museum where is kept an extraordinary art collection ranging from Giotto to Botticelli and showing a rare authentic Florentine Renaissance house, Torre degli Alberti (improperly called 'delle colonnine') which houses the offices of the Medici Archive project, the palaces of the Fossi family, and the Peruzzi estate (where the Red Garter Firenze has been based for 60 years), the Peruzzi family was wealthy enough to invite in the second half of the 15th century the renown painter Paolo Uccello to fresco the nearby arch.

It is also worth to consider, the building that gives its name to the street, Palazzo Benci, where tradition has it that two of Leonardo's most famous works were painted: the Portrait of Ginevra de' Benci and the Adoration of the Magi. The presence in the House of the Benci of this last masterpiece is testified by Giorgio Vasari who, not surprisingly, when he was employed by Cosimo I chose to live in Borgo a Santa Croce, today the frescoes of Palazzo Benci in the taste of the painter and architect from Arezzo are still visible.

Via dei Benci lived a moment of celebrity even during the French domination, since the current house n. 2, a stone's throw from Ponte alle Grazie, in 1810 was the number 8028, or the highest number of the ancient Florentine stradario that – progressively - began from Palazzo Vecchio and ended right in Via dei Benci.

The toponymy is still affected by the urban changes that have occurred in Florence over two millennia. For example, the buildings and streets between piazza dei Peruzzi and via Torta, if observed from the perpendicular street, suggest that once there stood the ancient Roman amphitheater, as well as the dense presence of buildings overlooking via dei Benci suggests the sounds and noises of the activities of small artisan shops which once represented, for the 'island of Santa Croce', its beating heart. A heart blessed by the nearby Franciscan Basilica, of which Dante saw the first stones laid and

in the shadow of which, in the dark hour of the siege of the Imperial troops of Charles V - winter 1530 - the famous chalcio in livrea match took place on February 17, celebrated every year by the Calcio Storico tournament disputed by the historic districts and their respective teams.

And it is in the deep rooms of an ancient carpentry of the Peruzzi estate that Jack Correa, a Bostonian, decided in the spring of the year 1962 to open the premise that would then bear the name "Red Garter" in remembrance of old American saloons.

The vicissitudes of the river Arno - il fiumicel che nasce in Falterona - soon intersected the history of the Red Garter: just four years after the opening, the restaurant was invaded by the muddy and oily waters of the flooded river, causing enormous damage especially in those flat areas that encountered the watercourse: Santa Croce, Diladdarno, Gavinana and San Niccolò. On the other hand, there is a reason why if the continuation of via dei Benci - Via Giuseppe Verdi (where the author of this text was born) - was once called Via del Diluvio (or street of the great flood).

Before the flood, the center of Florence was teeming with industrious life. This natural disaster forever changed the anthropological distribution of the city. Some areas radically changed their appearance, others emptied. Via dei Benci suffered less of the dramatic impact of the tragedy, with activities getting back in motion quite quickly. The Red Garter reopened, along with surrounding artisan workshops, some of which would make history, such as Filistrucchi, which since 1720 produced make-up and wigs for the theater, and in 1848 had withstood another disastrous flood. The neighborhood in fact changed. The Red Garter remained as a reference point, with its small columns or 'colonnine', for anyone passing through the area, a reference point together with the nearby local health authorities building and the ever-present recall of trattorias of ancient tradition. In the near past there were, no doubt, more craftsmen, than today. There was a more frank spirit in Florence, both in speech and tradition. The exact opposite of what would have happened since the beginning of the 90s, when progressively the old shops began to close (also for lack of a "transfer" of knowledge between the elderly and the new generations) and other, more appealing places for the young, began to open. It remains the light sign of the Red Garter, an involuntary witness of time passing, withstanding the wear and tear of modern times.



BENVENUTO ROCCO - Un americano a Firenze. Rocco Commisso ha rilevato la Fiorentina per riportarla a livello internazionale che le compete. Il rapporto con la città è segnato da alti e bassi tipici di una piazza passionale come quella di Firenze che cercava, da anni, un interlocutore in grado di interpretare con determinazione i sentimenti di una tifoseria calda. In questa immagine, l'imprenditore italo-americano è affiancato dai colori del Calcio storico che lo hanno eletto "Magnifico Messere", il titolo onorifico più sentito per i veri fiorentini.

WELCOME ROCCO - An American in Florence. Rocco Commisso has taken over the Fiorentina football team to bring it back to the international level where it belongs. The relationship with the city is marked by ups and downs where a passionate fanbase like that of Florence has been looking for years for the right interlocutor who would be able to interpret with determination the feelings of a warm tifoseria. In this image, the Italian-American entrepreneur is flanked by the colours of the Historical Football that have elected him "Magnificent Messere", the most heartfelt honorific title for true Florentines.



