

Poggibonsi Sfida tra quello livornese e viareggino E il giorno del cacciucco ad Alcide

POGGIBONSI - Cacciucco livornese o cacciucco viareggino?

A questo quesito che, fino a qualche tempo fa quasi solo una elegante questione gastronomica, Roberta Ancillotti ha finito per conferire la nobiltà di un evento culturale di prima grandezza e, insieme, un grande strumento di divulgazione di conoscenze ed anche di promozione intelligente e per il mitico Ristorante Alcide e per la città, che lo considera uno dei pochi toponimi sopravvissuti, insieme a il Taglio, Nandino, Ceseri, via Maestra e Girata de' Preti.

Roberta Ancillotti, anima vera del grande complesso di Alcide e imprenditrice moderna e dinamica, parla del suo "cacciucco day", che si celebra oggi con una delle cene più importanti dell'anno, come di una sfida e di un confronto di gusti e non certo di una sorta

di gara fra chef, appassionati e specialisti di gran fama, per cercar di dirimere (si fa per dire) il secolare dilemma, se sia preferibile il più gustoso e piccante piatto livornese, o quello più delicato e più dolce della Versilia. Ma, sui gusti, come si sa, non si può discutere.

Cacciucco! Dal turco "Kacukli", minutaglia, secondo due linguisti famosi, come lo Zolli e il Cortellazzo, è parola diffusasi assai presto nella lingua italiana, grazie anche ad una tradizione marinara che si è attivata e radicata, soprattutto sulla costa tirrenica, insieme ai viaggi fra oriente e occidente dei nostri mercanti. Il che conferma come questa nostra meravigliosa zuppa, non sia figlia dei nostri giorni.

Sarà ufficialmente presente alla cena il Comune di Poggibonsi, ma non mancheranno neppure le rappresentanze della condotta Slow

Food di San Gimignano e l'Azienda agricola Rocca delle Macine. Il che non può far passare in silenzio un piccolo evento significativo nell'evento più grande: un riconoscimento alla carriera di un grande enologo poggibonsese Giulio Gambelli.

Costituiranno un richiamo a parte giornalisti e specialisti, che animeranno la tavola rotonda: Claudio Mollo, Carlo Macchi, Marco Marucelli e Bruno Bruchi. Ma sarà la cucina, non lo dimentichiamo, a dare il senso a ciò che arriverà sui nostri tavoli. E cucina vuol dire il notissimo chef viareggino Maurizio Marsili, e, per il cacciucco livornese d'Alcide, Paola Ancillotti, Giacomo Capperucci, figlio di Roberta Ancillotti, Loris Parigi e Ciro Savastano, sotto la direzione di Maria Mecacci Ancillotti, la moglie di Beppe.

Giovanni Cencetti

Gli appuntamenti

Pancole Protestano gli abitanti.

L
in

TOR
pless
pie c
prim
abita
aggre
loro
sono
mesi
2008
temp
nelle
conc
Salari
2010
2008
Chie
la CI