

# CACCIUCCO

Ma quante sciocchezze o inesattezze! La cucina ama le storie, ma non la fantasia senza senso. E di storie sul cacciucco ce ne sono troppe. C'è chi dice che necessitano i polpi di scoglio, ma non pensa che i pescherecci non pescano sugli scogli. C'è chi scrive anche, udite...udite (un autore che dovrebbe essere molto serio) che ci vogliono almeno 5 o 6 varietà di pesci e una volta si diceva che dovevano essere tredici e addirittura nel cacciucco alla viareggina tra gli ingredienti non c'è il vino. Da chi lo avrà saputo? Ma la vogliamo fare finita una volta per sempre?

Cacciucco alla livornese, alla viareggina (versiliese?), addirittura cacciucco? E poi? Caldaro, bouillabaisse, aziminu, caldeirada, zarzuela, kakavià, ciuppin, brodetto? Quali differenze? Nessuno ha mai pensato alla stagione nella quale tali zuppe o, meglio, tali umidi si possano degustare se si parla di pesce fresco, ai sapori degli orti, delle conserve, alla mano di chi cucina, di quanti pesci si dispone, di che vino ci si mette?

“La cultura del Cacciucco va al di là di qualsiasi genesi.” Non esiste una ricetta codificata del Cacciucco, non può esistere proprio per la tipologia del piatto. Cacciucco e basta. Da quando? Da sempre. Piatto di pescatori e la marina Toscana ha avuto molto a che fare con Livorno e con Viareggio. Forse i livornesi lo codificarono per primi, ma i viareggini lo fecero conoscere di più con il loro turismo. Anni dal 1860 al 1940 o giù di lì. Tempi dove i mangiari erano quelli del posto, gusti decisi, stomaci e palati abituati a sensazioni forti, cucina che ha fatto grande la gastronomia nostra e che ora, per i soliti corsi e ricorsi storici anche cucinari, sta lentamente scomparendo. A Livorno “Oscare”, “L’Antico Moro”, “La Barcarola”... a Viareggio “Tito del molo”, “Bombetta”, “Buonamico”, “Garibaldino” luoghi di ristoro, d’arte e di gloria ora con gestioni cambiate, forse un paio cercano di ricordare le consegne, ma il cacciucco è meglio ordinarlo semmai un giorno prima e farsi riconoscere. Chi vuole trasformare il cacciucco in una zuppa diversa, attuale, fuori dall’onestà tradizione abbia la compiacenza di usare anche un nome diverso: non possono esistere cacciucchi evoluti, basta semmai chiamarli zuppe. Cacciucco è un piatto di tradizione tanto sentita e viscerale che i puristi (finché ce ne saranno) non accettano aggiornamenti. Il pesce è povero (meglio era povero!) e non comprendo chi abbia inventato questo aggettivo assai insipido per il pesce. Il pesce è tutto buono e ce ne sono tanti di quei tipi che si può scegliere sempre i più adatti per ogni preparazione. Forse povero è detto nel senso di meno importante per proporlo alla vendita riguardo soprattutto ai clienti che giudicano il pesce solo dalla forma. Pesci: seppie, polpi, gallinelle, capponi, scorfano, pesce prete, razze, totani, tracine, tordi, sparlotti, ghiozzi, signorine, paraghetti, grongo, cicale, saraghi, gattucci, sanpietro, sugarelli, pescatrice, zerro, salpa, palombo, sparlotto, triglia. Chi più ne ha più ne metta, ma anche di meno. Ricordarsi inoltre che il pesce è un frutto stagionale e quindi in ogni stagione va proposto quello che c’è. Un vero piatto di pesce necessita di freschezza, profumo e sapore, tre pregi ormai difficili da trovare. Ogni ingrediente nel cacciucco dovrebbe un po’ cedere le sue caratteristiche per fondersi nel modo migliore con tutti gli altri ingredienti.

Soffritto: olio, aglio, peperoncino (eventualmente anche salvia, ma niente altro). Al soffritto si aggiungono nella casseruola polpi, seppie, totani che cuociono in una mezz’oretta. Si bagnano con vino (rosso senza riserve), vi si aggiunge concentrato di pomodoro (proprio conserva, sui pescherecci non c’era la possibilità di mantenere freschi i pomodori) sciolto in acqua e si continua la cottura aggiungendo via via i pesci che cuociono in 20 minuti, poi quelli in 15 minuti, 10 minuti fino ad arrivare a quella mezz’ora in cui saranno cotti anche i molluschi messi all’inizio. Di tanto in tanto si aggiunge brodo di pesce o semplicemente acqua dove sono stati bolliti dei pesci. Quindi fette grosse di pane abbrustolito e molto agliato che si mettono in un piatto ben fondo per coprirle

abbondantemente del brodo del cacciucco e pesci. Giova ricordare che i pescatori sui trabaccoli usavano le gallette e i brodi venivano inventati perché necessari per ammollarle.

I “buongustai” contemporanei sono troppo abituati a pappine, panna, e sempre panna, di più, di più, salsine e intingolini tanto delicati (che è impossibile memorizzarne il gusto) per sopportare il duro, ma saporitissimo lavoro di diliscare il pesce... Concediamo loro la rinuncia ad un’operazione gustosa e si faccia del tutto un passato prima di metterlo sul pane. Il sugo del cacciucco saprà pur sempre di sugo di cacciucco, non perderà comunque la sua essenza, mancherà del divertimento di stare molto a tavola con tanti amici e tanti bicchieri di vino da buttare giù a sorsi abbondanti per equilibrare il fuoco del peperoncino e la incredibile succulenza. Il vino rosso sia giovane, fresco, saporito e allegro, gustoso e caldo, ma semplice perché il cacciucco è semplice nel senso più bello della parola, pesci e vini proposti dalla natura. Consiglio per bere meglio... cambiare spesso il bicchiere in uso con un altro pulito, c’è più gusto, pranzando a cacciucco, bere con la freschezza del bicchiere.

Leone Ramacciotti

*Bibliografia:*

*Un inizio nautico da pescatore d'alto mare, 42 anni e 6 mesi di navigazione su tutti i mari del mondo, la vita terrestre trascorsa metà a Livorno e metà a Viareggio.*