

Il Cacciucco



Quando si parla del **cacciucco** non si può fare a meno di parlare delle origini di Livorno. Alla fine del Cinquecento i Medici, Granduchi di Toscana, decisero di trasformare un piccolo villaggio sorto ai piedi del Mastio di Matilde in una città porto mercantile.

Da allora, anche grazie alle Leggi Livornine (1590-1603), serie di atti con i quali si invitavano "i Mercanti di qualsivoglia Nazione, Levantini, Ponentini, Spagnoli, Portoghesi, Grechi, Tedeschi, Italiani, Ebrei, Turchi, Mori, Armeni, Persiani" a stabilirsi a Livorno con la promessa di avere un alloggio o un magazzino o una bottega dove poter svolgere la propria attività e che garantivano anche la cancellazione dei debiti, l'esenzione dalle tasse e l'annullamento delle condanne penali, dal porto sono passate moltitudini di genti di ogni cultura, ceto e religione conferendo a Livorno le caratteristiche di città cosmopolita, multirazziale e multireligiosa.

Tornando al cacciucco e precisamente alla sua nascita e alle sue origini, poco se ne sa. È certo che questo piatto "pietanza prelibata e forte, densa di sapori deliziosi, di seppie, polpi, scorfani, gattucci e altre piacevolzze marine unite nella stessa pentola e precipitate, con abbondante salsa densa, quasi cremosa, su una distesa di pane abbrustolito e agliato depositato sul fondo di un capace piatto", proprio per la caratteristica di mescolanza di pesci diversi capaci di convivere armoniosamente insieme, rappresenta in pieno la "livornesità".

Probabilmente, nel tempo, molto si è perso dell'anima forte del cacciucco, derivata dalla cottura di un pesce essenzialmente poco pregiato e dal sapore acuto, e nei ristoranti della città si è resa necessaria, negli anni, una reinterpretazione della ricetta, sia per la ricerca di una originalità che tanti ristoratori amano offrire ai propri clienti, sia per avvicinarsi alle esigenze dei palati moderni. Questo, comunque, senza snaturare ciò che rappresenta questo piatto che rimane per le sue caratteristiche, una pietanza dai sapori forti e intensi.

Liberamente tratto da *La Storia del Cacciucco* di Otello Chelli



Il cacciucco si può gustare secondo tre tipologie diverse di preparazione

T Tradizionale: metodo di cottura che tende a cuocere i vari tipi di pescato nello stesso recipiente, in maniera più o meno graduata secondo la consistenza delle carni, con una mescolanza di sapori che non evidenzia la differenza di gusto e di grana di carni fra pesci, molluschi e crostacei diversi.

TM Tradizionale moderna: cottura separata tra i vari tipi di pescato a seconda della consistenza e qualità delle carni, con l'ottenimento di un sapore meno "deciso" rispetto alla ricetta tradizionale.

I Innovativa: un tentativo di superare e rinnovare, attraverso un'attenzione particolare ai metodi di cottura (separata e diversificata per gruppi di pescato) e di presentazione del piatto, la ricetta tradizionale.

Three different versions of **Cacciucco** can be found:

T Traditional: a method which involves cooking the various types of fish in the same pan, adding each type according to its consistency and cooking needs. The resulting combination of flavours does not enhance the difference in taste and texture between the different kinds of fish and seafood used.

TM Traditional modern: the various types of fish are cooked separately, according to their consistency and kind of flesh. The resulting flavour is milder than the one obtained from the traditional recipe.

I Innovative: a method which aims to improve and renew the traditional recipe, paying particular attention to cooking methods (different for each kind of fish) and to presentation.



El **cacciucco** se puede saborear según tres modos de preparación:

T Tradicional: método de cocción que tiende a guisar los diferentes tipos de pescado en el mismo recipiente, en una manera más o menos gradual de acuerdo a la consistencia de las carnes, con una mezcla de sabores que no muestran la diferencia entre los gustos de los pescados, moluscos y crustáceos.

