

PRO LOCOLIVORNO

Certificazione della ricetta del Cacciucco livornese tipico-tradizionale 5 C

Lo **Schema di Certificazione** della ricetta al fine di consentire una necessaria ma controllata flessibilità (entro la quale ogni cuoco può esprimere la sua specificità e arte culinaria), comprende la seguente terminologia:

- **obbligatorio:** significa che l'ingrediente è parte sostanziale del cacciucco livornese tipico-tradizionale 5 C e conseguentemente la sua assenza rappresenta per la certificazione una grave non conformità. A questa voce può seguire la quantità minima obbligatoria. Se l'ingrediente non è indicato come obbligatorio, significa che può anche mancare;
- **caratterizzante:** significa che l'ingrediente caratterizza il tipico-tradizionale Cacciucco livornese, normalmente segue la voce obbligatorio. Se la voce non è preceduta da obbligatorio significa che è raccomandata, ma che in alcuni casi potrebbe essere difficile reperirla pertanto può come eccezione anche mancare;
- **oppure/o:** significa che l'ingrediente e/o la modalità di preparazione può essere sostituito con quello/i indicato/i con oppure od o, senza snaturare la tradizione della ricetta in quanto la tradizione popolare prevedeva queste alternative;
- **ammesso** (riferito a sostituzioni, aggiunte o mancanze): significa che l'ingrediente e/o la modalità di preparazione può essere sostituito con quello/i indicato/i con ammesso in quanto la variazione/contaminazione da generazioni si è ampiamente diffusa e radicata tra la gente livornese;
- **accettata:** variante che pur non essendo ancora molto diffusa nella cucina casalinga tradizionale livornese, è entrata da almeno 25 anni nell'uso della ristorazione e pertanto è consentita;
- **non ammesso:** significa che la variazione/contaminazione non fa parte della tradizione livornese e pertanto la sua introduzione snaturerebbe la ricetta tipica-tradizionale, pertanto la sua assenza rappresenta per la certificazione una grave non conformità;
- **facoltativo:** significa che sia la sua presenza, sia la sua assenza non rappresenta una non conformità e non ha nessuna influenza sulla natura e tipicità del Cacciucco Livornese tipico-tradizionale;

PRO LOCALIVORNO

Certificazione della ricetta del Cacciucco livornese tipico-tradizionale 5 C

- **fa eccezione:** significa che per specifici e particolari motivi eccezionali, del tutto contingenti, si può derogare alle prescrizioni della ricetta originale al massimo per un ingrediente di base la cui assenza non deve però snaturare del tutto il Cacciucco 5 C. (Esempio di eccezione permessa; presenza di pane senza glutine per un cliente che si dichiara celiaco o intollerante). Non sono ammesse però eccezioni su richiesta del cliente solo per mere questioni di gusto o gradimento. In questo caso il ristorante accreditato, per non ingenerare confusione nel cliente e danneggiare la reputazione della Certificazione, non può assolutamente presentare il piatto come Cacciucco Certificato 5C;
- **note e avvertenza:** hanno una valenza esplicativa di chiarimento/precisazione o prescrittiva.

In pratica lo schema di certificazione evita una rigida e burocratica omologazione e consente ai cuochi di esprimere le loro peculiarità, però definisce in modo rigoroso:

- il processo di base condiviso per poter essere considerato un cacciucco livornese tipico-tradizionale;
- i requisiti minimi che devono possedere gli ingredienti di base;
- gli ingredienti che devono essere esclusi perché non rispettano la tradizione del Cacciucco tradizionale-tipico livornese e pertanto non possono far parte della ricetta Certificata del Cacciucco Cinque C.

PRO LOCALIVORNO
 Certificazione della ricetta del Cacciucco livornese tipico-tradizionale 5 C

a) Schema di certificazione del processo di preparazione della ricetta del Cacciucco Certificato Livornese Tipico - Tradizionale Cinque C. – Approvato dal comitato di schema nella seduta del 24/06/2015

Lo schema fornisce evidenza della conformità del processo e della qualità e tracciabilità della provenienza degli ingredienti.