Così l'hamburger conquistò Firenze

DI MARCO GEMELLI

Esistono dinamiche, nel mondo del food, che si muovono lente come fiumi carsici. Talvolta a dare un colpo di acceleratore sono tendenze globali – pensiamo alla crescente attenzione al mangiare sano che ha portato a inserire criteri come salubrità e genuinità nella checklist degli chef – ma in altri casi è l'evoluzione delle tecnologie. Non solo nel fine dining, ma anche nel campo della cucina informale e di quell'universo compreso tra due fette di pane che è l'hamburger, l'occhio è venuto a reclamare la sua parte convincendo i gestori di locali notturni a realizzare piatti, oltre che buoni e sani, anche gradevoli alla vista. Un concetto che oggi, complice l'avanzare della complessità dei device e il boom mediatico della filiera gastronomica, ha trovato declinazione nei "piatti instagrammabili", ma che a ben vedere nasce molto prima dell'avvento degli smartphone. Da diversi decenni a questa parte, infatti, la consapevolezza di dover prestare attenzione agli impiattamenti ha fatto sì che anche la cucina "giovane" e informale ricalcasse più o meno volontariamente le mode e il costume generale, incarnando così lo spirito del tempo: concediamoci un piccolo esperimento e torniamo con la mente agli anni Ottanta, periodo che in Italia ha visto svilupparsi il nascente fenomeno delle hamburgerie, formula che invece dall'altra parte dell'Atlantico era già consuetudine da qualche decennio. Pur prestando il fianco a una necessaria semplificazione, difficile non notare analogie con il comparto dell'abbigliamento nell'uso comune di colori sgargianti e accostamenti di ingredienti all'epoca giudicati innovativi ma che il tempo avrebbe poi relegato nel dimenticatoio, se non addirittura condannato a una damnatio memoriae.

SO, THE HAMBURGER CONQUERED FLORENCE There are tendencies in the world of food that move as slowly as Karst rivers. Global trends sometimes speed up the process – let's just think of the growing emphasis on healthy eating that has brought criteria such as wholesomeness and authenticity onto the checklists of chefs – but in other cases it is the evolution of technology. Not only in fine dining, but also in the field of informal and universal cuisine found between two slices of bread that is the hamburger, the eye has claimed its fair share in persuading night club owners to create dishes which are not only tasty and healthy but also attractive to look at. A concept which today, along with the advance of sophisticated devices and the media boom in the food sector, has found variety in "instagrammable dishes", but which on closer inspection we discover was born long before the invention of smartphones. For several decades in fact knowing that one has to pay attention to how food is presented has meant that "young", informal cooking has, more or less voluntarily, followed fashions and general traditions, thus embodying the spirit of the period: let's try a little experiment and go back to the eighties, a period in which Italy saw the emergence of the hamburger phenomenon, a formula which on the other side of the Atlantic had already been in practice for several decades. Here a simplification is unavoidable but it's difficult not to notice similarities with the clothing sector's use of bright colours and combinations of ingredients in those days considered innovative but that the passage of time would have sent to the scrapheap, or even sentenced to a damnatio memoriae.



Prendiamo proprio il caso del burger: ciò che dal setaccio del tempo è rimasto come un valore, al netto del susseguirsi delle mode, è l'attenzione alla qualità e alla disposizione degli elementi, strato dopo strato, come fattore in grado di determinare il successo del panino.

Su questo fronte, il Red Garter di via de' Benci si erge sia come testimone dello scorrere del tempo e specchio delle evoluzioni del gusto, sia come termometro delle tendenze della Generazione X, nostrana o internazionale. "Rispetto a un passato non troppo lontano – racconta Riccardo Tarantoli, patròn del locale che da sessant'anni anima la strada principale della movida fiorentina – negli ultimi anni si mangia meno ma si presta più attenzione alla qualità. Il cibo è sempre più visto come condivisione e convivialità, e non un mero riempirsi lo stomaco. Al di là di queste macro tendenze, però, il ritorno prepotente dell'agrodolce nei piatti testimonia che oggi si mangia generalmente meno salato. E non certo per motivi salutistici, come si potrebbe pensare, quanto per un cambio diffuso di percezione del gusto comune più o meno a tutte le declinazioni della cucina contemporanea". Da qui la scelta di continuare a servire i ribs, un evergreen del locale, tenendo le costole di maiale in infusione per 48 ore in una salsa agrodolce. Da sottolineare è poi la rinnovata attenzione al pollo, una carne che ha a lungo sofferto di un immotivato complesso d'inferiorità: se il manzo continua a farla da padrone – tanto in generale in una città

Let's take the case of the hamburger: that which through the sieve of time has remained valuable, leaving aside fashion trends, is the focus on quality and the idea that the layout of the ingredients, layer after layer, is the factor in determining the success of the burger.

