

Presentato dallo staff di Michelangelo Rongo dell'Aragosta, ha fatto conoscere la ricchezza culinaria della nostra città agli abitanti di tutti i continenti

Ad Expo2015 ha trionfato sua maestà il.. Cacciucco!

di Luca Lischi

Quando si annuncia il Cacciucco, questa parola carica di c (ben 5) che quasi tutti (meno i livornesi) leggono

“cacciucco” omettendo una c, per i toscani è immediato pensare a Livorno. Molto meno per gli altri italiani anche se una nota marca di surgelati lo ha fatto conoscere al grande pubblico e ha permesso la sua

massiccia diffusione nei supermercati con il nome della pietanza livornese, ma meno con gli ingredienti che non rispecchiano minimamente la ricetta originale.

Comunque il cacciucco è più conosciuto tra quelli che abitano luoghi di mare dove ognuno ha una sua zuppa a base di pesce e ciascuno la caratterizza con tocchi diversi, offrendo sinfonie di gusti unici e ben identificabili; si pensi al brodetto, alla bouillabaisse francese, alla zarzuela spagnola, alla kakavia della Grecia.

Ma sicuramente il cacciucco è più apprezzato da quelli che vivono in luoghi di terra (lo si cucina in molti paesi toscani e a Poggibonsi “da Alcide”, ad esempio, da oltre cent'anni il piatto labronico è una pietanza di primo piano nel menù). Anche gli stranieri hanno cominciato a conoscere questa pietanza ricca di 5c e di pesce che quando è nato, nella ricetta originale, era povero (gli scarti dei pescatori messi insieme a spezie e pomodoro) e che adesso, invece, è diventato ricco, in certi casi anche troppo, con pesci “snob” ma che fanno scena e, a colpo d'occhio, rendono il piatto un super piatto!

Ad Expo a Milano molti stranieri, arabi, giapponesi, cinesi, indonesiani, europei, argentini, cileni e nepalesi, abitanti di piccoli paesi e di grandi continenti hanno conosciuto Livorno che si è presentata nella

sua ricchezza culinaria con un piatto come il cacciucco che è abbondante, ricco, variegato, che si fa notare e che affascina, anche se non lo si mangia, che si presenta pieno, vigoroso, prepotente e imponente.

Ad Expo ha trionfato sua maestà il cacciucco! Michelangelo Rongo e il suo staff, dell'Aragosta di Livorno, per il mese di agosto ha cucinato il piatto labronico in una enorme padella dalla circonferenza di oltre un metro. Della serie “il cacciucco si deve vedè”! Obiettivo raggiunto! Sicuramente tra i ristoranti di



Lo chef Michelangelo Rongo prepara con cura (e cuore) il suo cacciucco.

In un pannello

Questo quanto scritto, in italiano nel padiglione Toscana a Expo

Zuppa di pesce tipica della città di Livorno, una ricetta italiana con 5 “C”: diffidate dalle altre. La parola deriva dal turco kuzuk, “cacciucco”, e stava ad indicare il piatto che venivano usati.

Le origini si spingono fino al Rinascimento, quando Livorno non era ancora Livorno e si lottava contro quel gran nemico che era il mare. Usavano i pesci che non erano riusciti a vendere e usavano con del pane raffermo, rafforzando il piatto e riprendendo gli odori del pesce (non c'era il frigorifero per riempire di più le pance!).

In poche parole, era un piatto povero, fatto con tutti i “materiali” di scarto.

Oggi il cacciucco si è evoluto, è diventato un piatto di alta cucina e si è adattato ai gusti moderni. Il cacciucco di Livorno si impegna a promuovere la sua storia ed il suo valore non solo come piatto, ma anche come bene sociale.

Eataly tra i piatti delle 20 regioni italiane è stato il più fotografato. Ma anche molto gustato con numeri di assaggio stratosferici da fare invidia a tutti quelli che preparano piatti fast-food o precotti dai gusti standardizzati e senza anima! Chi si è avvicinato alla Toscana ha trovato il mare di Livorno con i suoi piatti non adatti magari ai golosi ma sicuramente apprezzati dai buongustai.

E Michelangelo ha proposto di continuo frittura (rigorosamente di paranza e senza le patate fritte imbustate!), triglie alla livornese, baccalà e stoccafisso e poi paste di mare (con spaghetti allo scoglio che andavano a ruba!) e, dulcis in fundo, uno zuccotto alla fiorentina "Caterina dei Medici" preparato dai gelatieri fiorentini, un tocco di riconoscenza a Firenze, il capoluogo della regione più apprezzata al mondo per arte e cucina!

Certo preparare il cacciucco ad Expo è ben diverso che cucinarlo e coccolarlo nella propria cucina del ristorante.

La sontuosità dell'enorme padellone, da grandissimi numeri, ha permesso una visibilità da mondovisione anche se ha peccato, per ovvi motivi, nell'offrire appieno il gusto intenso e la ricchezza della miriade di pesci che la tradizione impone nel piatto, addirittura introvabili nella Milano del 2015.

Taluni dicono che il cacciucco deve contenerne dodici, i meno scaramantici addirittura tredici! Il numero tredici è incisivo e suona forte e prepotente come la parola cacciucco!

Un piatto unico: è quasi impossibile mangiare qualcosa di ulteriore se non prendere alla fine un ponce (caffè e rum con scorza di limone) o un doppio ponce per aiutare la digestione e la compagnia. Sì perché il cacciucco non è un piatto che si mangia da soli, ha bisogno di commensali, è un piatto da combriccola, che si commenta, che invita alla pacca sulla spalla, al brindisi, ispira il dialogo e perfino la meditazione!



