

Cacciucco ovvero Kuçuk, il piatto multi-etnico di una città speciale

scritto da Redazione | 09/11/2016



Scopriamo il Cacciucco alla livornese, un misto di pesce che simboleggia il carattere multi-etnico di una città speciale, bella e libera.

Nella seconda metà del '500, **Ferdinando dei Medici** decretò le Leggi Livornine con le quali ebbe vita la seconda fondazione della città di Livorno. Era concesso ai mercanti di qualsiasi nazione di poter dimorare e attendere ai propri affari nella città di Livorno, il porto divenne franco e il **Buontalenti** ebbe l'incarico di progettare la nuova città, il **Fosso reale**, il duomo, le fortificazioni.

Nel cuore del Mediterraneo, tra il mar Ligure e il Tirreno, la nuova città rendeva liberi uomini di diversissime etnie e religioni. Animavano l'area armatori di Ragusa (ora Dubrownik), marinai corsi, veneziani, mercanti olandesi, tedeschi, francesi, inglesi, armeni, libanesi e portoghesi. Ognuno di questi gruppi mantenne le proprie caratteristiche usanze non solo religiose, ma pure il vestiario e, ovviamente, la cucina.

I cognomi ancora oggi disvelano l'antica origine di molti livornesi. Un'aria di libertà si respira girando per i vicoli della "Venezia", il quartiere più antico di Livorno cresciuto sulle rive del Fosso reale, con gli scali degli olandesi e la lapide del **teatro Goldoni** dove, nel 1921, nacque il Partito Comunista d'Italia.

Livorno è la più moderna delle città toscane, anche perché le bombe della seconda guerra mondiale non la risparmiarono. Era la città dei bagni termali e di **Galeazzo Ciano**, delle spiagge e degli **scogli di Calafuria**, dove giungeva Byron a cavallo fin sotto l'ombra del **Castelsonnino**.

Proprio a Calafuria il maestro Dino Risi fece concludere il film *"Il sorpasso"*.

Cacciucco, il piatto più famoso di Livorno

Fusion per Livorno è tradizione, palazzi ottocenteschi e case "nove" e poi il piatto suo più famoso, il **Cacciucco**. Varie sono le leggende legate all'origine del nome di questo piatto, una di queste vorrebbe il termine di origine turca ad indicare pezzi piccoli di pesce che potevano essere gli avanzi delle vendite al mercato, perciò adatti a famiglie povere. Di certo il **misto di pesce del cacciucco**, nel tempo è andato a simboleggiare il carattere multietnico di una città speciale, bella e libera.

Per preparare il cacciucco servono dai sette ai tredici tipi di vario pescato e poi aglio, peperoncino, pomodoro e, soprattutto, l'acqua del mare blu di Livorno.

Il 5 e 5, altra specialità di Livorno

Se passate da quelle parti non potete non assaggiare anche un 5 e 5; lo troverete in qualche pizzeria tra i vicoli stretti in fondo al **Borgo dei Cappuccini** quasi allo sbocco sul mare. Ah, dimenticavo. In **5 e 5 è un panino francese ripieno di cecina** (farinata di ceci al forno) per il quale ci vogliono stomaci forti e magari un buon "ponce" al caffè per chiudere in bellezza.

© Articolo di Maurizio Minghetti