TM Tradizionale moderna: cocción separada entre los varios tipos de pescado de acuerdo a la consistencia y calidad de las carnes, con el resultado de un sabor menos fuerte respecto a la receta tradicional.

I Innovadora: un intento de superar y renovar la receta tradicional, a través de una dedicación particular a los métodos de cocción (separada y diversificada por grupos de pescado) y de presentación en el plato.



Elenco dei ristoranti aderenti all'iniziativa:

Participating restaurants



Lista de los restaurantes que se asocian a la iniciativa:



	Indirizzo Address Dirección	Chiusura settimanale Closing day Día de cierre	Tipologia ricetta Recipe type Tipo de receta	Disponibilità cacciucco Cacciucco availability Disponibilidad de cacciucco	Prezzo Price Precio	Vino Wine Vino	Lingue straniere parlate Languages spoken Idiomas extranjeros hablados
1	Ristorante Gennarino Via S. Fortunata, 11 Tel. +39 0586 888093	MER WED MIÉR	TM	☀️ ☾ 🍷	€ 29,00	Rosso Eliseo Gualdo Del Re	🇬🇧 🇫🇷
2	Ristorante Antico Moro Via E. Bartelloni, 59 Tel. +39 0586 884659	MER WED MIÉR	TM	☀️ ☾ 🍷	€ 28,00	Rosso Scirè di Bolgheri	🇬🇧 🇫🇷 🇪🇸
3	Ristorante Aragosta Piazza dell'Arsenale, 6 Tel. +39 0586 895395	MAR TUE MAR	T	☀️ ☾ 🍷	€ 26,00	Rosso Eliseo Val di Cornia d.o.c.	🇬🇧 🇫🇷
4	Ristorante L'Ancora Scali delle Ancore, 10 Tel. +39 0586 881401	MAR TUE MAR	T	☀️ ☾ 🍷	€ 20,00	Bianco Terratico di Bibbona	🇬🇧 🇫🇷 🇪🇸
5	Enoteca / Ristorante Forte S. Pietro Piazza dei Domenicani, 2 Tel. +39 0586 880800	GIO THU JUE	T	☾ 🍷	€ 25,00	Bolgheri Diambra Rosso di Michele Satta	🇬🇧
6	Ristorante La Chiave Scali delle Cantine, 52 Tel. +39 0586 829865	MER WED MIÉR	TM	☀️ ☾ 🍷	€ 27,00	Montescudaio Rosso d.o.c. Fattoria Poggio Gagliardo	🇬🇧 🇪🇸
7	Ristorante Il Sottomarino Via Terrazzini, 48 Tel. +39 0586 887025	LUN, MAR MON, TUE LUN, MAR	T	☀️ ☾ 🍷	€ 30,00	Rosso Tuscolo di Montecarlo di Lucca	-
8	Ristorante L'Ascaro Via Trieste, 16 Tel. +39 0586 407364	LUN MON LUN	TM	☀️ ☾ 🍷	€ 35,00	Bolgheri Rosso di Michele Satta	-
9	Ristorante La Barcarola Viale G. Carducci, 39 Tel. +39 0586 402367	DOM SUN DOM	TM	☀️ ☾ 🍷	€ 32,00	Rosso Eliseo Gualdo Del Re	-
10	Ristorante Enoteca Via di Guincerì Via di Guincerì, 4 - Vicarello (LI) Tel. +39 0586 961289	LUN MON LUN	T	☾ 🍷	€ 30,00	Rosso Eliseo Gualdo Del Re	🇬🇧 🇫🇷
11	Ristorante In Vernice Via Sproni, 32 Tel. +39 0586 219546	DOM. Chiuso nei mesi di Luglio e Agosto SUN. Closed during July and August DOM. Cerrado en los meses de julio y agosto	I	☾ 🍷	€ 28,00	Rosso Fattoria di Kappa	🇬🇧
12	Ristorante La Parmigiana Piazza L. Orlando, 6/10 Tel. +39 0586 807180	LUN MON LUN	T	☀️ ☾ 🍷	€ 30,00	Rosso Tenuta del Poggio di Lari	🇬🇧 🇫🇷
13	Ristorante Il Calese Via del Litorale, 445 Tel. +39 0586 491077	LUN (estate) - LUN, MAR, MER (inverno) MON (summer) - MON, TUE, WED (winter) LUN (verano) - LUN, MAR, MIÉR (invierno)	I	☀️ ☾ 🍷	€ 28,00	Bolgheri Diambra Rosso di Michele Satta	🇬🇧

