

Cacciucco Pride
Livorno 17/19 settembre 2021
IL PROGRAMMA

**Tre giorni di eventi e iniziative dedicati al vero
cacciucco livornese certificato 5C**

TUTTI I GIORNI

Serata con Enrico Faggioni

Il Gabbiano, Viale Italia 134 • H 20:00

Serate con cena a base di cacciucco e accompagnamento con il Cabaret di Enrico Faggioni.

Prenotazione obbligatoria: 339.4422048.

Tour in battello dalla Fortezza Nuova

Scali delle Pietre • H 19.00

Un'imperdibile occasione per scoprire la storia della città di Livorno attraverso un tour in Battello lungo i Canali Medicei.

Per info: 340.5617490 – 340.5003356.

Tour in Battello dal Mercato Centrale

Mercato Centrale, ritrovo Salone Gabbrigiane • H 17:00 - 18.00 - 18.30

Il Tour in Battello vi trasporterà tra i canali medicei per conoscere la città da una prospettiva insolita e le visite guidate all'interno del mercato coperto consentiranno d'ammirare i saloni principali e i suoi sotterranei.

Per prenotazioni:

H 17.00, 18.30 > 348.7382094

H 18:00 > 340.5617490

Videoproiezione

Mercato Centrale

Video proiezione del video Livorno Experience.

Tour in Battello con cena a bordo

Scali delle Pietre • H 20.30

Tour in battello dei Fossi Medicei con rosetta cacciuccata, calice di vino e ponce.

Per info: 340.5617490 – 340.5003356.

Cacciucco Pride alle Vettovaglie

Mercato Centrale, Salone Centrale

Dalle 20:30

Degustazione dell'originale Cacciucco, oltre ad altre prelibatezze, con cena alla carta.

Sabato e Domenica accompagnamento musicale.

Prenotazione obbligatoria: 347.7487020

Tour in Battello con audioguida

Scali della Darsena • Dalle 11:00

Tour in battello dei Fossi Medicei e il porto di Livorno della durata di 50 minuti con commento di una audioguida in 5 lingue.

Per info 333.1573372

VENERDI' 17 SETTEMBRE

A ogni pentola il suo coperchio:

Enciclopedia della Cucina Toscana
incontro con I Mollica's

Mercato Centrale, Salone Gabbrigiane H 19:00

I Mollica's Silvia e Mattia, coppia nella vita e b o Street chef, appassionati e studiosi della cucina toscana presentano la loro Enciclopedia della Cucina Toscana.

In collaborazione con La Feltrinelli Livorno

Il Cacciucco indossa lo Smoking!

Ristorante Cantina Senese • Dalle 20:00

I Sommelier della Fisar delegazione di Livorno faranno da cornice ai piatti di pesce del Ristorante Cantina Senese.

Il Cacciucco dei bambini: amici e nemici del mare

Mercato Centrale, Salone Gabbrigiane
H 17:00 • Laboratorio sul pescato sostenibile

“Pesca il Nemico!” un simpatico gioco in cui sarà possibile liberare il mare dai suoi “ospiti indesiderabili”, con l’augurio che non resti un gioco, ma uno stimolo a fare lo stesso ogni giorno, se ne capita l’occasione.

A cura di Acquario di Livorno (Costa Edutainment), Sillabe, Opera Laboratori Fiorentini.

Dai Fossi Reali all’Arno

Derby gastronomico Livorno-Pisa

Mercato Centrale, Salone Centrale H 19:00

Un duello a suon di padelle e fuochi, tra due Chef Toscani: Il Bocca di Livorno e Antonio Malanca di Pisa. Appassionati ed innamorati delle rispettive città, attraverso i loro piatti, trasmettono la tradizione, la genuinità e la semplicità esaltando il gusto con piccoli segreti tramandati da antiche ricette di una volta.

A cura di Chiara Militello. Presenta Marco Conte.

IL Cacciucco 5C e i Sommelier Fisar

Ristorante Porto di Mare • Dalle 19:30

Protagonista il Cacciucco e altri piatti della tradizione livornese del ristorante Porto di mare con abbinamenti di vini scelti dai Sommelier della Fisar. Per info: 3662755678.

Scampi e bollicine

Mercato Centrale, Salone Centrale

Dalle 19.45

Degustazione di crudità di mare accompagnate da un calice di prosecco.

