

Le iniziative all'Acquario di Livorno per Cacciucco Pride

Venerdì 14 Giugno

Attività “I Cacciucchini” per le scuole,

in occasione verrà presentato il libro-gioco “Oggi Cacciucco Io”

con la presentazione del libro “Oggi Cacciucco io” edito da Sillabe-Costa Edutainment, da un’idea del Dipartimento Didattico dell’Acquario di Livorno, con testi di Giovanni Raimondi, illustrazioni di Tommaso Heppensteinger e presentazione di Paolo Ciolfi, in collaborazione con Slow Food Livorno

Sabato 15 e domenica 16 Giugno

un laboratorio interattivo di cucina del cacciucco 5C

Livorno - Anche quest’anno l’Acquario di Livorno aderisce alla manifestazione “Cacciucco Pride”, riproponendo – dopo il successo registrato nelle precedenti edizioni - uno **speciale laboratorio interattivo di cucina** chiamato “**CACCIUCCO LAB**” in cui i partecipanti potranno imparare a cucinare il cacciucco secondo la ricetta tradizionale del **Cacciucco 5C**, ma in una chiave sostenibile nelle giornate di **Sabato 15 e Domenica 16 Giugno presso l’Acquario di Livorno**. Durante il corso di cucina sarà curato anche l’abbinamento con i vini e una degustazione finale del cacciucco preparato. Nella **mattinata di venerdì 14 giugno**, in occasione dell’attività per le scuole “**I Cacciucchini 5C**”, verrà presentato il libro-gioco “**Oggi Cacciucco io**”.

Venerdì 14 Giugno – Attività per le scuole e presentazione libro- gioco “Oggi Cacciucco io!”

Edito da Sillabe e Costa Edutainment, il libro-gioco “Oggi Cacciucco io!” nasce da un’idea del Dipartimento Didattico dell’Acquario di Livorno, con testi di Giovanni Raimondi, illustrazioni di Tommaso Heppensteinger e presentazione di Paolo Ciolfi, in collaborazione con Slow Food Livorno e Fisar Livorno.

Oggi Cacciucco io! è un libro-gioco rivolto ai bambini (ma anche ai grandi!) nel quale sono illustrati in modo simpaticissimo e spiegati gli ingredienti/pesci con i quali viene creato uno dei piatti più tipici della cucina italiana e soprattutto di quella labronica, il Cacciucco.

GIOVANNI RAIMONDI ACQUARIO DI LIVORNO racconta in 14 schede la storia e i segreti degli “ingredienti” del Cacciucco tra cui gallinella, sciarrano, pesce prete, scorfano rosso, ghiozzo, coda di rospo, PAOLO CIOLFI offre ai lettori la storica ricetta di questo gustoso piatto, narrandone anche la sua origine storica. FIAMMA TOFANARI SLOW FOOD LIVORNO dedica un momento anche agli altri ingredienti del piatto come pomodoro, aglio, peperoncino, ecc.

I 14 pesci/ingredienti diventano nel libro-gioco dei coloratissimi bambini potranno attaccare nella PENTOLA finale “Cosa bolle in pentola?”, insegnando ai genitori la ricetta del Cacciucco e i pesci giusti da selezionare a seconda della stagione. Questo libro-gioco si sofferma infatti sul concetto della CUCINA SOSTENIBILE, per la salvaguardia delle specie marine e dell’ambiente. Purtroppo, a causa della forte richiesta di mercato, le risorse marine di tutto il mondo sono sovra sfruttate, determinando la diminuzione degli stock ittici pescabili; anche il mar Mediterraneo non ne è esente, per questo nasce l’idea di un libro che coniungi la nostra tradizione gastronomica ai criteri di stagionalità del pescato, per consentire la riproduzione delle specie utilizzate senza dover rinunciare a questo piatto gustoso e ricco di omega 3. Massima attenzione viene data alla sostituzione del palombo, ingrediente storico, con altri pesci più facilmente reperibili, poiché come tutti gli squali necessita di tempi più lunghi di maturazione sessuale ed una pesca eccessiva potrebbe causarne il rischio di estinzione.

Da segnalare anche l’iniziativa benefica del libro: una parte del ricavato delle vendite sarà devoluto alla “Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus”. Costo del libro “Oggi Cacciucco io!” € 6,90 cad.

Per le scuole, I Cacciucchini 5C – Venerdì 14 Giugno

Realizzata sempre in collaborazione con Slow Food Livorno e con il **contributo artistico e grafico di Tommaso Eppesteingher**, è l’iniziativa “I Cacciucchini 5C” che si terrà nella mattinata di venerdì 14 giugno e dedicata agli alunni di tre classi dei 5 anni di alcune scuole materne della città di Livorno, affinché imparino ad apprezzare il nostro piatto tradizionale preparato in maniera sostenibile.