In this regard, the Red Garter in via de' Benci stands both as a witness to the passing of time and a mirror of changing tastes, and as a thermometer of the trends of both the Italian and international Generation X. "Compared to a not too distant past – says Riccardo Tarantoli, owner of the club which has animated the main street of Florentine nightlife for the last sixty years – over the last few years we have been eating less but paying more attention to quality. Food is seen more and more as a way of sharing and socializing and not simply for filling one's stomach. Beyond these macro trends though the forceful comeback of sweet-and-sour dishes bears witness to the fact that today we generally use less salt. And certainly not for health reasons as one might think but for a widespread change in the perception of common tastes in more or less all aspects of contemporary cuisine". Hence the choice to continue serving spare ribs,



vocata alla bistecca come Firenze, quanto nel caso specifico di un locale notturno che durante il lockdown ha fatto segnare volumi di vendite da record sul fronte del delivery e del take away – la richiesta di pollo è esplosa sia nei burger che nel fritto da gustare al tavolo. Il tema della condivisione è invece testimoniato dal successo del tailgate, piatto pensato per le tavolate ampie, mentre un'autentica novità sono le tre varianti del breakfast internazionale che oscillano tra bacon, uova strapazzate, pancakes e gli immancabili hashbrown. Tuttavia lo scorrere del tempo e l'evoluzione del gusto non hanno portato solo nuove aggiunte, nel menù del Red Garter: ad esempio sono scomparsi i primi piatti, mentre restano inamovibili le pietanze che hanno contribuito a rendere il locale di via de' Benci un'istituzione. E' il caso delle ali di pollo – anch'esse molto più difficili da reperire a Firenze fino a vent'anni fa, a testimonianza di come il palato subisca mutamenti significativi – ma anche dei tacos con pulled pork, dove le suggestioni latine si mescolano a un taglio di foggia statunitense.



an old time favourite here, previously marinating the pork chops in sweet-and-sour sauce for forty-eight hours. To underline is the renewed focus on chicken, a meat which has long suffered from an unwarranted inferiority complex: if beef continues to rule – in a city however like Florence traditionally dedicated to steak, as in this case of a nightclub that during lockdown made record sales in terms of delivery services and takeaways – the demand for chicken has exploded both in the form of burgers as in fried dishes to be enjoyed sitting at a table. The subject of sharing is instead testified by the success of tailgate, a dish designed for a larger table of people, while a real novelty are the three variants of international breakfast that range between bacon, scrambled eggs, pancakes and the ever-present hashbrowns. The passage of time however and the evolution of taste haven't only brought new additions to the Red Garter menu: for example first courses have disappeared while the dishes that have contributed to making the pub in via de' Benci an institution, have remained. We are talking about chicken wings – that were also much more difficult to find in Florence until twenty years ago, evidence of how the palate undergoes important transformations – but also tacos with pulled pork, where Latin influences mix with American styles.





Sessant'anni fa come oggi, però, il re della tavola del Red Garter resta il burger. Non uno qualsiasi, ma quello tradizionale americano, che ha delle sottili differenze rispetto alle versioni che abbiamo introdotto in Italia: sull'altra sponda dell'Atlantico si predilige la ricetta canonica (un polpettone di carne, possibilmente angus, condito con lattuga, pomodoro, formaggio cheddar, cetriolini, cipolle e bacon) mentre nel Vecchio Continente sono più apprezzate varianti con carni locali – siamo pur sempre nella patria della Chianina – e meno salse come condimento, compensate da più aggiunte territoriali (patè di funghi, lardo, tartufi, parmigiano, ecc...). Anche sul fronte del pane, il morbido “bun” statunitense è talvolta diverso dal panino usato in Italia, dove la biodiversità consente di sfruttare farine diverse. E cosa dire della carne, elemento che risente non solo della differenza tra le razze bovine utilizzate ma anche della percentuale di grasso che viene aggiunta al macinato per ottenere una polpetta più o meno succulenta? Anche in questo caso, Riccardo Tarantoli dà una fotografia aggiornata dei gusti del popolo della notte: “Gli americani che vengono al Red Garter chiedono generalmente un burger più secco, lo preferiscono ben cotto anziché al sangue. Però nella classifica dei nostri panini più apprezzati non sfigura affatto il ‘Magnifico’ con le cipolle marinate nel Jack Daniels, e ingredienti nostrani come la crema di mascarpone e gorgonzola. E’ la nostra specialità più venduta dopo il Rodeo Burger (con la cipolla frita) e il classico NY Bacon Cheeseburger”. Rispetto a un menù di una decina d’anni fa, inoltre, oggi è molto più comune trovare opzioni vegetariane, in cui la polpetta di carne viene sostituita da un mix di verdure e legumi.