Pro Loco Livorno Certificazione del Cacciucco Livornese Tipico-Tradizionale Cinque C SCHEMA – 1/c	Schema dei requisiti di certificazione del processo di preparazione della ricetta del Cacciucco livornese tipico-tradizionale Cinque C			Acronimo Sc-RCLTT	
	Edizione del 24/06/2015			ED. 1 Rev. 0	
Identità del Cacciucco Tipico-Tradizionale Livornese 5C : caratteristico e gustoso piatto livornese di pesce, preparato con: diverse qualità e tipologie di pescato di scoglio, sugo di pomodoro toscano e peperoncino, pane toscano tostato e agliato. Ingredienti in dosi e con modalità di cottura che si armonizzano tra loro con un equilibrio di sapori unico. È il piatto simbolo di Livorno: C aratteristico – C lassico, C ucinato con C ura e C ompetenza.					
REQUISITI MINIMI PER LA CERTIFICAZIONE					
A	INGREDIENTI	Origine	Variazioni Consentite (con trasparenza)	Non ammessi	Note e avvertenze
A1	Tipologie di pescato Prescrizione generale per il pescato: per un'armonizzazione dei gusti nessun ingrediente deve sovrastare tutti gli altri,				

PRO LOCALIVORNO

Certificazione della ricetta del Cacciucco livornese tipico-tradizionale 5 C

<p>pertanto nessuna componente può superare in peso (netto) il 50% del totale delle componenti e nessuna tipologia obbligatoria può essere inferiore al 10%. Per il rispetto della tradizione di piatto “povero” non sono ammesse tipologie pregiate di pescato che snaturano il Cacciucco.</p>				
<p>1) Pesci di scoglio (scorfano, cappone, gallinelle, pesce prete, rana pescatrice, tracine, boccaccia, ghiozzi, ecc.)</p>	<p>Il pescato deve essere prodotto da imprese che esercitano l'attività con imbarcazioni iscritte e che operano nei compartimenti marittimi della Toscana.</p>			<p>1) Obbligatorio come minimo un terzo del peso (puliti); Come massimo meno della metà sul totale in peso (puliti) Obbligatorie più tipologie diverse di pesce.</p>
<p>2) Pesci a trance (Palombo o nocciolo, grongo, murena...)</p>	<p>Prodotti da imprese che esercitano l'attività con imbarcazioni iscritte e che operano nei compartimenti</p>	<p>Fa eccezione il Palombo che può avere come origine il mar Mediterraneo.</p>		<p>Come massimo un quinto (20%)</p>

PRO LOCALIVORNO

Certificazione della ricetta del Cacciucco livornese tipico-tradizionale 5 C

		marittimi della Toscana.			
	3) Molluschi cefalopodi (polpi di scoglio seppie, moscardini, totani)	Prodotti da imprese che esercitano l'attività con imbarcazioni iscritte e che operano nei compartimenti marittimi della Toscana.			Obbligatorio come minimo un quarto (25%), Come massimo: un terzo (33%) se una sola tipologia; meno della metà se più tipologie (puliti)
	4) Molluschi lamellibranchi bivalvi: mitilo o cozza.				Come massimo 10% Possono essere messe a guscio intero o con metà guscio, alcune possono essere messe anche senza guscio.
	5) Crostacei: cicale di mare (canocchie),	Prodotti da imprese che			La cicala è un Ingrediente

PRO LOCALIVORNO

Certificazione della ricetta del Cacciucco livornese tipico-tradizionale 5 C

	gamberi.	esercitano l'attività con imbarcazioni iscritte e che operano nei compartimenti marittimi della Toscana.			caratterizzante raccomandato. Come massimo totale dei crostacei 15%.
A2	Altri ingredienti critici				
	1)Olio extravergine d'oliva	Toscana IGP o DOP			Ingrediente obbligatorio
	2)Pane a lievitazione naturale	Toscana Panifici aderenti al Consorzio del pane toscano, o panifici autorizzati o con evidenza di produzione con farine di grano toscano e con	Eccezione: ammesso il pane senza glutine solo per i clienti intolleranti al glutine.		Ingrediente obbligatorio. Pane rafferma tagliato a fette, abbrustolito e agliato. Ingrediente caratterizzante.

