

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE



REGIONE
TOSCANA



Autorità Idrica Toscana



Confservizi
CISPEL TOSCANA



Livorno, città di mare e di sapori

Le culture si incontrano a tavola

Il viaggio dei ragazzi alla scoperta del sapore e del gusto che unisce la città e la sua storia
CLASSE 1A I.C. MICALI - LIVORNO

LIVORNO

Il cibo, per noi, oltre ad avere un valore gastronomico, ha soprattutto il potere di unire persone di culture diverse. Scambiando piatti e ricette, può aiutare a fare amicizia e può mettere d'accordo con serenità le persone che si riuniscono a tavola. Livorno, è un esempio di città dove le culture si incontrano e si intrecciano. Infatti, nasce per motivi economici e come frutto di un progetto politico ben organizzato con le Leggi Livornine, emanate da Ferdinando I de' Medici tra il 1591 e il 1593. Chiunque veniva a vivere nella nostra città era libero e poteva esercitare tutte le professioni che voleva. A Livorno si trovavano signori provenienti da molto lontano: banchieri, armatori, ufficiali, avventurieri che facevano feste, ricevimenti e pranzi serviti dagli schiavi dei bagni delle galere. Tra le diverse comunità presenti è importante quella ebraica tanto che Livorno venne chiamata "La piccola Gerusalemme". Gli ebrei erano molto esperti nel commercio e portarono, prima della costituzione livornina, cibi e sapori non conosciuti come il pomodoro e il cuscussù: la differenza principale tra quello arabo e quell'ebraico è il condimento, il primo è servito con carne di agnello e cammello, mentre il secondo è condito con carne di vitello. L'alternativa al condimento di carne poteva essere il pesce fatto a pezzi, o confezionato in



Disegno realizzato: Sandoval Rojas Joaquin Marcelo

Il disegno realizzato da Sandoval Rojas Joaquin Marcelo

polpette.

Un altro piatto di origine ebraica sono le triglie con il pomodoro, una costante della cucina labronica. Gli Ebrei, scacciati dalla Spagna e giunti a Livorno, erano gli unici a saper utilizzare il pomodoro in cucina. Con questo ingrediente nel 1597 crearono una nuova ricetta: le famose triglie che poi vennero denominate "alla livornese". Grazie a questo piatto, i mercati si riempirono di persone e di clienti. Ma è il cacciucco il piatto simbolo della nostra città: bandiera non solo della cucina, ma anche della cultura livornese. Ci siamo chiesti quale sia l'origine della parola cacciucco e abbiamo scoperto che

deriva dal turco küçük che significa "piccolo"; infatti è una zuppa di piccoli pezzi di pesce.

La storia del cacciucco ha due versioni. Una è di Paolo Zalum, storico della cucina livornese, che avrebbe voluto darne la paternità al guardiano del faro, il quale non poteva friggere il pesce poiché anche il faro veniva alimentato ad olio. Pertanto, per preparare il suo piatto, egli mise in una scodella poco olio e dei pesci poveri. Un'altra versione ci dice che il cacciucco è nato a bordo dei pescherecci dove venivano usati i pesci meno richiesti sul mercato. Per chi lavorava sulle barche il cacciucco era un pasto importante e buonissimo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA REDAZIONE

Ecco i nomi dei protagonisti

Ecco chi sono i ragazzi protagonisti di questa pagina de La Nazione di Livorno per Cronisti in Classe.
Gli alunni: Baldini Giacomo, Blondi Bianca, Cattano Nora, Di Cerbo Niccolò, Elia Greta, Felici Vittoria, Guarducci Nina, Hurtado Bellido Luca, Lubrano Nicola, Manteri Leonardo, Mervini Nathan, Montesano Nico, Nundini Giulio, Parenti Giulia, Passafiume Edoardo, Piccini Tommaso, Piva Ottavia, Primerano Edoardo, Salvadori Adriana, Sandoval Rojas Joaquin Marcelo, Satriano Giaele, Simonti Santiago, Socci Pablo, Tanozzi Carolina.
Professoressa: Giorgia Bacci e Ylenia Cavallini
Dirigente Scolastico: Rita Moretti



La riflessione della classe

"Livorno: un cacciucco di gente, culture e amicizia"

LIVORNO

Quello che abbiamo capito è che nella ricetta del cacciucco ci deve essere varietà dei pesci, inoltre deve essere servito nelle scodelle con pane tostato e sfregato con l'aglio come vuole la tradizione. L'importanza di questo piatto è confermata dall'intervista che abbiamo fatto a Stefano Dentone che ha aiutato l'amico artista Stefano Pilato alla creazione di Enjoy Cacciucco. Queste le sue parole: Enjoy Cacciucco consiste in una

festa di quartiere durante la quale tutti i ristoranti mettono i tavolini all'aperto, annullano il loro menù e per quella sera cucinano solo cacciucco. L'evento è nato a giugno del 2011 e coinvolge i ristoranti della città che sono felici di richiamare persone per questa festa. A partire dal 2015 il comune ha deciso di prendere in mano questa manifestazione modificandola leggermente e cambiando il nome in "Cacciucco Pride". Sono stati tutti partecipi, la festa è molto conosciuta ed è diventata un appuntamento fisso dell'estate li-

vornese.

Concludendo, come abbiamo già detto, il cibo è molto importante perché aiuta a condividere tradizioni e culture diverse. Infatti, nella nostra classe sono presenti compagni provenienti da altri Paesi e grazie a questa attività abbiamo scoperto il valore di condividere merende di diverse tradizioni gastronomiche. L'ospitalità nella nostra città e per noi è un valore importante perché ci consente di conoscere altre tradizioni e di fare nuove amicizie.



Disegno realizzato da Cattano Nora

Il disegno realizzato da Cattano Nora