Insomma, in appena un giro di valzer di calendario, il passaggio dagli anni Dieci agli anni Venti ha visto cambiamenti molto più importanti di quelli che in passato hanno richiesto tempi più lunghi. Merito degli smartphone, come detto, ma anche di una coscienza popolare più attenta alla qualità e alla salute. Ma nulla si è perso sul fronte del piacere della convivialità, paradossalmente ancor più rafforzata da un biennio di restrizioni e lockdown. Non solo a tavola, ma anche in un altro “spazio di socialità” che ha reso il Red Garter un unicum nel panorama fiorentino come il karaoke. “Non è affatto andato fuori moda – conferma Riccardo Tarantoli – ma il suo successo continua a dipendere da come viene gestito, dal modo in cui si riesce a far abbattere le barriere a chi sceglie di cimentarsi e mettersi in gioco”.



Sixty years ago like today, the king of the table of Red Garter has nevertheless remained the hamburger. Not just any hamburger but the traditional American one, that has subtle differences compared to the versions that we have introduced to Italy: on the other side of the Atlantic there is a preference for the classic recipe (a cooked meat patty, if possible Angus, garnished with lettuce, tomato, cheddar cheese, gherkins, onions and bacon) while on the old continent variants with local meats are more appreciated – we are, after all, in the homeland of the Chianina – and fewer dressings, compensated by more local products (mushroom pâté, lard, truffles, parmesan cheese, etc...) Also in terms of bread, the American soft bun is sometimes different from the bread roll used in Italy, where biodiversity allows for the use of different types of flour. And what about the meat, an element which is affected not only by the difference between the breeds of cattle used but also by the percentage of fat that is added to the minced meat to obtain a more or less tasty burger? Also in this case, Riccardo Tarantoli gives an updated picture of the preferences of the people of the night: “The Americans who come to the Red Garter generally ask for a drier burger, they prefer the meat well-done rather than rare. But our ‘Magnifico’ with onions marinated in Jack Daniels, and local ingredients such as mascarpone cream and gorgonzola, is always very appealing. This speciality is our best seller after the Rodeo Burger (with fried onions) and the classic NY Bacon Cheeseburger”. Compared to the menu ten years ago, moreover, it’s now much more usual to find vegetarian options, in which the meat patty is substituted by a mix of vegetables and legumes.

In conclusion, the passage between the 1910s and the 1920s saw many more significant changes than those in the past that required more time. Thanks to the smartphone as we said, but also to a popular awareness more attentive to quality and health. But nothing has been lost regarding the pleasure of conviviality, strangely enough strengthened by two years of restrictions and lockdowns. Not only at the table but also in another ‘social space’ like the karaoke, that made the Red Garter unique on the Florentine scene. “It hasn’t at all gone out of fashion – confirms Riccardo Tarantoli – but its success continues to depend on how it is organized, by the way in which you manage to break down the barriers of those who choose to experiment and put themselves to the test”.





LE MISCELE DEL GUSTO



Dritan Palaj

DI MARCO GEMELLI

Dai drink dolci coloratissimi di qualche tempo fa alla bevuta raffinata e consapevole di oggi. In mezzo, un settore che nel giro di pochi anni ha vissuto una profonda evoluzione. Con sessanta anni di drink e baristi che si sono alternati dietro il bancone, in fondo, non c'è da meravigliarsi se oggi il Red Garter viene considerato una cartina al tornasole dei cambiamenti avvenuti sia nel mondo della miscelazione sia nel gusto della clientela. Dal 1962, il locale di via de' Benci ha attraversato passaggi che hanno modificato radicalmente il modo di bere: quanto accadeva sui due versanti del bancone del locale notturno fiorentino, del resto, è stato specchio di una trasformazione progressiva ma inesorabile di approcci alla bevuta, comune a tutta Italia. Mutamenti di cui il patròn Riccardo Tarantoli è stato testimone, grazie a un passato da bartender prima di vestire con successo i panni dell'imprenditore della notte. E' con lui, che passiamo in rassegna le principali evoluzioni del modo di bere. Non c'è dubbio che tra gli anni Ottanta e Novanta si siano consumate anche in riva all'Arno alchimie gastronomiche di dubbio gusto. Erano gli anni in cui a tavola trionfavano risotto alle fragole e champagne, ad esempio, mentre al bancone regnavano incontrastati variopinti cocktail rigorosamente a base vodka. Tanti locali attraversavano la fase in cui la miscelazione puntava su fattori "catching" come guarnizioni trash, ombrellini

***THE BLENDS OF TASTE.** From the colourful sweet drinks of some time ago to the refined and conscious drinking of today. In between, an industry that within a few years has experienced a profound evolution. With sixty years of cocktails and bartenders who have alternated behind the counter, after all, it is no wonder that today the Red Garter is considered a litmus test of the ongoing changes that have occurred both in the world of mixing and in the taste of customers. Since 1962, the restaurant in via de' Benci has gone through different stages that have radically changed the way of drinking: what happened on both sides of the counter of the Red Garter moreover, has been the mirror of a progressive but inexorable transformation of people approach to drinking, general to all of Italy. Changes that Riccardo Tarantoli, the manager, has witnessed, thanks to his past as a bartender before successfully playing the role of the 'Entrepreneur of the night'. It is with him that we review the main evolutions of the way of drinking. There is no doubt that between the 80s and 90s gastronomic alchemistries of dubious taste were also consumed on the banks of the Arno river. These were the years when, for example, strawberry risotto and champagne triumphed at the table, while colourful vodka-based cocktails reigned unchallenged at the counter. Many bars and pubs went through the phase where mixing focused on 'catching' factors such as trash gaskets, umbrellas and straws. «In that period, an*

