

**PRO LOCALIVORNO**  
Riconoscimento della ricetta del Cacciucco tradizionale alla livornese

**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***

<b>Pro Loco Livorno</b>	<b>Schema dei requisiti di riconoscimento del processo di preparazione della ricetta del Cacciucco alla livornese</b>		Acronimo Sc-RCAL
<b>Riconoscimento della ricetta del Cacciucco alla livornese</b>	<b>Edizione del 24/06/2015</b>		ED. 1 Rev. 0
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.			
<b>A</b>	<b>INGREDIENTI</b>	Variazioni Consentite (con trasparenza)	Non ammessi
Note e avvertenze			
<b>A1</b>	<p><b>Tipologie di pescato</b> 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>		
	1) Pesci di scoglio (scorfano, cappone, gallinelle, pesce prete, rana pescatrice, tracine, boccaccia, ghiozzi, ecc.)		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.
	2) Pesci a trance (Palombo o nocciolo, grongo, murena...)		Come massimo un quinto (20%)
	3) Molluschi cefalopodi (polpi di scoglio seppie, moscardini, totani)		Obbligatorio come minimo un quarto (25%), Come massimo: un terzo (33%) se una sola tipologia;

PRO LOCALIVORNO

Riconoscimento della ricetta del Cacciucco tradizionale alla livornese

				meno della metà se più tipologie (puliti)
	4) Molluschi lamellibranchi bivalvi: mitilo o cozza (A Livorno detti anche datteri).			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), gamberi.			La cicala è un Ingrediente caratterizzante raccomandato.  Come massimo totale dei crostacei 15%.
<b>A2</b>	<b>Altri ingredienti critici</b>			
	<b>Olio extravergine d'oliva</b>			Ingrediente obbligatorio
	<b>Pane a lievitazione naturale</b>			Ingrediente obbligatorio. Pane raffermo tagliato a fette, abbrustolito e agliato. Ingrediente caratterizzante.
	<b>Aglio</b>			Ingrediente obbligatorio per agliare il pane.
	<b>Pomodori freschi o pelati o passata.</b>			Ingrediente obbligatorio
	<b>Concentrato di pomodoro</b>			Ingrediente obbligatorio caratterizzante. Come minimo mezzo cucchiaino a porzione.
	<b>Vino Rosso</b>			Ingrediente obbligatorio caratterizzante.
	Aceto			Facoltativo
<b>A3</b>	<b>Condimenti e Odori vari</b>			
	<b>Cipolla rossa o bianca</b>			Obbligatorio

PRO LOCALIVORNO  
Riconoscimento della ricetta del Cacciucco tradizionale alla livornese

	<b>Aglione</b>			Obbligatorio
	<b>Salvia</b>			Ingrediente obbligatorio caratterizzante
	<b>Sedano - Carota</b>			Obbligatorio
	<b>Peperoncino</b>			Ingrediente obbligatorio caratterizzante
	<b>Pepe</b>			Facoltativo
	<b>Sale</b>			Ingrediente obbligatorio
	<b>Prezzemolo</b>			Facoltativo
<b>B</b>	<b>PROCEDURE DI PREPARAZIONE</b>			
<b>C</b>	<b>PROCEDURE PER LA COTTURA</b>			
	<p>Modalità 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. Una parte di pesce viene passato e aggiunto in fase di cottura per conferire una maggior cremosità al cacciucco</p>			
<b>D</b>	<b>PROCEDURE PER LA PRESENTAZIONE AL TAVOLO</b>			
	<p>Tipi di piatto: raccomandato di terracotta ad elevata tenuta termica. Presentazione e Guarnizioni: le fette di pane tostate e agliate possono essere sistemate sul fondo del piatto oppure a corona al bordo del piatto</p>			