

ANDAR PER CACCIUCCO

WRITER: DANILO ALESSI - PHOTO: PATRIZIA LUPI



Fare il vero cacciucco mi raccomando con due “c”, non è complicatissimo, ma richiede un certo impegno e tempo. Dunque, prepara-

te il giorno prima la vostra barca (ne avrete pure una, nella zona di mare tra La Spezia e l'Argentario, dove si pesca il mix giusto di specie adatte al cacciucco). Attrezzi necessari: poche decine di metri di tramaglio, un palamitino con un par di cento d'ami, due nasse. Non vi consiglio le zone di pesca, perché sicuramente sarete già esperti. Tramaglio sullo scoglio, palamito a fondo tra scoglio e sabbia, le nasse un po' più lontane. Ah, a proposito, il palamito è preferibile innescarlo un po' a totani (calamari) e un po' di oluturie (“cazzi di mare”, per i più, ma non lo scrivo perché le ricette le leggono anche i bambini): è l'esca adatta ai pesci che ci servono. Al tramonto calate tramaglio, palamito e nasse. Naturalmente dovendo passare la notte là, portatevi una bella lampara (a carburo, se volete giocare ai vecchi marinai). Al buio, mentre gli attrezzi pescano, girate un po' intorno agli scogli. Qualcosa trovate. Suggesto: due granchi (i favolli, mi raccomando, quelli

pelosi), due cozze (muscoli), una margherita (granseola), magari una murenetta... A mezzanotte si salpa il palamito. All'alba il tramaglio e le nasse. C'è tempo di fumarsi un sigaro, bere un goccio di vino, sonnecchiare un po'. Bene. Il gioco è fatto. Ora avete pescato. Bisogna scegliere. Prima regola: per un cacciucco decente, almeno mezzo chilo di pesce a testa. Seconda regola: il cacciucco non si fa con tutto il pesce: niente boghe o muggini, per esempio, o comunque poco pesce bianco! E allora, scegliamolo questo pesce. I pescatori il cacciucco lo facevano a bordo, e là, con il pescato di scarso valore commerciale (ma il tempo nostro, “*quantum mutatus ab illo*”!) Non avete idea di quanti pesci un dì “poveri”, son diventati ricchi, sui banchi del mercato), si facevano il loro cacciucchino. La scelta si può fare anche a casa, sostituendo magari lo sciacquo del mare sul bordo della barca con qualche brano musicale, su tutti consiglio “La mer” di Debussy. Suggestimenti per la

scelta: molto pesce piccolo, van bene scorfani, boccacce, sbirri, pesci prete, pesci San Pietro, sparlotti, saraghetti... Insomma, quello che viene co-

munemente indicato come “pesce da zuppa”. Pesci di scoglio più consistente. Scorfani e tracine su tutti (occhio alle tracine!), gallinella (“signorina” per altri), murene, grongo; ci può stare un sarago. Anche qualche pezzo a taglio: perfetto se è gattuccio. Tra i molluschi, polpo (non può mancare) e seppia. Escludo i totani, troppo dolci (ma qui sfido le ire dei viareggini, che fanno un cacciucco assai diverso dai livornesi). E poi mettere da parte quei famosi granchi, occhio ai morsi se son favolli, le cozze (magari due cannolicchi, due vongole, etc.) e, se hanno funzionato le nasse, qualche lumachina, due gamberi, due cicale e, sarebbe una meraviglia, un astice (“lupicante”). Pulite bene tutto. Ci siamo; dimenticavo! Se proprio siete così contadini da non saper pescare o vi rifiutate per qualche imperscrutabile ragione di passare la notte in barca, il pesce si può anche comprare: d'obbligo naturalmente la sveglia alle sei e di corsa ai Mercati Generali. E ora

che fare? Semplice: olio d'oliva, cipolla e aglio, prezzemolo, pepe nero, piuttosto tanto, e soffriggere. Pomodoro, né troppo né poco, polpo e seppia, si fa ritirare un pò. Ora tutto il pesce piccolo: in dieci minuti cuoce. Si passa tutto,

escluso il polpo e la seppia. Siamo a mezzo cammino. Nel liquido denso si mettono i pesci più grandi, le cozze e altri bivalvi, i crostacei dei vari tipi e tutto quel che vi è restato dopo la passata. 10/15 minuti, risalare, spingere il fuoco. In forno

avrete fatto tostare un paio di fette di pane a testa (toscano sciapo rafferma). Si strusciano abbondantemente d'aglio. Grandi ramaiolate del liquido denso sopra, poi tutti i pezzi interi. Verrà una bella indimenticabile "piattata".

Ricetta raccontata da Fabio Mussi e Danilo Alessi tratta da Danilo Alessi, "La fatica della politica", Persephone Edizioni, Portoferraio, 2019



It is not complicated to make Cacciucco, a fish soup with bread, but it does require dedication. You need small fish, not high quality, those for making the broth: scorpionfish, comber, John Dory, small bream. Then you need fish from the rocks like the larger scorpionfish, weever, gurnard, Moray eel, conger eel and bream. The larger fish like dogfish, can be sliced. You must not forget to put in octopus and cuttlefish. No squid as they are too sweet. Some people

add crabs, best the bigger ones, mussels and some clams. It is not a bad idea to put in crayfish, a couple of mantis shrimps, and if you want it really rich, a lobster too. Clean them all well. Fry in a pan some olive oil, onion and garlic, parsley and black pepper. Add some tomato passata, octopus and cuttlefish and boil until it starts to thicken. In another pan, all the small fish are boiled together for 10 minutes and then sieved to make a broth. Now we are about half way.

In the thickened liquid, add the larger fish, the mussels and other shellfish, various types of crustaceans and all that is left over after having sieved the small fish. 15 minutes of cooking time. In the oven, toast a couple of slices of Tuscan bread per person. Rub it over with plenty of garlic. Large ladles full of the thick liquid soup over the toast, then the whole pieces on top. There you have a generous and tasty one-course meal.