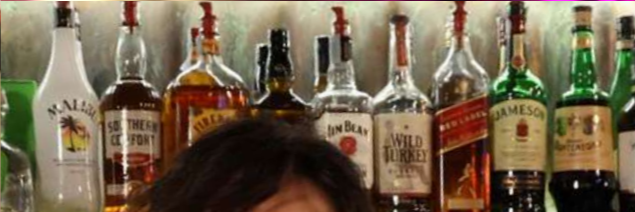


.....

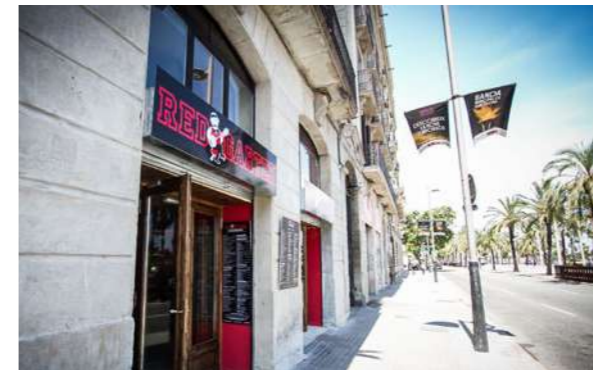
e cannuce. “In quel periodo regnava un gusto sempre più dolce – spiega Tarantoli – che in parte tuttora resiste. I classici venivano snaturati per renderli adatti al gusto del tempo: la Capirinha era ‘imbastardita’ diventando Capiroska, mentre il Mojito diventava un top seller grazie alla grande quantità di zucchero a scapito della qualità del rum. In quegli anni, insomma, si andava nella direzione di bere dolce e colorato”. Al Red Garter, in particolare, andava forte lo “Zombie” (rum chiaro, rum scuro, aperol, brandy e succo d’ananas), il “4 bianchi” (gin, vodka, triple sec e rum) e classici IBA come il Sex on the Beach, l’Americano e il Long Island. “Questi ultimi due rimangono tra i drink più richiesti – racconta ancora Riccardo Tarantoli - come elemento di raccordo tra il ‘prima’ e il ‘dopo’, e a far loro compagnia c’è il boom dello Spritz e il grande ritorno del Negroni”. Non va dimenticato, a tal proposito, che cocktail ideato dal conte Camillo Negroni – in grado di conquistare nel 2021 lo scettro di drink alcolico più bevuto al mondo, scalzando l’Old Fashioned – è nato proprio a Firenze poco più di un secolo fa. Altrettanto significativo per comprendere l’evoluzione del gusto è il percorso compiuto dal Gin Tonic, altro drink profondamente toscano visto che quasi la metà del ginepro usato a livello globale proviene da questa regione: “Oggi lo si beve con un approccio un po’ diverso rispetto al passato – conclude il titolare del Red Garter – perché sempre più spesso i giovani non si limitano a ordinarlo ma vogliono conoscere le aziende, le botaniche, il tipo di miscelazione, ecc.. valorizzando i gin prodotti da piccoli produttori e dando il via al boom dei gin artigianali. Non solo: la maggiore consapevolezza dei consumatori di oggi li porta a rendere i cocktail autentici sostituiti della birra o del vino, pasteggiando con un drink”. Un cambio di passo nel bel bere che risale alla fine degli anni Duemila: “Il merito va a una nuova generazione di bartender come quelli del Jerry Thomas di Roma – spiega Federico Silvio Bellanca, autore di numerosi libri e trasmissioni tv sul mondo del bar – che riportano in auge i classici della miscelazione dando il via a una nuova scuola, quella del Twist on classic: si prendono cocktail un po’ demodé e gli si prova a dare nuova vita giocando sull’ingredientistica e mutuando dalla cucina tecniche come preparazioni homemade, fermentazioni, affumicature e sferificazioni”. Ma non ci sono solo i cocktail, ad aver visto il Red Garter nel ruolo di testimone privilegiato delle mutazioni avvenute nel mondo dei drink. Pensiamo al tentativo di ascesa – mai pienamente compiuto – delle birre artigianali, arrivate nel nostro Paese una ventina d’anni fa ma capaci di ritagliarsi uno spazio soltanto in un certo tipo di locali specializzati. L’Italia ha scoperto la birra artigianale fino a diventare uno dei Paesi più vivaci in termini di produzione e varietà, tra microbirrifici, brewpub e ristoranti che propongono pairing, ma questo trend non ha mai attecchito nel mercato della notte, a causa soprattutto della differenza di volumi necessari a renderne sostenibile la presenza in carta. Dal canto suo, il Red Garter ha preferito affiancare all’offerta canonica una birra Lager – ossia a bassa fermentazione – di propria produzione, realizzata in un antico birrificio a poca distanza da Londra. La scelta di offrire ai propri clienti una birra diversa da quelle tradizionali nasce dalla volontà di fornire un’alternativa che marcasse ancor di più il nome e lo stile del Red Garter presso il mondo dei più giovani: non a caso la ricetta è stata messa a punto proprio da Riccardo Tarantoli insieme al mastro birraio inglese, e oggi di questa “bionda” dal sapore fresco e leggermente aromatico è presente in carta sia nella casa madre di Firenze che nella dependance di Barcellona, dove ne vengono serviti ben 500 ettolitri l’anno.

