

Il CaCCiuCCo, ma ... con 5 C

Sul cacciucco si è parlato, si è scritto, si è argomentato, si è discusso, si è litigato, ma alla fine questa pietanza semplice e tipica della nostra Toscana, almeno per le sue origini rimane un mistero.

Forse questo piatto esiste da sempre o almeno da quando l'uomo ha imparato a pescare, solo che si è modificato via via nel tempo secondo i gusti e i prodotti collaterali che si sono avuti a disposizione.

Comunque rimane interessante vedere come nel tempo quest'invenzione del cacciucco ce la siamo spiegata.

C'è una leggenda, che sa di favola, per la quale in un certo tempo tutti i pescatori fanno una colletta per aiutare la famiglia di un loro collega morto annegato. Ognuno di loro da un po' del pesce e la mamma degli orfani con questo materiale così eterogeneo confeziona il cacciucco. Questa storia, alimentata dalla fantasia popolare, ancorché commovente, altro non è che la storia del vestito di Arlecchino.

Un'altra storia vorrebbe che il cacciucco fosse stato inventato dal guardiano del faro, al quale era vietato friggere il pesce, con l'olio destinato ad alimentare il lume e che quindi si inventa questo modo "astuto" di cucinare il pesce usando pochissimo combustibile.

C'è anche un'ipotesi che scomoda addirittura Cicerone, che in una lettera parla del villaggio progenitore di Livorno: "Labrone".

E poi ci sono tutta una serie di supposte origini documentate,

attraverso liste di pranzi di notabili e marinai, nelle quali in qualche modo si allude ad un piatto che potrebbe assomigliare al cacciucco.

I documenti certi e scritti però sono abbastanza tardi: la parola cacciucco viene definita per la prima volta solo nel 1864 nel Vocabolario dell'uso toscano di Pietro Fanfani con la definizione "Specie di vivanda marinaresca, composta di moltissimi ingredienti"

L'etimologia, ormai sembra provato, viene dalla parola turca "*kùçùklù*" che sembra significhi "*insieme di cose piccole, minute*".

Ma dov'è nato il cacciucco? Il cacciucco è nato a Livorno, o meglio lì, a Livorno, si è trasformato in quello che è oggi.

Al di là di reali tracce sul territorio depone a favore di questa tesi proprio l'etimologia della parola. Il porto di Livorno infatti era la sede della flotta militare granducale e nella città di Livorno aveva sede il bagno penale, di cui il granducato andava orgoglioso, tanto da far erigere il monumento a Ferdinando I con i "*quattro mori*" in *catene*. In questo luogo venivano tenuti e costretti a lavorare gli schiavi (molti turchi) catturati in mare, che a volte si affrancavano e continuavano in città iniziative commerciali e di ristorazione. Niente di più facile quindi che la parola "cacciucco" non sia altro che un aggiustamento livornese della corrispondente parola turca.

Livorno è la patria probabile, quasi certa, del Cacciucco come lo intendiamo oggi anche perché, oltre al

pesce necessario, ha potuto avere disponibili tramite il commercio fiorente del suo porto, in tempi rapidi le due solanacee necessarie per la pietanza: il pomodoro e il peperone.

Non si deve infatti credere che queste piante siano diventate di uso comune subito dopo la scoperta delle Americhe. Ma a Livorno più presto che in altri luoghi arrivarono i marinai reduci dall'America che insegnarono l'uso commestibile delle piante e la loro facile coltivazione.

Ma non ci vogliamo neppure dimenticare che Livorno nasce come città cosmopolita, piena di genti, di ogni razza, di ogni colore e di ogni religione, all'insegna della tolleranza e dell'armonia; Livorno, e non è solo un luogo comune, è davvero un cacciucco di genti, ma ha un unico gustosissimo sapore; Livorno poi è città granducale e per questo vera città toscana.

