

SECONDI DI PESCE

Caciucco (versione 3)

Tradizione: Viareggio (LU), Provincia di Livorno, Toscana

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Olio d'oliva

Aglione

Peperoncino

Cipolla

Sedano

Carota

Prezzemolo

Polipo

Seppie

Canocchie (o granchi)

Vino rosso

Pomodori

Gattuccio

1

Scorfano

1

Gallinella

1

Murena

1

PER SERVIRE

Pane

alcune fette

Aglione

■ Preparazione

- 1 Tra le varie zuppe di pesce preparate sui litorali italiani il cacciucco si è conquistato una sua fama particolare. Ha origine a Livorno, ma viene preparata con varianti locali anche a Viareggio e in tutta la Versilia.
- 2 L'origine del termine cacciucco è orientale (potrebbe derivare da 'kukut' termine turco che significa minutaglia, oppure dall'arabo 'shakshukli', mescolanza); ciò è piuttosto plausibile considerando che Livorno come porto commerciale ha avuto legami forti con

l'Oriente.

- 3 Anche il cacciucco nasce come piatto povero tra i marinai. Alla base del suo caratteristico amalgama di sapori c'è l'utilizzo di alcune determinate qualità di pesce ed un uso generoso di aglio e peperoncino (che da queste parti si chiama zenzero, non avendo però nulla a che fare con la spezia orientale).
- 4 A Livorno si dice che per un buon caciucco ci vogliono almeno 5 tipi di pesce, tanti quante sono le 'c' contenute nella parola cacciucco.
- 5 I pesci cui non si deve rinunciare per avere un buon cacciucco sono la saporita murena che è sì difficile da pescare ma ha il potere di dare, con la sua carne grassa, molto carattere a tutta la preparazione, poi scorfano nero, scorfano rosso, gallinella, palombo, seppie, polpi e canocchie o granchi di scoglio.
- 6 Naturalmente più ce ne sono meglio è, quindi si possono aggiungere gattuccio, rana pescatrice, ombrina, triglia, tracina, sciarrano, ghiozzo.
- 7 Si prepara un soffritto di olio, parecchio aglio e peperoncino, un trito di cipolla, sedano, carota, prezzemolo, in cui si fanno imbiondire polipi, seppie e canocchie o granchi.
- 8 Si aggiunge quindi del vino rosso e pomodori a pezzetti. Quando polpi e seppie sono teneri, unire i pesci cominciando con gattuccio, poi scorfano, gallinella, murena e via, via gli altri.
- 9 Si fa cuocere ancora per circa 1/4 d'ora. Va servito su fette di pane abbrustolite e strofinate con aglio.