

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*

Pro Loco Livorno	Schema dei requisiti di riconoscimento del processo di preparazione della ricetta del Cacciucco alla livornese		Acronimo Sc-RCAL
Riconoscimento della ricetta del Cacciucco alla livornese	Edizione del 24/06/2015		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.			
A	INGREDIENTI	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, 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.			
	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%.
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.
	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

PRO LOCALIVORNO
Riconoscimento della ricetta del Cacciucco tradizionale alla livornese

	Aglione			Obbligatorio
	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			
	<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>			
D	PROCEDURE PER LA PRESENTAZIONE AL TAVOLO			
	<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>			