

Prezzi: doppia uso singola (solo in bassa stagione) 50 euro, doppia 85-115, compresa prima colazione

Nella campagna di Castagneto, a due chilometri dal centro, un piccolo confortevole albergo a gestione familiare, dal buon rapporto qualità/prezzo.

DOVE MANGIARE

● Osteria enoteca Il giro del cane

Borgo dei Cappuccini 314, Livorno
Tel. 0586-812560

Chiuso la domenica

Prezzi: 30-32 euro, vini esclusi

Cacciucco classico, ma anche cacciucco di molluschi e pesci locali di non facile reperibilità, come la palamita. Buona selezione di vini, regionali e nazionali.

● Trattoria Il Sottomarino

Via Terrazzini 48, Livorno
Tel. 0586-887025

Chiuso lunedì e martedì

Prezzi: 35-40 euro, vini esclusi

Già negli anni Trenta punto di riferimento insostituibile per il vero cacciucco, lo prepara tuttora, alternato ad altre specialità della cucina marinara livornese.

● Osteria In Cadaia

Via dei Bogni 38, Fraz. Antignano
Livorno

Tel. 0586-580403

Chiuso il lunedì; dal martedì al venerdì aperto solo la sera

Prezzi: 20-25 euro, vini esclusi

Oltre al cacciucco, acciughe alla povera, zeri sotto il pesto, spaghetti alle zighe o alle acciughe fresche, cozze ripiene, grigliate di totani, stoccafisso. Per finire, ponce alla livornese (caffè, rum e scorza di limone).

● Osteria enoteca La Cinquantina

Via Guerruzzi, Loc. Cinquantina
Fraz. San Pietro in Palazzi, Cecina (Li)
Tel. 0586-669004

Prezzi: 30-33 euro, vini esclusi

Il menù è strettamente legato alle stagioni, ma tutto l'anno si trovano «i grandi piatti della Costa degli Etruschi», tra cui il cacciucco (anche nella versione «precolombiana», senza pomodoro) e la zuppa di fosso (anguille, lumache, rane). Cantina incentrata sulle quattro doc livornesi.

DOVE COMPRARE

● Mediterranea Belfiore

Località La Cinquantina 53, Cecina (Li)
Tel. 0586-620555

Questa azienda artigiana di conserve (verdure sott'olio e salse di pomodoro) lavora esclusivamente prodotti biologici. Ottimi i carciofi violetti della Val di Cornia.

● Cioccolateria Conca d'Oro

Via Indipendenza 102, Frazione
Venturina, Campiglia Marittima (Li)
Tel. 0565-855967

Da visitare per la scelta di specialità al cioccolato e praline ai vari gusti.



in scodelle su fette di pane tostate e strofinate con aglio.

Per quanto non particolarmente complicata, la ricetta richiede un po' di pazienza nel passare teste e lische, operazione che nei ristoranti si tende a evitare sostituendo scorfani e gallinelle con scampi e aragoste. Ma un cacciucco così «nobilitato», senza la sua densa base sugosa di teste e lische passate, non è un cacciucco:

è una normale zuppa di pesce, che del piatto-bandiera di Livorno non ha il sapore deciso, robusto e inconfondibile. Un piatto per palati forti, da accompagnare con lo stesso vino usato per cucinarlo: un rosso giovane a base sangiovese, come appunto il Chianti.

Migliaia di fiaschi di questo vino, arrivati in città su carri tirati da cavalli, rallegrarono la memo-

rabile «cacciucata» imbandita in Borgo Cappuccini, nell'agosto del 1936, da Costanzo Ciano, consuocero del Duce. Paradossalmente, proprio dal successo della manifestazione, il pittore versiliese Lorenzo Viani prese spunto per lanciare la ricetta nel bel mondo che frequentava Viareggio in quegli anni: ma là il cacciucco si sposò al vino bianco e perse una «c». ■

LP.