LEGENDA

- ☀️ PRANZO / LUNCH / ALMUERZO
- ☾ CENA / DINNER / CENA
- 🍷 PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA / RESERVATION OBLIGATORY / RESERVACIÓN OBLIGATORIA
- 🍷 PRENOTAZIONE CONSIGLIATA / RESERVATION RECOMMENDED / SE ACONSEJA LA RESERVACIÓN
- T TRADIZIONALE / TRADITIONAL / TRADICIONAL
- TM TRADIZIONALE MODERNA / TRADITIONAL MODERN / TRADICIONAL MODERNA
- I INNOVATIVA / INNOVATIVE / INNOVADORA

Presentando la Livorno Card avrai un prezzo speciale per un menù completo composto da cacciucco, calice di vino, dessert, ponce, pane e coperto (vedi elenco ristoranti aderenti)

Con la Livorno Card avrai anche:

- mezzi pubblici ATL urbani ed extraurbani (solo linea Livorno-Collesalvetti) gratuiti
- ingresso gratuito al Museo Civico Giovanni Fattori, al Museo di Storia Naturale del Mediterraneo, agli Itinerari Mascagnani del Teatro Goldoni
- riduzione per il Tour in Battello nei Fossi Medicei
- riduzione presso gli esercizi commerciali convenzionati

Viene proposta in due versioni:

- validità **1 giorno** al costo di € 3,00
- validità **3 giorni** al costo di € 5,00 (gratuita per bambini fino a 12 anni)

Per saperne di più:

www.livornocard.it • www.turismo.comune.livorno.it

Presentation of the Livorno Card will entitle you to a special inclusive price for a meal comprising **Cacciucco, a glass of wine, dessert, ponce, bread and cover charge** (see list of participating restaurants).

The Livorno Card also entitles holders to:

- free travel on the local ATL bus service, within the city and on the Livorno - Collesalvetti suburban route
- free entrance to the Museo Civico Giovanni Fattori art gallery, the Museo di Storia Naturale del Mediterraneo (natural history museum), and to the Itinerari Mascagnani at the Teatro Goldoni
- a discounted rate on the boat trip on the Medici canals
- discounts at participating shops and businesses

It is available in two versions:

- **1 day** validity, at a cost of € 3,00
- **3 day** validity, at a cost of € 5,00 (free for children under 12)

For further information:

www.livornocard.it
www.turismo.comune.livorno.it

Presentando la Livorno Card tendrá un precio especial por un menú completo compuesto por **cacciucco, copa de vino, postre, ponce (bebida a base de ron caliente y café), pan y cubierto** (ver la lista de los restaurantes asociados a la iniciativa).

Con la Livorno Card tendrá además:

- medios de transporte público ATL urbanos y extraurbanos (sólo línea Livorno-Collesalvetti) gratuitos
- entrada gratuita al Museo Civico Giovanni Fattori, al Museo de Historia Natural del Mediterráneo, a los Itinerarios Mascagnani del Teatro Goldoni
- descuentos para el Tour en barco en los Canales Mediceos
- descuento en los comercios asociados

Se proponen dos versiones:

- válida por **1 día** al costo de € 3,00
- válida por **3 días** al costo de € 5,00 (gratis para los niños de hasta 12 años)

Para mayor información:

www.livornocard.it
www.turismo.comune.livorno.it