Turisti stranieri che gustano un piatto di cacciucco.

ello la storia del cacciucco

o ed inglese, in un pannello 2015.

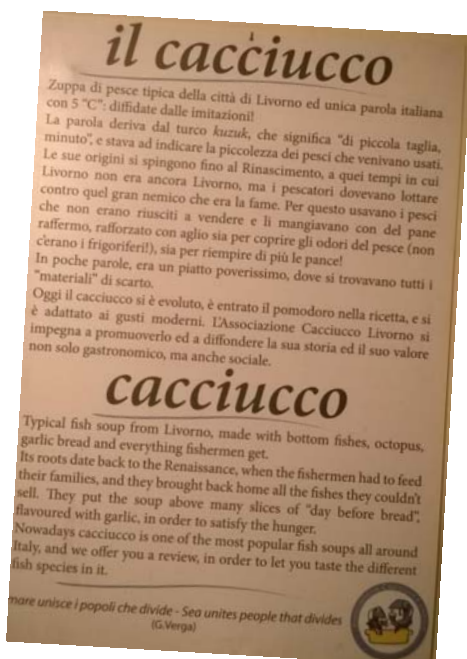
di Livorno ed unica parola le imitazioni!

k, che significa "di piccola care la piccolezza dei pesci

nascimento, a quei tempi in no, ma i pescatori dovevano che era la fame. Per questo usciti a vendere e li mangiaro- rizzato con aglio sia per co- rano i frigoriferi!), sia per

erissimo, dove si trovavano

entrato il pomodoro nella nerni. L'Associazione Cacciuo- uoverlo ed a diffondere la olo gastronomico, ma an-



Non è una pietanza fast, è slow, very slow; si sa quando si parte ma non quando si finisce, anche perché richiede tempo e pazienza (scansare le lische per non correre pericoli!).

Cacciucco come piatto unico quindi, come quella unicità che ritroviamo nella Livorno da cui proviene. Sicuramente una città esagerata nel positivo, ma anche nel negativo! Della serie l'occhio desidera la sua parte, poi ci penserà il palato e la pancia che accompagneranno il piatto con vino rigorosamente giovane e toscano!

Ricordiamo con piacere Ivo Piagneri e la sua trattoria "da Galileo" che oltre a preparare un cacciucco esemplare lo accompagnava con vini che andavano giù a garganella (forse perché chianti pisani,

di pronta beva!).

E a proposito di vino è doveroso rammentare anche il saggace buongustaio giornalista livornese doc, Aldo Santini, che nel suo libricino su "La vera cucina livornese" riporta la seguente storiella per far comprendere la misura della passione del popolo livornese per il cacciucco: una donna del rione di Borgo Cappuccini porta il figlio di poco più di un anno dal medico. Il bambino ha il volto paonazzo. "Gli faccia qualcosa dottore!" implora la donna.

Il medico gli palpa il pancino rigonfio e chiede alla madre cosa gli ha dato, cosa gli ha fatto bere. "Appena mezzo bicchiere di vino" dice quella.

"Ma è impazzita? Mezzo bic

segue a pag. 12

da pag. 10

chiere di vino? Del latte gli deve dare!”.

“Dottore, mi faccia il piacere, dopo il cacciucco cosa gli do, il latte?”.

Nel suo piccolo, nella grandiosa vetrina di Expo, il cacciucco ha giocato la sua meritata parte e Michelangelo ha dimostrato di saper stare sulla scena di un evento che sarà iscritto nella storia del ventesimo secolo.

Siamo pienamente d'accordo con il premier Matteo Renzi quando ha affermato che “i gufi hanno gufato male!”. Una certa stampa ha espresso il commento negativo più gretto e squalificante nei confronti di questa esposizione mondiale sul cibo, energia per il pianeta. Ma non è stata ascoltata. Le persone sono andate e continuano ad andare a vedere questo evento. Chi pensava ad un fiasco, ad una buca, è stato smentito dalla partecipazione ordinata e assidua di donne uomini, ragazze, ragazzi, anziani, bambini e intere fa-

miglie di ogni nazione, con numeri al di là di ogni migliore aspettativa. Sono stati superati perfino i duecentomila visitatori in un giorno.

Ed Expo continua fino al 31 ottobre. E' un luogo dove si mangia, si beve e si fa anche business, ma ad Expo si impara a conoscere come è il mondo fatto di paesi ricchi, ricchissimi e di paesi poveri, poverissimi che hanno poco ma offrono tanto, in sorrisi, in accoglienza e nella bellezza dei loro habitat naturali e culturali.

Un invito ad andare e a soffermarsi con calma in questo piccolo mondo di 140 paesi, in questo “cacciucco di genti”. Se andate coglietene le potenzialità e le inefficienze, le ricchezze e le povertà, lo spreco, l'abbondanza e lo scarto e se possibile, uscendo da Expo, impegnatevi anche voi, facendo la vostra parte di uomini e di donne capaci di portare il proprio significativo contributo per un mondo più giusto e più solidale.



Lo chef Michelangelo Rongo dell'Aragosta di Livorno davanti al suo stand a Expo 2015



Oscar Farinetti (di spalle), fondatore della catena Eataly ed ex proprietario della catena di grande distribuzione UniEuro, si intrattiene con Michelangelo Rongo e con altri chef delle varie regioni italiane a Expo 2015.