.....

increasingly sweet taste reigned – explains Tarantoli- which in part still resists. The classics were distorted to make them suitable for the taste of the time: the Capirinha was ‘corrupted’ becoming Capiroska, while the Mojito, in those years, became a top seller due to the quantity of sugar to the detriment of the quality of the rum in it. In those years, in short, the preferred direction of drinking was that of sweet and colourful». At the Red Garter, in particular, the ‘Zombie’ (light rum, dark rum, Aperol, brandy and pineapple juice), the ‘4 bianchi’ (gin, vodka, triple sec and rum) and IBA classics such as the Sex on the Beach, the Americano, and The Long Island were strong, «these final two remain among the most requested drinks today – says Riccardo Tarantoli - as an element of continuity between the ‘before’ and the ‘after’, and to keep them good company there is the boom of the Spritz and the Great Return Of The Negroni». It should not be forgotten, in this regard that the Negroni cocktail created by Count Camillo Negroni – which was able to conquer in 2021 the sceptre of the most drunk alcoholic drink in the world, undermining the status of the Old Fashioned- was born in Florence just over a century ago. Equally significant to understand the evolution of taste in alcohol is the path taken by Gin-Tonic, another deeply Tuscan drink since almost half of the Juniper used globally comes from Tuscany: «today it is drunk with a slightly different approach compared to the past – concludes the owner of the Red Garter – because more and more often young people do not just order it but want to know the companies who produce it, the botanicals, the type of mixing, etc...prioritising gin produced by small producers and giving the way for the boom of artisan gin to happen. Not only that: the greater awareness of today’s consumers leads them to make cocktails, authentic substitutes for beer or wine, as it is said ‘dining with a drink’». A change of pace in fine drinking that dates back to the new millennium: «the credit goes to a new generation of bartenders like Thomas di Roma» explains Federico Silvio Bellanca, author of numerous books and TV broadcasts on the world of bartending – people who bring back the classics of mixing, giving way to a new school, that of the ‘Twist on classic’, that is to say taking old school drinks and ‘twisting’ them towards new ingredients borrowing also from cooking techniques such as homemade recipes, smoking and spherification. But there are not only cocktails, to have seen the Red Garter in the role of privileged witness of the mutations that have occurred in the world of mixing. Let’s think of the attempt – never fully accomplished – of establishing craft beers in the market - beer crafting arrived in our country about twenty years ago but able to carve out a space only in a certain type of specialised premises. Italy has discovered craft beer and had become one of the most vibrant countries in terms of production and variety, including microbreweries, Brew-pubs and restaurants which propose interesting pairings. But this trend has never really taken off due to the difference between demand and production. For its part, the Red Garter has preferred to add to the canonical offer a lager beer – that is, low fermentation beer, of its own production, made in an Old Brewery not far from London. The choice to offer its customers a beer different from the traditional ones stems from the desire to provide an alternative that would make even more representative the name and style of the Red Garter for youth world and culture: this lager beer that you find only in the Red Garter is, not by chance, the product of a recipe developed by Riccardo Tarantoli together with an English master brewer, and today this ‘blonde’ with a fresh and slightly aromatic flavour is present both in the Mother House menu in Florence as well as in the menu of the annexed Red Garter in Barcelona, where 500 hectolitres are served every year.







Il Red Garter di Barcellona, voluto da Riccardo Tarantoli come l'originale di Via de' Benci.
The Red Garter of Barcelona, as desired by Riccardo Tarantoli according to the original of Via de' Benci.



