

IL CACCIUCCO LIVORNESE

La città di Livorno nasce per volontà dei Medici, che nel 1593 promulgarono la legge cosiddetta "livornina" per popolare questo piccolo borgo marinaro e farlo diventare un ricco e importante porto. La legge favorisce l'immigrazione dei mercanti d'ogni nazione e dei perseguitati politici e religiosi, oltre a briganti e faccendieri; infatti, la legge assicura ogni libertà nel più ampio senso della parola, libertà di pensiero, di costumi, d'iniziative e di professioni. Libertà di avere un qualsiasi passato, libertà di trovarsi una nuova identità e una nuova patria. Noi livornesi siamo dunque i discendenti di quel colorito assieme di persone venute a popolare la nostra terra. Lo straordinario documento granducale, a ben guardare, anticipò la Costituzione degli Stati Uniti: tante razze, tante religioni, tanti usi, tanti costumi, ma rispetto reciproco e libertà per tutti. La cucina ri-



sente del temperamento di quest'amalgama di popolazioni dove a fianco dei raffinati toscani si ritrovavano le comunità ebraiche, quelle levantine, africane, fino a quelle anglicane e olandesi. Da tutta questa gente di razza e pro-

venienza diversa, così fantasiosa e brillante,

violenta e generosa, non poteva che

nascere un piatto che ne fosse

stemma e blasone, vessillo del-

la sua cucina e della sua sto-

ria: il cacciucco. L'origine e

l'etimologia di questo piatto si

perdono nella notte dei tempi e

diverse sono le leggende che cer-

cano di risolvere questo enigma. Si

narra ad esempio che la paternità del cacciucco

appartiene ad un guardiano del fanale, infatti, siccome il

fanale era alimentato con olio alimentare, un editto della

Repubblica fiorentina proibiva al guardiano di friggere il

pesce; la proibizione accese la scintilla dello spiritaccio li-

vornese che trovò la soluzione: se non si può friggere il

L'ANTICA RICETTA PRECOLOMBIANA

Ingredienti per 20 persone:

Pesci di piccolo taglio: sciarrani, scetri, spallotti, tracine, planuzze, pesce prete, tordi, murena, grongo, scorfani, gallinella, coda di rospo, cappone e triglie. Circa 4 kg.

Pesci di medio taglio: scorfani, gallinella, coda di rospo, cappone e triglie. Circa 3 kg.

Molluschi: 1 kg e 800 g di polpo, 500 g di seppie, 500 g di calamari, 500 g di totani.

Crostacei: 1 kg di cicale vive.

Ingredienti per la cottura dei pesci:

1 kg di cipolle rosse, 300 g di prezzemolo in foglie, 200 g di aglio, 200 g di salvia in foglie, 300 g di peperoncino, 3 dl di olio extravergine d'oliva, 1,5 l di vino rosso.

Ingredienti per la cottura del polpo: 100 g di prezzemolo, una cipolla rossa, 3 spicchi d'aglio, 1 peperoncino, 3 dl di olio extravergine d'oliva, 1 dl di vino rosso, sale.

Preparazione:

Tritare gli odori di misura (un centimetro circa), usarne la metà con metà dell'olio per brasare i pesci di piccola taglia e le cicale, voltandoli dopo pochi minuti, salare quindi bagnare con 5 dl di vino, aggiungere un litro d'acqua e ridurre della metà per poi passare al passatutto, infine al setaccio. Usare un quarto degli odori per cuocere i pesci di media taglia, già puliti e diliscati. Brasare ambedue le parti poi bagnare con 2 dl di vino e ridurre con 3 dl d'acqua. Togliere sgocciolandoli i filetti e dividerli ciascuno per 20 porzioni. Lessare il polpo con 3 l di acqua, 2 dl di vino e con gli odori già preparati fino a quando non sarà cotto al punto giusto. Brasare gli ultimi odori con le seppie, i calamari e i totani, salare, bagnare con 3 dl di vino e poi ridurre della metà con 3 dl di acqua. Dividere quest'ultimi e il polpo in 20 pezzi per ogni specie. Recuperare tutti i fondi delle varie cotture e ridurli insieme al primo passato, setacciandoli ancora una volta e ottenendo una salsa cremosa. Con un terzo di questa salsa scaldare i pezzi di pesci di mezza taglia e i molluschi. Mettere in 20 scodelle o terrine di ceramica 20 fette di pane rustico raffermo, già tostato e agliato, adagiare i filetti e i molluschi, sopra le fette di pane (in ultimo i molluschi), contornare con altre tre fette di pane la zuppa e servire.

pesce, ebbene, affoghiamolo in una piccante e ben condita salsa di pomodoro. Un'altra leggenda narra di come un pescatore livornese, sorpreso da una improvvisa tempesta, affogò lasciando la moglie e tre figli nella miseria. Dopo tre giorni di fame i bambini andarono tutti dai pescatori amici del babbo ad accattare pesce. Tutti furono generosi e dettero loro chi un pesce chi un altro. La mamma prese le erbe dall'orticello e con un po' d'olio fece una salsa, quindi vi aggiunse i pesci e l'acqua. Preparò una grande zuppiera con fette di pane sulle quali mise i pesci cotti a pezzi e il loro brodo. La fragranza di quel manicaretto giunse alla case vicine e accorse tanta gente a domandare la ricetta: il cacciucco era nato e da lì si diffuse. Ma la versione più attendibile, forse più realistica, è che i paranzellai tornati dalla pesca se lo preparavano in porto dopo avere smesso di lavorare e da tutte le banchine si levava il profumo acuto e invitante.