Interferenze 2.0

Mercato Centrale, Salone Centrale • H 18.30

Performance coreografica di arte contemporanea.

Ideazione Chelo Zoppi-Atelier delle Arti, con A.Pucci, M.Rubichi, S.D'Amicis.

SABATO 18 SETTEMBRE

Il Cacciucco indossa lo Smoking!

Ristorante Cantina Senese • Dalle 20.00

I Sommelier della Fisar delegazione di Livorno faranno da cornice ai piatti di pesce del Ristorante Cantina Senese.

Per info: 0586.890239

Il Cacciucco dei bambini: se sai cosa comprare, il mare potrai salvare

Mercato Centrale, Salone Gabbrigiane

H 17:00

Gioco in stile edutainment dove al divertimento si unisce la possibilità di imparare nozioni e comportamenti importanti da attuare nel quotidiano, per contribuire alla creazione di comunità sostenibili in armonia con la natura e le sue risorse.

A cura di Acquario di Livorno (Costa Edutainment), Sillabe, Opera Laboratori Fiorentini.

Scampi e bollicine

Mercato Centrale, Salone Centrale

Dalle 19.45

Degustazione di crudità di mare accompagnate da un calice di prosecco.

Ti racconto io il mercato

con Angiolo Badaloni

Mercato Centrale, Salone del Pesce

H 20.00 e 21.00

Un viaggio narrativo nel suggestivo scenario del Salone del Pesce dove una guida storica nei panni dell'architetto Angiolo Badaloni svelerà la storia, i segreti e gli aneddoti del nostro "Piccolo Louvre", così come i livornesi chiamavano il nostro bellissimo Mercato Coperto.

Con Fabrizio Ottone (Guide Labroniche).

A ogni pentola il suo coperchio: PAPALE... PAPALE E LE SUE CONSEGUENZE incontro con Fabio Picchi

Mercato Centrale, Salone Gabbrigiane H 19.00

Incontro con Fabio Picchi. Oltre ad essere uno degli chef italiani più conosciuti e rinomati, Picchi è un autore di libri, assai apprezzati dal pubblico, ed un grande appassionato di teatro e di cultura in generale.

In collaborazione con La Feltrinelli Livorno

Grandi viaggiatori e ciurme microscopiche

Mercato Centrale, Salone Centrale • H 18:00

Conferenza spettacolo, un incontro all'insegna della cultura scientifica, del cibo e del mare. Parleremo di grandi viaggi di esplorazione, storie e curiosità sulla conservazione di cibi e bevande durante la navigazione.

A cura di: Alessandra Biondi Bartolini e Antonella Losa

50 sfumature di cacciucco

Osteria la Volpe e L'Uva • Dalle 19.00

Dieci ricette con il cacciucco ingrediente principale.

Interferenze 2.0

Mercato Centrale, Salone Centrale • H 18.30

Performance coreografica di arte contemporanea.

Ideazione Chelo Zoppi-Atelier delle Arti, con A.Pucci, M.Rubichi, S.D'Amicis.

DOMENICA 19 SETTEMBRE

Ti racconto io il mercato

Mercato Centrale • H 11.00 e 12.00

Visite guidate storiche al Mercato coperto. Luogo di incontro presso il Mercato Centrale Banco Cultura a peso nella Salone delle Gabbrigiane.

A cura di Guide Labroniche

Il Cacciucco dei bambini: mangia uno, mangia due, la roschetta livornese

Mercato Centrale, Salone Gabbrigiane

H 10.00 • Laboratorio per famiglie e bambini

Contaminazioni sefardite nella cucina livornese, con particolare attenzione alla “roschetta” dal suo impiego nella cucina livornese, ad accessorio del costume carnevalesco Mangia uno mangia due, al braccialetto delle nonne. Preparazione delle roschette con coinvolgimento dei partecipanti.

A cura di Amaranta Service

Ti racconto io il mercato

Mercato Centrale, Salone del Pesce

H 20.00 e 21.00

Un viaggio narrativo nel suggestivo scenario del Salone del Pesce dove una guida storica nei panni dell'architetto Angiolo Badaloni svelerà la storia, i segreti e gli aneddoti del nostro “Piccolo Louvre”, così come i livornesi chiamavano il nostro bellissimo Mercato Coperto.