Fiorentini *si nasce*

DI ROSSELLA CONTE

Red Garter, red carpet. Una passerella lunga 60 anni di onorata carriera per il locale che festeggia il prestigioso traguardo volante. Un motivo di grande soddisfazione per la proprietà Tarantoli che è riuscita a trasformare il locale a due passi dall'Arno in un palcoscenico di celebrità nostrali e non solo. Proprio da qui, sono passati negli anni personaggi del calibro di Roberto Benigni, Carlo Conti, Leonardo Pieraccioni, Martina Stella, Carlo Monni e Alessandro Paci, ad alcuni dei nomi che hanno scritto le pagine più belle della canzone italiana come Marco Masini (che nel 2016 ha incontrato i suoi fan proprio nel locale di via de' Benci per una live session), come Piero Pelù ma anche Pau dei Negrita, Tony Sidney, Edy Davis, solo per citarne alcuni. Ma il Red Garter ha segnato anche gli anni dell'esordio di Lorenzo Baglioni, cantante, attore e autore fiorentino, che è riuscito a conquistare la città: "È un locale in cui si respira un'energia pazzesca - racconta -, ricordo con piacere quelle serate di musica dal vivo davanti a una platea di giovanissimi da tutto il mondo". 60 anni di celebrità segnati anche da Kate, moglie del principe William, che soggiornò in città nel 2000 dopo la high school. All'epoca era una studentessa proveniente da una famiglia benestante e, pur per breve tempo, entrò a far parte della comunità di migliaia di britannici e americani che si sono fermati, almeno una volta, al Red Garter. E ancora il fotografo Oliviero Toscani ed Eddie Davis, noto per la sua collaborazione con Woody Allen. Lo storico locale di via de' Benci, a due passi dall'altrettanta storica

piazza di Santa Croce, cuore pulsante di Firenze, non è solo un passaggio obbligato per gli americani che transitano nella città di Lorenzo il Magnifico, ma un locale schiettamente fiorentino che con il karaoke, unico nel suo genere, ha fatto divertire e unito i cuori di generazioni di persone di ogni nazionalità. Storie di vita e passioni che nascono e si incrociano in quello che è stato eletto il tempio del divertimento e che è riuscito a mettere a sedere personaggi di strada con uomini e donne di fama mondiale. E se nella città del Giglio eternamente divisa tra guelfi e ghibellini bisogna tirare a sorte, perché o è David o Cupido, in quanto sembra quasi impossibile averli tutti, c'è chi proprio al Red Garter ha trovato la sua dolce metà. Come Alessandro Paci, comico, cabarettista, attore, regista nonché conduttore televisivo e radiofonico, che all'ombra di Santa Croce ha conosciuto la sua anima gemella. "Erano gli anni '80, per amici e parenti andavamo al Red Garter per ascoltare buona musica - scherza - in realtà era solo una scusa per non dire che andavamo all'imbrocco". Paci proprio in una sera come tante, nel locale di via de' Benci ha conosciuto una ragazza americana che oggi è sua moglie. Insomma, un po' una fermata d'obbligo per i viveur, ma anche per gli sportivi che si sono divertiti a tifare davanti agli schermi collegati da ogni angolo del mondo la propria squadra del cuore. Un'onda rossa che ha scosso la vita di Florence, pardon Firenze, riuscendo a non tradire la sua vocazione ma anche a seguire e addirittura anticipare le mode allargando così la sua platea.



Marco Masini

Martina Stella



Leonardo Pieraccioni

Alessandro Paci

Carlo Conti

ONE IS BORN

Red Garter, red carpet. A catwalk that has been honored for over 60 years of career. The Red Garter celebrates a prestigious milestone; a reason of great satisfaction for the Tarantoli ownership that has managed to transform the restaurant, located a stone's throw from the Arno, into a stage for local and foreign celebrities that have visited the Red Garter, over the years, some well know people like Roberto Benigni, Carlo Conti, Leonardo Pieraccioni, Martina Stella, Carlo Monni and Alessandro Paci, and some important names for the Italian songwriting tradition such as Marco Masini (who in 2016 met his fans right in the Via de' Benci for a live session), Piero Pelu, Pau of Negrita, Tony Sidney and Edy Davis just to mention some. But the Red Garter also marked the years of the debut of Lorenzo Baglioni, a Florentine singer, actor and author, who managed to conquer the city: "it is a place where you can breathe an awesome energy - he says -, I remember with pleasure those evenings of live music in front of an audience of young people from all over the world". Sixty years of famous personalities including Kate, Prince William's wife, who visited Florence in the year 2000 after finishing high school. At the time, she was a student from a wealthy family and, for a short time, became part of the community of thousands of Britons and Americans who stopped at the Red Garter at least once. Moreover, the famous Italian photographer Oliviero Toscani and Eddie Davis, known for his collaboration with Woody Allen. The historic venue in via de' Benci, a stone's throw from the equally historic