Aldo Santini nel suo volume "Livorno" si chiede l'origine etimologica di "cacciucco". La parola deriverebbe dal turco "kucuk", "piccolo", cioè zuppa di piccoli pezzi di pesce. Altra versione lo farebbe derivare dal vocabolo spagnolo "cachuco", una specie di dentice, ma che nel linguaggio comune viene usato come termine generico di pesce. Discettare sulle specie di pesci è ozioso: l'essenziale è che nell'intangolo rosso cupo non manchino mai seppie morbide, fette di palombo e crostacei. Vanno bene anche pesci proletari da quattro soldi purché freschi, vivi prima del tuffo in pentola: capponi e gronchi, murene, scorfani e perfino ghiozzi.

Per dare la misura della passione che il popolo livornese ha per il cacciucco si racconta la seguente storiella. Una donna del rione Borgo Cappuccini porta il figlio di sei mesi dal medico, in ambulatorio. Il bambino ha il volto paonazzo, suda, sembra debba venirgli un colpo da un momento all'altro. "Gli faccia qualcosa, dottore!" implora la donna allarmata. Il medico lo visita, gli palpa il pancino rigonfio, chiede alla madre che cosa gli ha dato, cosa gli ha fatto bere. "Appena mezzo bicchiere di vino" dice quella. "Mezzo bicchiere di vino? Ma è impazzita? Del latte gli deve dare". "Dottore, mi faccia il piacere! Dopo il cacciucco cosa gli do, il latte?". La ricetta qui presentata è datata 1700, prima cioè dell'avvento del pomodoro, e quindi preparata solamente con pesce e spezie ridotte al tal punto da divenire salsa. In essa troviamo esclusivamente pesci poveri senza frutti di mare e crostacei, ad eccezione della cicala. Attualmente nei ristoranti livornesi e sulle tavole moderne si presenta una versione più attuale con salsa di pomodoro, frutti di mare e crostacei. (Liberamente tratto da "Livorno a tavola" dell'Accademia Franca Torsellini e "La cucina livornese" di Aldo Santini).

CARLO RAGANATO

Accademico di Livorno

See International Summary page 62



LE RICETTE D'AUTORE

VIVANDA DI RISO ALLA LOMBARDA

Piglisi il riso nettato nel modo soprascritto (mondato e lavato in acqua tiepida, ndr) e cuocasi nel brodo nel qual siano cotti capponi, oche e cervellate; e cotto che sarà di modo che sia sodo, piglisi una parte di esso riso e pongasi in un piatto grande di terra o d'argento over di stagno e spolverizzisi di cascio, zuccaro e cannella, e pongasi sopra esso riso alcun bocconcino di butiro fresco e la polpa del petto di cappone e oche con cervellati tagliati in pezzuoli, e rispolverizzisi di cascio, zuccaro e cannella. In questo modo faccianosi tre suoli, e l'ultimo sia bagnato di butiro fresco liquefatto e spolverizzato della medesima composizione, e pongasi al forno che non sia troppo caldo, e lascisi stare per meza ora fin a tanto che pigli un poco di colore; e sbruffisi d'acqua di rose e servasi così caldo.

BARTOLOMEO SCAPPI

da "Opera" (1570)

POLENTA DI RISO

Pigliarai due libre di farina di riso, vintiquattro bicchieri di latte, e meza libra di butiro fresco, metterai il latte, & il butiro in una cazza ben netta à fuoco lento, avertendo ch'è facil cosa pigli il fumo; quando sarà a bollire il latte, buttarai giù la farina, havendola prima stemperata con altro latte freddo, facendola colla fissa, e così poi la buttarai in quella cazza, che bolle, mescolandola sempre con una cannella da pasta, così menandola sempre, fin tanto che diventi tosta: quando vedrai che haverà del duro, la levarai dal fuoco, e con un cucchiario d'argento bagnato prima in latte, piglierai bocconcini di polenta, accomodandola nel piatto con cascio parmegiano, burro fresco, spruzzandola con acqua rosa, e per ogni solaro di polenta, metterai formaggio, e butiro, polverizzata con cannella fina; e quando sarà fatta, subito servirsene.

BARTOLOMEO STEFANI

da "L'arte di ben cucinare" (1662)