Il cacciucco è ricetta toscana, perché è cucina di pane. Il pesce, almeno nella tradizione popolare, dava il sapore, ma quello che sfamava era il pane. Il cacciucco quindi non è altro che la trasposizione costiera della minestra di pane o della ribollita. E tutto a dimostrazione del fatto che quando toscani si nasce toscani si rimane e Livorno è nata toscana.

E poi questa parola Cacciucco, deriverà anche dal turco, ma con tutte queste "c" e per giunta raddoppiate, non può essere che toscana e livornese. Chi dice "caciucco", non ha neppure il diritto di assaggiarlo.

Ma su questo argomento non si può scrivere tutto e allora finiamola qui e passiamo ai fatti: diamo una ricetta. Una sola ricetta fra le infinite che si possono mettere in pratica per fare un buon cacciucco ma con 5 "C".

Per fare il cacciucco, come tutti sanno, occorrono pesci di varie specie; facciamo come si vuole ma non deve mancare: il polpo di scoglio, le seppie, il palombo, le cicale, e un po' di pesce con le lische (tracina, scorfano, gallinella, ghiozzi,

bavose ecc. ecc.) Sono invece facoltativi ma vanno benissimo: totani, moscardini, coda di rospo, cernia a tranci, scampi e cozze. Alla fine della fiera occorre mezzo chilo di pesce a bocca. Ci vogliono una pentola e due tegami. Nella pentola si mette l'acqua con gli odori e si scotta il polpo (finché è quasi cotto)

In ciascuno dei due tegami si mette un fondo d'olio qualche spicchio d'aglio schiacciato delle foglie di salvia e un peperoncino piccante.

Primo tegame: si mettono le seppie e gli altri molluschi nell'olio bollente dopo che la salvia si è increspata e l'aglio ha preso colore, si fanno arrosellire, si sfuma con il vino e si aggiungono pochi pomodori pelati passati dal passatutto, ma anche un bel po' di concentrato di pomodoro diluito nel brodo caldo del polpo; quando le seppie si sono intenerite (si sentono con la forchetta) si aggiunge il pesce a tranci (palombo, cernia ecc); dopo una ventina di minuti di sobbollimento si aggiunge il polpo tagliato a rochetti. Si aggiunge il brodo di polpo in modo che tutto il pesce rimanga coperto.

Secondo tegame: appena l'aglio prende colore si sfuma con il vino e si mettono pochi pomodori pelati passati e sempre un bel po' di concentrato diluito nel brodo caldo di polpo si fa addensare il sugo e poi si adagiano su questo letto i pesci con le lische interi. Si aggiunge il brodo del polpo in modo che vengano appena coperti. Ne si mestano ne si toccano. Saranno cotti in un quarto d'ora. Si spengono i fuochi e si fa freddare e riposare tutto per almeno mezza giornata, ma va bene anche un giorno intero.

Passato questo tempo si pescano dal secondo tegame, con le mani facendo attenzione che non si rompano, i pesci con le lische, si puliscono recuperando più polpe possibile; le lische e le teste si buttano, perché ormai hanno lasciato nel sugo tutto il loro sapore, le polpe si aggiungono delicatamente al pesce del primo tegame e anche il sugo si versa insieme all'altro sugo del pesce senza lische.

Si assaggia, ma attenzione, deve essere poco salato, quasi sciocco, altrimenti si perde il ventaglio profumato dei sapori.

A questo punto abbiamo un tegame solo di cacciucco da scaldare finché non bolle e senza rimestare perché il pesce non si deve rompere. Va servito naturalmente in grandi scodelle individuali, su un letto di fette di pane abbruscate e agliate, con poco pesce, ma con tanto sugo (eventualmente si aggiunge ancora il brodo di polpo che serve allo scopo) Si mangia fin che ce n'è, con il cucchiaino e ci si beve vino rosso giovane, dell'ultima vendemmia, ma anche di quello ce ne vuole davvero tanto.

Buon appetito PITINGHI