I piccoli partecipanti saranno impegnati in un simpatico gioco a squadre durante il quale avranno modo di conoscere la ricetta del vero Cacciucco 5C ed i suoi ingredienti ma anche di riflettere sull’importanza della tutela dell’ambiente marino e dei suoi abitanti. Al termine, un girotondo dell’amicizia ed una sorpresa per tutti i partecipanti.

Per questo primo evento, si è riservato l’iscrizione all’iniziativa agli alunni di tre classi di cinque anni di alcune scuole materne cittadine. La partecipazione è gratuita ed ad invito. L’attività si svolgerà venerdì 14 Giugno 2019 dalle ore 8.30 alle ore 11.00 presso la Sala Panoramica dell’Acquario di Livorno. In quest’occasione verrà **presentato il libro-gioco “Oggi Cacciucco io!”**

Sabato 15 e Domenica 16 Giugno – Laboratorio di cucina di Cacciucco 5C

Si chiama **Cacciucco Lab** ed è un vero e proprio **laboratorio interattivo**, con lavorazione del pesce, cottura, degustazione finale e visita guidata alle vasche espositive. Un corso di cucina intensivo per imparare la preparazione del **vero cacciucco 5C** e anche **come abbinarlo al vino più indicato**. Questo speciale laboratorio interattivo “Cacciucco Lab” nasce dalla ormai consolidata collaborazione tra **Acquario di Livorno, Slowfood Livorno, Associazione Cuochi Livornesi e Fisar (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori) Delegazione di Livorno, con il contributo tecnico di Podere San Michele (San Vincenzo) per il vino ALLODIO IGT Toscana Rosso 2015, e di Tenuta Bellavista Insuese per il pane**.

Uno chef dell’Associazione Cuochi Livornesi introdurrà i partecipanti alla preparazione del piatto più famoso della tradizione culinaria di Livorno. Dalla preparazione del pesce, alla sua cottura e all’utilizzo degli altri ingredienti, come il **pane gentilmente offerto da Tenuta Bellavista Insuese**, realizzato con Farina di Grani Antichi Bio aziendali, macinati a pietra, e lievito madre, che caratterizzano un **Cacciucco 5 C, riproposto in chiave sostenibile**. Quest’anno anche in versione **gluten free**.

Il laboratorio si

svolgerà nei locali dell'Acquario, dove i partecipanti al laboratorio avranno anche l'occasione di fare una **visita accompagnata del percorso espositivo della struttura**, assieme ad una guida biologa che illustrerà i temi del consumo ittico consapevole e della stagionalità del pesce.

La visita sarà possibile anche ai loro accompagnatori, al prezzo speciale di **12 euro a persona**.

Dopo la visita guidata, i partecipanti al laboratorio torneranno in cucina per assaggiare ciò che avranno preparato durante il laboratorio, con la proposta di **Fisar Delegazione di Livorno** di un vino perfetto in abbinamento e gentilmente offerto da **Podere San Michele** di San Vincenzo.

Il corso, che si svolgerà sia **sabato 15 Giugno che domenica 16 Giugno dalle 10,30 alle 14.00 circa**, avrà un costo di **35 euro** a persona (30 euro per gli iscritti Slowfood, Fisar e ACL).

Gli organizzatori, per ragioni logistiche, hanno previsto un **numero minimo di 10 iscritti e massimo di 20 iscritti**. Tutti gli interessati potranno fare richiesta di partecipazione entro **venerdì 7 giugno**, inviando una mail slowfoodlivorno@gmail.com o telefonando a 328/9693680 (laboratorio confermato al raggiungimento del numero minimo di 10 persone partecipanti).

La prenotazione, dopo la verifica della disponibilità dei posti, verrà però confermata soltanto dopo il ricevimento del bonifico bancario a favore dell'Associazione Slowfood Condotta di Livorno. **IBAN: IT97L0503413903000000001163**

Prenotazioni e info: slowfoodlivorno@gmail.com Tel. 3289693680

Ufficio Stampa
Acquario di Livorno
Costa Edutainment S.p.A.
Tel. 0586/269.155
stampa@acquariodilivorno.it

Ufficio Stampa
Sillabe srl
Scali d'Azeglio 22/24, 57123 Livorno
tel. 0586/829931 - fax 0586/208826 - cell. 333 3738343
Giulia Perni
ufficiostampa@sillabe.it

Slow Food Livorno
Valentina Gucciardo
Tel. 328 969 3680