

CACCIUCCO (alla livornese)

La ricetta: Da Galileo lo fanno così (<https://www.dagalileo.com/>)

Un'autorevole voce livornese, Leonardo Piagneri, patron dello storico locale labronico Trattoria Da Galileo, ci ha raccontato la ricetta per fare il vero cacciucco.

Per sei persone, occorrono:

- quattro chili di polpi e seppie,
- 800 grammi di palombo,
- mezzo chilo di cicale di mare (o in alternativa canocchie),
- circa un chilo di pesce da zuppa (scorfani, gallinelle di mare, tracine, ghiozzi, bavose, sugarelli),
- mezzo chilo di cozze,
- olio extravergine d'oliva, due cipolle bionde, un tralcio di salvia, cinque spicchi d'aglio, tre peperoncini rossi interi,
- 250 grammi di passata di pomodoro e 250 grammi di polpa, prezzemolo e una dozzina di fette larghe di pane scuro, il cosiddetto "pane campagnolo".

Niente moscardini e niente frutti di mare.

Possibilità di scelta, invece sul vino usato per sfumare: da Galileo versano quello bianco e secco, ma c'è anche chi preferisce il rosso.

Il Cacciucco si fa in tre: trovati tutti gli ingredienti, comincia la preparazione, che si articola in tre fasi:

1) si comincia versando l'olio extravergine d'oliva in una casseruola, poi si fanno soffriggere le cipolle tagliate a fettine con qualche foglia di salvia fresca, due o tre spicchi d'aglio schiacciati e due peperoncini rossi interi. Unire al soffritto i polpi e le

seppie fatti a piccoli pezzi e dopo qualche minuto sfumare con un bicchiere di vino bianco secco e aggiungere tre cucchiaini di passata di pomodoro. Cuocere a fuoco lento per 40 minuti e poi spegnere per completare la prima parte della ricetta.

2) In un'altra casseruola, soffriggere un trito di aglio, peperoncino e prezzemolo, aggiungere tre cucchiaini di polpa di pomodoro, dopo un quarto d'ora unire il Palombo a tocchetti e cuocere per dieci minuti.

3) In una terza pentola con la stessa identica base della seconda, e sempre dopo i 15 minuti canonici per far insaporire il pomodoro, aggiungere il pesce rimanente tagliato a pezzetti e, per ultime, le cozze. Nel frattempo, si abbrustolisce il pane e lo si mette nelle ciotole di terracotta dopo averlo insaporito con uno spicchio d'aglio.

Servire dunque il cacciucco assemblandolo in giuste proporzioni: c'è chi dice che con il pesce si debba bere solo vino bianco, ma la tradizione di questo piatto tipico ammette anche la presenza di un corposo rosso toscano.

Consiglio per il punto 3: poiché il cacciucco viene servito in una ciotola dove è difficile avere spazio per togliere le lisce, anziché metterlo a pezzi è preferibile scottare il pesce da zuppa in poca acqua (che poi dovrà essere aggiunta alla zuppa) per ricavarne la polpa. Questo richiederà del tempo perciò scegliete pesci da zuppa più grandi possibile perché sarà più facile pulirli delle lisce. Per quanto concerne le cozze si possono far aprire a parte in un'altra pentola per poi toglierle dei gusci ma lasciandone almeno 4 per piatto per guarnizione. Il loro liquido dovrà essere filtrato prima di utilizzarlo nella zuppa (tutto o in parte essendo sapido).

Nel **Cacciucco alla viareggina** si utilizza anche un soffritto con trito di cipolla, sedano, carota, prezzemolo e limone per cuocere il pesce minuto ma è, a mio parere, preferibile preparare un brodo di pesce con:

1 litro di acqua, 1 carota, 1 cipolla, un gambo di sedano, sale, le teste e le lisce dei pesci, sale.

Preparate il brodo di pesce con cui diluirete il piatto facendo bollire le teste dei pesci, lisce e carapaci con le verdure e il sale per circa tre quarti d'ora, poi togliete le verdure e passate al setaccio un paio di volte per ottenere un brodo privo di teste e

lische. Tenete da parte. Nel brodo di pesce può essere cotto il pesce da zuppa per poi pulirlo come indicato sopra.

Nota: per i precisini, queste sono le percentuali di pesce previste dal disciplinare del cacciucco livornese 5 C:

- Pesci di scoglio: scorfano, cappone, gallinelle, pesce prete, rana pescatrice, tracine, boccaccia, ghiozzi, etc.): minimo 33%, max meno della metà
- Pesci a tranci (palombo, grongo, murena): massimo un quinto (20%)
- Polpi, seppie, totani: minimo un quarto, massimo un terzo
- Crostacei: canocchie (cicale di mare), gamberi: massimo 15%
- Cozze: massimo 10%