PRO LOCALIVORNO

Certificazione della ricetta del Cacciucco livornese tipico-tradizionale 5 C

		lievitazione naturale.			
	3)Aglio	Italia			Ingrediente obbligatorio per agliare il pane.
	4)Pomodori freschi o pelati o passata.	Toscana e territori contigui			Ingrediente obbligatorio
	5)Concentrato di pomodoro	Toscana e territori contigui			Ingrediente obbligatorio caratterizzante. Come minimo mezzo cucchiaino a porzione.
	6)Vino Rosso	Toscana IGT o DOC, o di produttore del territorio con evidenza dell'origine locale.			Ingrediente obbligatorio caratterizzante.
	7)Aceto				Facoltativo

PRO LOCALIVORNO

Certificazione della ricetta del Cacciucco livornese tipico-tradizionale 5 C

A3	Condimenti e Odori vari				
	1)Cipolla rossa o bianca	Italia			Obbligatorio
	2)Aglio	Italia			Obbligatorio
	3)Salvia				Ingrediente obbligatorio caratterizzante
	4)Sedano - Carota				Obbligatorio
	5)Peperoncino (A Livorno detto anche Zenzero)				Ingrediente obbligatorio caratterizzante
	6)Pepe				Facoltativo
	7)Sale	Salgemma di Volterra o sale marino nazionale			Ingrediente obbligatorio
	8)Prezzemolo				Facoltativo

PRO LOCALIVORNO

Certificazione della ricetta del Cacciucco livornese tipico-tradizionale 5 C

B	PROCEDURE DI PREPARAZIONE				
	<p>Da almeno 25 anni è entrata nell'uso della ristorazione, prevalentemente per il segmento turistico, la sfilettatura del pesce, facendo con le teste e le lisce un fumetto da aggiungere in fase di cottura.</p> <p>La variazione è accettata ma è obbligatorio che il cliente sia esplicitamente informato in fase di prenotazione o all'atto dell'ordinazione che si tratta di una variazione, anche se accettata, (Cacciucco con pesce spinato o Cacciucco senza lisce) della ricetta tipica-tradizionale certificata 5C.</p>				
C	PROCEDURE PER LA COTTURA				
	<p>Modalità</p> <p>Con cottura in un unico recipiente con diversificazione dei tempi dei diversi ingredienti oppure con cottura dei diversi ingredienti in recipienti separati e uniti successivamente.</p> <p>Una parte di pesce viene passato e aggiunto in fase di cottura per conferire una maggior cremosità al cacciucco</p>				
D	PROCEDURE PER LA PRESENTAZIONE AL TAVOLO				
	Tipi di piatto: raccomandato cocchio ad elevata tenuta termica.				

PRO LOCALIVORNO

Certificazione della ricetta del Cacciucco livornese tipico-tradizionale 5 C

	<p>Presentazione e Guarnizioni: le fette di pane abbrustolite e agliate possono essere sistemate sul fondo del piatto oppure a corona al bordo del piatto</p> <p>Rendere disponibile e visibile per il cliente sia la ricetta certificata, sia la ricetta servita con indicato l'elenco e l'origine degli ingredienti.</p>	
--	--	--

Lo schema della ricetta con gli stessi ingredienti, senza però l'indicazione della provenienza, è accettato dal comitato comericetta riconosciuta del **“cacciucco alla livornese”**.(Schema 1/r)

PRO LOCALIVORNO

Certificazione della ricetta del Cacciucco livornese tipico-tradizionale 5 C

b) Schema di riconoscimento del processo di preparazione della ricetta del Cacciucco alla Livornese. – Approvato dal comitato di schema nella seduta del 24/06/2015

<p>. Pro Loco Livorno Riconoscimento della ricetta del Cacciucco alla livornese SCHEMA – 1/r</p>		<p>Schema dei requisiti di riconoscimento del processo di preparazione della ricetta del Cacciucco alla livornese</p> <p>Edizione del 24/06/2015</p>			<p>Acronimo Sc-RCAL</p> <p>ED. 1 Rev. 0</p>
<p>Identità del Cacciucco alla Livornese: caratteristico e gustoso piatto di pesce d'origine prettamente livornese, preparato con diverse qualità e tipologie di pescato di scoglio, sugo di pomodoro, pane tostato e agliato. Ingredienti in dosi e con modalità di cottura che si armonizzano tra loro con un equilibrio di sapori unico.</p>					
A	INGREDIENTI	Origine	<p>Variazioni Consentite (con trasparenza)</p>	Non ammessi	Note e avvertenze
A1	<p>Tipologie di pescato Prescrizione generale per il pescato: per un'armonizzazione dei gusti nessun ingrediente deve sovrastare tutti gli altri, pertanto nessuna componente può superare in peso (netto) il 50% del totale delle componenti e nessuna tipologia obbligatoria può essere inferiore al 10%. Per il rispetto della tradizione di piatto "povero" non sono ammesse tipologie pregiate di pescato che snaturano il Cacciucco.</p>				
	<p>2) Pesci di scoglio (scorfano, cappone, gallinelle, pesce prete,</p>				<p>1) Obbligatorio come minimo un terzo del peso (puliti);</p>