piazza di Santa Croce, the beating heart of Florence, is not only an obligatory passage for Americans who pass through the city of Lorenzo il Magnifico, but a true Florentine venue that with a karaoke unique in its kind, has entertained and united the hearts of generations of people of all nationalities. Stories of life and passion born in what has been elected the temple of fun and that has managed to unite in the same room regular people with world famous men and women. And if in the city of the Giglio (lily flower symbol of Florence), eternally divided between Guelphs and Ghibellines, one has to draw lots, to decide if one is on the side of David or Cupid, as it is not possible to be on both sides. There are those who have also found their better half right at the Red Garter. Like Alessandro Paci, comedian, cabaret artist, actor, director and TV and radio host, who met his soul mate under the shade of Santa Croce: "It was the 80s, together friends and family we went to the Red Garter to listen to good music - he jokes - it was actually just an excuse not to say that we went there to get to know girls". Paci just in an evening like many, in the local of via de' Benci met an American girl who is now his wife. In short, a venue which has become a must for those who enjoy night life, but also for sports fans who have enjoyed cheering in front of the screens broadcasting from every corner of the world supporting their favorite team. A red wave that shook Florence's life, pardon Firenze's, that has managed to stay loyal to its vocation but also to follow and even anticipate fashions thus widening its audience.



I WANT YOU
RED GARTER®



RICCARDO TARANTOLI A NOME DEL RED GARTER DESIDERA RINGRAZIARE GIANLUCA TENTI, GLI AUTORI, I FOTOGRAFI, LA SEGRETERIA, I GRAFICI E LO STAMPATORE, PER IL PREZIOSO CONTRIBUTO OFFERTO NELLA REALIZZAZIONE DI QUESTO NUMERO UNICO.

RICCARDO TARANTOLI ON BEHALF OF THE RED GARTER WOULD LIKE TO THANK GIANLUCA TENTI, THE AUTHORS, THE PHOTOGRAPHERS, THE ADMINISTRATIVE STAFF, THE GRAPHIC DESIGNERS AND THE TYPOGRAPHER, FOR THE PRECIOUS CONTRIBUTION MADE TO THE REALIZATION OF THIS UNIQUE ISSUE.

NELLA PAGINA SEGUENTE:

ON THE NEXT PAGE:

TARANTOLI RICCARDO, TARANTOLI MATTEO, CALAMINI FRANCO, CIUCCHI CLAUDIO, PALAJ DRITAN, CAPPELLI FRANCESCO, CORTE PAOLO, SINGH HARINDER, SINGH JASBIR, SINGH GURWINDER, BANI CATERINA, SPARACIA JACQUELINE, TKHILISHVILI TAMUNA, IMANOV PARVIZ, ROMANESCU IASMINE, MOHAMMAD SEVDA, TOGNI DAVID, TOGNI NICOLA, STEFANI ALESSIO, PIARI SILVANO, OTTONELLI CHIARA, BLEMBEA GEORGE, GORLANOVA NINA, DELPRATO GAIA, COULIBALY SOLEYMANE, EL KAWASMI FADI, ILLUSTRE RICCARDO, GUIDI IRENE, ADORNI NICOLAS, SOW MOUHAMADOU MOUSTAPHA, GUEYE OUSMANE, VERMEIRE MANA, SLABBERT FRANS GERHART, FIGUEIRA RODRIGUES CARLO, SAZIO LILLO CLAUDIO, KUMAR SANJEEV

UN PENSIERO PARTICOLARE A:

SPECIAL APPRECIATION GOES TO:

LUX-OR EVOLUTION: LAURA BELLICOSO - LINDA VIERUCCI - EMILIANO COPPETTA

IL RINGRAZIAMENTO PIÙ GRANDE VA ALLA MIA FAMIGLIA SENZA LA QUALE TUTTO QUESTO NON SAREBBE POSSIBILE.

AND MY DEEPEST GRATITUDE GOES TO MY FAMILY WITHOUT WHOM ALL THIS WOULD NOT BE POSSIBLE.







“ ”

Al RED GARTER non entri per mangiare un semplice piatto, entri per vivere una serata indimenticabile all'insegna del divertimento che si trasforma in un ricordo indelebile. Vivi un'esperienza STRAORDINARIA ...

*At the RED GARTER you do not just come and eat a simple dish, you enter to live an unforgettable evening of fun that turns into an unforgettable memory.
Live an EXTRAORDINARY experience ...*

RED GARTER®
WE MAKE EVERY NIGHT SPECIAL

Via dei Benci, 33 r - Firenze
+39.055.248.0909 - info@redgarter1962.com

www.redgarter1962.com  Red Garter  Red Garter Florence  redgarter.florence  Red Garter Steakhouse The Red Garter  Google  Red Garter  redgarterflorence



Rendi i tuoi amici orgogliosi. Bevi Responsabilmente.
Jack Daniel's e Old No.7 sono marchi registrati. ©2022 Jack Daniel's. Tutti i diritti sono riservati.



MARTINI

Bevi MARTINI® Responsabilmente
Contenuto da condividersi solo con persone di età legalmente valida per il consumo di bevande alcoliche.
MARTINI THE BALL AND THE BAR LOGO ARE TRADEMARKS