

## Cacciucco Day 2008 – [www.ristorantealcide.com](http://www.ristorantealcide.com)



Sabato 15 Novembre 2008 si terrà la terza edizione del Cacciucco Day al Ristorante Alcide di Poggibonsi ([www.ristorantealcide.com](http://www.ristorantealcide.com)). La famiglia Ancillotti, proprietaria del ristorante dal 1849, ha creato questo evento per celebrare uno dei piatti più importanti della storia della sua cucina.

Fin dagli anni 20, infatti, Maria Ancillotti iniziò a cucinare il cacciucco su indicazione di alcuni livornesi che venivano a Poggibonsi per lavoro.

Da allora il cacciucco di Alcide è rimasto ed è uno dei piatti più apprezzati dalla clientela del ristorante. La tradizione oggi continua con Giuseppe e Marisa custodi della preziosa ricetta e responsabili della cucina.

Il cacciucco è una zuppa di pesce. Sembra che il nome abbia origini turche: "Kuçuk", che vuol dire "piccolo, minuto".

Il cacciucco tradizionale, detto "livornese" era una zuppa preparata dai pescatori a bordo con il pesce meno pregiato che non avrebbe avuto mercato.

Oggi la ricetta del cacciucco varia a seconda della disponibilità del pescato ma non possono mancare polpi, seppie, gallinelle, scorfano, grongo, palombo e cicale. Chi lo desidera può trovare sul sito di Alcide la ricetta.

La famiglia Ancillotti che da cinque generazioni gestisce il ristorante, oggi anche hotel, festeggerà nel 2009 160 anni di attività.

Il ristorante Alcide fa parte della storia di Poggibonsi e per questo motivo si è deciso di dedicare l'evento del Cacciucco Day ad un poggibonese la cui attività o personalità sia stata significativa nella storia della città.

Nel 2007 il Cacciucco Day è stato dedicato a Lorenzo Rosi, titolare della storica drogheria di via Maestra. Quest'anno la targa celebrativa verrà consegnata a Bruno Macchi, grande conoscitore della storia di Poggibonsi, scrittore e famoso per aver condotto la trasmissione televisiva "Strapaese".

### **Programma:**

Ore 19,30

Aperitivo e conversazione sulla storia del pesce nella gastronomia italiana con l'intervento di Claudio Mollo, ideatore del comitato di valorizzazione del Cacciucco e di altri esperti di cucina toscana.

Intervento di Bruno Macchi sulla storia di Poggibonsi e del ristorante Alcide

Ore 20,30 Inizio Cena

Ore 22,30 Consegna della targa con dedica della terza edizione del Cacciucco Day

### **Per ulteriori informazioni e prenotazioni**

**Roberta Ancillotti** [info@hotelalcide.com](mailto:info@hotelalcide.com)

**Tel. 0577 937501 - 0577 936196 Fax 0577 981729**

<http://ristorantealcide.com>, <http://hotelalcide.com>, <http://poggibonsi.org>