PRO LOCALIVORNO

Certificazione della ricetta del Cacciucco livornese tipico-tradizionale 5 C

rana pescatrice, tracine, boccaccia, ghiozzi, ecc.)				Come massimo meno della metà sul totale in peso (puliti) Obbligatorie più tipologie diverse di pesce.
2) Pesci a trance (Palombo o nocciolo, grongo, murena...)				Come massimo un quinto (20%)
6) Molluschi cefalopodi (polpi di scoglio seppie, moscardini, totani)				Obbligatorio come minimo un quarto (25%), Come massimo: un terzo (33%) se una sola tipologia; meno della metà se più tipologie (puliti)
7) Molluschi lamellibranchi bivalvi: mitilo o cozza (A				Come massimo 10% Possono essere messe a guscio intero

PRO LOCALIVORNO

Certificazione della ricetta del Cacciucco livornese tipico-tradizionale 5 C

	Livorno detti anche datteri).				o con metà guscio, alcune possono essere messe anche senza guscio.
	8) Crostacei: cicale di mare (canocchie), gamberi.				La cicala è un Ingrediente caratterizzante raccomandato. Come massimo totale dei crostacei 15%.
A2	Altri ingredienti critici				
	Olio extravergine d'oliva				Ingrediente obbligatorio
	Pane a lievitazione naturale				Ingrediente obbligatorio. Pane raffermo tagliato a fette, abbrustolito e agliato. Ingrediente caratterizzante.

PRO LOCALIVORNO

Certificazione della ricetta del Cacciucco livornese tipico-tradizionale 5 C

	Aglio				Ingrediente obbligatorio per agliare il pane.
	Pomodori freschi o pelati o passata.				Ingrediente obbligatorio
	Concentrato di pomodoro				Ingrediente obbligatorio caratterizzante. Come minimo mezzo cucchiaino a porzione.
	Vino Rosso				Ingrediente obbligatorio caratterizzante.
	Aceto				Facoltativo
A3	Condimenti e Odori vari				
	Cipolla rossa o bianca				Obbligatorio
	Aglio				Obbligatorio

PRO LOCALIVORNO

Certificazione della ricetta del Cacciucco livornese tipico-tradizionale 5 C

	Salvia				Ingrediente obbligatorio caratterizzante
	Sedano - Carota				Obbligatorio
	Peperoncino				Ingrediente obbligatorio caratterizzante
	Pepe				Facoltativo
	Sale				Ingrediente obbligatorio
	Prezzemolo				Facoltativo
B	PROCEDURE DI PREPARAZIONE				
C	PROCEDURE PER LA COTTURA				
	Modalità Con cottura in un unico recipiente con diversificazione dei tempi dei diversi ingredienti oppure				

PRO LOCALIVORNO

Certificazione della ricetta del Cacciucco livornese tipico-tradizionale 5 C

	<p>con cottura dei diversi ingredienti in recipienti separati e uniti successivamente.</p> <p>Una parte di pesce viene passato e aggiunto in fase di cottura per conferire una maggior cremosità al cacciucco</p>	
D	PROCEDURE PER LA PRESENTAZIONE AL TAVOLO	
	<p>Tipi di piatto: raccomandato di terracotta ad elevata tenuta termica.</p> <p>Presentazione e Guarnizioni: le fette di pane abbrustolite e agliate possono essere sistemate sul fondo del piatto oppure a corona al bordo del piatto</p>	

Lo Schema della Ricetta, con i medesimi ingredienti, senza però l'indicazione della loro provenienza, è accettato dal Comitato come **Ricetta riconosciuta del "Cacciucco alla livornese"**. (schema 1/r)