

Questo divertente articolo del noto autore labronico Borzacchini è stato suggerito dalla polemica sorta in conseguenza dell'introduzione in commercio della nota zuppa di pesce in bustina ad opera di una nota industria alimentare, aggiuntasi alla pretesa priorità viareggina, ormai rientrata.

Pur riconoscendo la paternità livornese della formula, pubblichiamo la ricetta del cacciucco contenuta tra quelle tradizionali dell'Elba comparsa con grandi elogi del compianto professor Giorgio Varanini, "sul lindo ed accurato libretto" di Mariangela Piras, con belle illustrazioni a colori di Mario Monge.

Il cacciucco in bustina UN PASTICELLO CALDO

di Ettore Borzacchini

Livorno scopre sulla sua bandiera il cacciucco. Insorge il sindaco con fierezza contro il mercimonio della nobile vivanda e lo sgomento si diffonde tra le zie e le nonne labroniche ultime depositarie delle innumerevoli varianti sul tema d'una zuppa che è sinonimo di confusa ed arrangiata improvvisazione.

Tanto confusa ed arrangiata da presentare inquietanti analogie con certa politica economica di cui è celebrato artefice un livornese, sì, proprio quel signore che si vede ridacchiare alla televisione quando racconta le più mostruose balle sulla incontenibile leggerezza della prossima manovra finanziaria, sul calo vertiginoso dell'inflazione e sulla cuccagna dell'euro.

Il cacciucco non è una prelibatezza gastronomica per deliziare i palati lussureggianti di papille degli iniziati della cucina, que' disutili che scodazzano per accademie e salotti a decantare le virtù della suprême di pavoncella bucaiola tartufata al garofano, né tantomeno è un rozzo rancio da distribuire a ramaiolate nelle bitumate fauci del popol vile, atte ai mangiarini imbustati, alle pizze incadaverite nelle celle frigorifere, alle illacrimate spoglie d'antiche vongole in sospensione nel barattolame; il cacciucco non è dietetico, né leggero, né d'agevole manducazione; un po' si ciuccia e un po' si mastica, poco per volta - e con estrema cautela - s'inghiotte, chè i suoi vilissimi ingredienti, ciurmaglia di pesci ignorantissimi e mascalzoni di cui lo scorfano è

il nostromo, son irti di spine assassine che s'incicciano nella lingua e nel palato, quando non nell'ugola, o si schiaffano di traverso sull'epiglottide e levano il fiato; l'infame cicala, poi, pare costruita apposta quale atroce arnese di tortura, datosi che i suoi tegumenti, a scaglie aguzze, son sistemati a bella posta per arpionare le carni della bocca quando, dopo averne succhiata la saporosa broda, si tenti di fare uscire, cianciucata, la larva dal cavo orale, che allora fioccheranno imprecazioni da calafato e orribili denominazioni della divinità.

Il cacciucco, inesorabile, ritorna a gola e non con qualche sporadico ruttarello di damina dietro il ventaglio, ma in reboanti fiati da apocalisse che smuovon le lumiere come tremoti, e con fortori di stomaco ripetuti e violenti e lacrimevoli miasmi d'aglio imperatore; è roba dura, il cacciucco, e quello vero forse non lo sentiremo più, e tanto meno alligna nei ristoranti turistici e nelle trattorie alla moda: lo si preparava alla macchia, in casa, ai fornelli fumosi delle vecchie zie e nonne che ne conoscevano la leggenda poco nobile di umillina raffazzonatura dello scarto del pescato fresco abbasso ai pescherecci, strappato di bocca ai gatti randagi e, insieme al brodo delle teste dello stesso pesce, fatto zuppa col pane abbrustolito e insaporito con strofinate di capidaglio.

Ora ce lo presentano in busta, di quelli che



LA PREVIDENTE  **ASSICURAZIONE spa**
dalla parte dell'Assicurato
Agenzia ALDO SARDI

Via Manganaro, 64 - 57037 PORTOFERRAIO - Tel. 0565915796 / 0565918648 - Fax 0565917076

IL CACCIUCCO IN BUSTINE

in cinque minuti tutti a tavola in veranda davanti al mare: compagini di giovanotti vispi e bionde femmine topeggiate che si scambiano melensaggini e festeggiano una zuppiera fumante che potrebbe contenere anche tarponi morti; c'è un attore famoso che fa il furbo facendo vista d'averlo cucinato lui, ma poi si capisce che il merito va al genio dell'imprenditore alimentare, riuscito ad imprigionare l'ennesima specialità gastronomica italiana in una pratica confezione per concedere più tempo alla donna che lavora, al single che gioca a golf, alla casalinga che s'è fatta il ganzo.

Cosa ci sarà rimasto in quella suadente busta della perfida e accidentata natura del cacciucco, della sua storica miseria, della pessima inclinazione dei suoi ingredienti all'aggressione e alla violenza, delle insolenti manifestazioni gastriche e delle riproposizioni esofagge d'una razzumaglia di pesci malcreati e vendicativi?

Il nome c'è rimasto: «cacciucco», orecchiabile lèmma d'origine turchesca che gl'iscarioti s'ostinano a storpiare in «caciucco», proprio quello che serve, tra l'edulcorata polemicchetta del signor sindaco e la pantomima della ditta, a creare il caso giornalistico di colore e a far dilagare il prodotto sul mercato.

E tanto vi basti quando ne acquisterete con curiosità e lo proporrete a mense di amici bendisposti e sorridenti come quelli della pub-

PIZZERIA

Snack Bar - TAVOLA CALDA
Self-service

bar elba

di Tani Sauro



Via Carlo Pisacane, 120 - Tel. 056530594
Piombino - Livorno

Vini speciali dell'Elba

blicità televisiva: ci sarà sempre qualche guastafeste sapientone che dirà, a mezza bocca: «Sarà... ma la mi' nonna lo faceva diverso...».

Un ex sindaco cuoco che fu re del cacciucco

di Gaspare Barbiellini Amidei

Si può fare favola all'isola d'Elba perfino cucinando, con i piatti di un mangiare semplice. Così per decenni fece Elbano Benassi, personaggio singolare e amabile, che fu sindaco del capoluogo nel dopoguerra, operaio e cuoco, proprietario di una trattoria verace dove si ritrovavano a tavola davanti a un cacciucco uomini

famosi e gente del posto. Non ha fatto i soldi, non ha più trattoria, il Benassi, ora vive su un pezzo di terra sua, è vecchio ed è semplice. Non ha perso l'arte di cucinare, come sanno gli amici che lo vanno a trovare.

Ho memoria di molti uomini e donne così, della mia isola. Quell'Elba c'è ancora, con i suoi artigiani e i suoi commercianti, i suoi rari contadini e molta gente del turismo che tenta di fare una economia terziaria meno mercantile possibile. Poi ci sono i professori delle scuole, le maestre e i maestri, i professionisti di questo piccolo mondo. Una maestra che è andata da poco in pensione, si chiama Anna Maria Carletti Marini l'altro ieri mi ha regalato un libro. Ero arrivato qui con una voglia di salmastro sulle labbra, accumulata in riva al lago dove vivo. Sono versi innocenti innamorati dell'Elba. «Ti ho pensato quando ero lontana. Eri bella».

La penso spesso anch'io quest'isola.

CERAMICHE PASTORELLI



- Pavimenti
- Rivestimenti
- Arredo Bagno
- Arredo Giardino

Località ORTI - Portoferraio (Li) - Tel. 0565/917801