Con Fabrizio Ottone (Guide Labroniche)

Il Cacciucco dei bambini: oggi cacciucco IO

Mercato Centrale, Salone Gabbrigiane

H 17:00

Incontro con l'Autore: Giovanni Raimondi.

Per Creare comunità sostenibili a partire dalla preparazione di cibi buoni puliti e giusti, presenteremo: “Oggi Cacciucco io” prodotto dal Dipartimento Didattico dell’Acquario di Livorno (Costa Edutainment), edito da Sillabe, Opera laboratori fiorentini, con la collaborazione di Paolo Ciolli e le grafiche di Tommaso Heppesteinger.

A cura di Acquario Livorno (Costa Edutainment), Sillabe, Opera Laboratori

A ogni pentola il suo coperchio: il cacciucco mito e storia di una città incontro con Paolo Ciolli

Mercato Centrale, Salone Centrale • H 18:00

Il cacciucco mito e storia di una città.

Paolo Ciolli Chef Livornese, appassionato studioso di storia e cultura gastronomica livornese, presenta il suo ultimo lavoro dedicato al cacciucco livornese, partendo

dall'identità dell'idioma, non precisamente ricostruibile ma la sua origine sicuramente riconducibile ad un cibo per povera gente.

**A ogni pentola il suo coperchio: di bocca in bocca
incontro con Alvaro Claudi**

Mercato Centrale, Salone Centrale H 19:00

Il noto chef ha insegnato per oltre venticinque anni all'alberghiero, è autore di libri su usi gastronomici e sulle tradizioni popolari oltre di numerosi ricettari tra cui "Di bocca in bocca" che sarà presentato per l'occasione.

In collaborazione con La Feltrinelli Livorno

Questo l'elenco di chi ha contribuito alla realizzazione degli eventi:

LABORATORI BAMBINI:

Acquario di Livorno, Costa Edutainment, Sillabe, Opera Laboratori Fiorentini
Amaranta Service

VISITE GUIDATA E VISITE ANIMATE

Ass. Guide Labroniche - Fabrizio Ottone

DANZA CONTEMPORANEA

Atelier delle Arti- Chelo Zoppi

CONFERENZA SPETTACOLO:

Alessandra Biondi Bartolini e Antonella Losa

SFIDA TRA CHEF

Chiara Militello, Marco Conte, Il Bocca, Antonio Malanca

TOUR IN BATTELLO

Battello Livorno Sailing

Battello Marco Polo

Battello Scama

INCONTRI CON L'AUTORE:

La Feltrinelli

I Mollica's

Fabio Picchi

Alvaro Claudi

Paolo Ciolfi

L'ELENCO DEI RISTORANTI CHE HANNO ADERITO

5C

La Persiana

L'Ancora

Kavarna

Antico Moro

I'm Pasta

Stuzzicheria di mare

Trattoria La Lupa

Cantina Senese
Porto di Mare
Granduca
Osteria La Volpe e l'Uva

gli altri...

Stuzzicheria di mare in Venezia
Chalet Alla Rotonda
Pituca Wine
Nardi
Cassettone della Nonna
Circolo Arci "Le Mi Bimbe"
Circolo Arci Di Sorco S.Jacopo
Il Sestante
La Scarpetta
La Barrocciaia
Alle Vettovaglie
Aragosta
La Pina d'Oro
Il Covo
La Sgranata
Giro di Boa
La Parmigiana
Elephant Bistrot
Ristorante Fiammetta
Jhonny Paranza Take Away
Gastronomia Colline

Questo l'elenco di chi ha contribuito alla realizzazione degli eventi:

LABORATORI BAMBINI:

Acquario di Livorno, Costa Edutainment, Sillabe, Opera Laboratori Fiorentini
Amaranta Service

VISITE GUIDATA E VISITE ANIMATE

Ass. Guide Labroniche - Fabrizio Ottone

DANZA CONTEMPORANEA

Atelier delle Arti- Chelo Zoppi

CONFERENZA SPETTACOLO:

Alessandra Biondi Bartolini e Antonella Losa

SFIDA TRA CHEF

Chiara Militello, Marco Conte, Il Bocca, Antonio Malanca

TOUR IN BATTELLO

Battello Livorno Sailing

Battello Marco Polo

Battello Scama

INCONTRI CON L'AUTORE:

La Feltrinelli

I Mollica's

Fabio Picchi

Alvaro Claudi

Paolo Ciolfi

Fornitore ufficiale Zona