

AICD

Dinghy News

**ASSOCIAZIONE ITALIANA CLASSE DINGHY
NOTIZIARIO ONLINE 16 aprile 2013 ANNO IX - N.152**

NON È LA GRANDEZZA CHE CONTA IN UNA BARCA, È IL CUORE DEGLI UOMINI CHE LA ARMANO

SPECIALE TAN



**A LIVORNO IL 20/21 APRILE
CON IL TROFEO ACCADEMIA NAVALE
PARTE LA PRIMA PROVA DELLA
“COPPA ITALIA AICD 2013”**

I più agguerriti timonieri delle Flotte Dinghy dell'AICD sono ormai in partenza per raggiungere Livorno dove prenderanno parte al TAN. Già tutti in acqua sabato alle ore 12.

Sabato sera tutti a cena al Circolo Ufficiali in Accademia che è stata anche la fucina dei grandi ed indimenticati timonieri con le stellette che hanno onorato l'Italia e la Marina Militare: Agostino Straulino, Nico Rode, Dario Salata, Licio Visintini, Luigi de Manincor, Luigi Durand de La Penne, Mario Bini, Renato D'Ottaviano, Carlo e Francesco Lapanje, Gianni Pera, Mario Merola....

Fonti attendibili di Radio Dinghy danno in arrivo anche **Dodo Gorla**.

Si apre così la prima sfida dell'anno del Centenario a livello...**stratosferico!**

Riusciranno i nostri esperti timonieri a contrastare l'olimpionico?



QUESTIONI DI GOLA



CACCIUCCO

... un' occasioni da non perdere per i presenti al TAN

Ve l'immaginate due dinghisti DOC che si sfidano in acqua tra bordi, virate, incroci, ingaggi....e poi si ritrovano in lieta amicizia a tavola dove entrambi trovano il modo di eccellere come al timone?

Non c'è ancora una ranking list delle buone forchette del Dinghy. Ma se mai dovessimo istituirla preparatevi a trovare in testa Filippo e Italo.

A loro la parola, anzi la penna.

Livorno ha dato i natali a Modigliani ma è più nota come "culla" del cacciucco.

Il cacciucco, chiamato inizialmente anche "piatto dei poveri" perché viene realizzato con i pesci meno pregiati o gli scarti, è il piatto tipico della città. In genere si utilizzano polpi, seppie, scorfani e gallinelle, tranci di palombo, cozze, cicale o più semplicemente il pescato del giorno. Anche la preparazione è semplice: si prepara un soffritto in olio, con aglio, cipolla o scalogno tritato e si fanno dorare le strisce di polpo e seppie inaffiando il tutto con il vino. Poi, aggiunta la salsa di pomodoro, il pesce viene messo a cuocere a seconda del diverso tempo di cottura richiesto da ciascun tipo. Contemporaneamente in un'altra pentola, con aromi, sedano e carote, si fanno bollire le teste e alcuni pezzi di polpa di pesce. Quando il brodo di pesce sarà pronto, i pezzi di polpa e quanto rimane, lisce comprese, lo si passa in passaverdure. Il brodo zuppa, ora denso, viene gradualmente aggiunto al pomodoro e agli altri pesci e serve a diluire il tutto durante la fase di cottura. I crostacei e le cozze vengono inseriti per ultimi, e il piatto viene servito caldo su pane toscano abbrustolito e strusciato con l'aglio.

Dove trovare un buon cacciucco ?

Non male quello di "Cantina Senese", uno dei più classici ristoranti della città, in via dei Cappuccini, in un dedalo di vie anonime, dietro la Darsena Nuova.

Questo locale, non facilmente individuabile se non per una piccola insegna, è la storia e la vita del quartiere. In passato era una rivendita di vini, ne rimane ancora il vecchio bancone in marmo della mescita, poi negli anni '80 la famiglia Sanna l'ha trasformato in ristorante. Ambiente piccolo, tante mensole colme di bottiglie di vino e pareti zeppe di quadri di autori sconosciuti; siamo pur sempre nella patria di Modì. Come in passato è frequentato da ogni ceto: dagli operai dei vicini cantieri nautici, dai professionisti, dalla gente del rione e dai turisti. Per intenderci la trattoria genuina e familiare di una volta: piatti ricchi di pesce, cucina senza fronzoli strettamente tradizionale livornese, forse per i "foresti" un filo troppo condita, servizio sbrigativo e informale.

Non esiste una carta, si mangia quello che viene preparato giorno per giorno, anche in base al pescato e al raccolto delle stagioni.

Gli antipasti sono i soliti di mare, ma una menzione particolare merita il piatto di "coquillages" misto, mentre tra i primi sono da provare la carbonara di mare, gli spaghetti su' favelli - piccoli granchi di scoglio -, le tagliatelle alle livornese con triglie e pomodorini e il classico riso al nero di seppia.

Tra i secondi oltre al piatto principe "il cacciucco", troviamo le triglie alla livornese, acciughe alla povera, e lo stoccafisso che a Livorno viene preparato con pomodori e patate.

Vastissima la scelta dei vini nazionali, ma è piacevole anche il vino della casa che viene servito nei tipici fiaschi con paglia. Per finire i dessert, ma non si deve uscire da "Cantina Senese" senza avere assaggiato il ponce alla livornese, che viene preparato con caffè, rum scuro non pregiato - da queste parti viene chiamato rumme - zucchero e limone.

Un altro posto, dove la tradizione ... è di casa, è il Ristorante Antico Moro.

Locale caratteristico, molto "Labronico", una delle poche "vere" trattorie rimaste in città, sito in un vicolo del centro storico (via Bartelloni).

Piatti tipici come, "cozze al tramonto", "minestra di pesce povero", cacciucco, e baccalà alla livornese - tagliato a cubetti, prima lo si frigge e poi si termina la cottura in salsa di pomodoro - eseguiti in maniera semplice ma impeccabile.

Ambiente informale e simpatico con prezzi equilibrati.

Con un amico che mangia unicamente - come dicono in Toscana - la "ciccìa", è naturale la conoscenza anche di locali a base di piatti di carne e cacciagione. Pertanto, chi volesse un luogo specializzato in cucina di terra, trovandoci a Livorno potrei indirizzarvi con gita fuoriporta, una ventina di chilometri, a Navacchio, località Arnaccio, "Da Antonio".

Il ristorante, storico a gestione familiare, alla terza generazione, si trova, posizionato in una conca, in mezzo ai campi in un incrocio di quattro strade. Niente new design: entrando sembra di tornare indietro nel tempo. L'ambiente è rimasto quello che ha caratterizzato le trattorie negli anni '70: muri a calce bianca, tavoli massicci in legno e seggiole impagliate. Ma, cosa che impressiona favorevolmente, in un lato all'interno della sala sono posizionati a vista due forni a legna: questa, sotto gli occhi di tutti, è la postazione dell'addetto al taglio e alla cottura delle carni sulle graticole. Il locale presenta un vasto menù della classica cucina toscana: si inizia con antipasti piatti di affettati misti con sottaceti, crostini di fegatini o di lardo, primi piatti di ragù, pappardelle al sugo di lepre, le sfiziose tagliatele all'Antonio, con salsiccia e fegatini, pasta e fagioli, passando poi a carni miste alla griglia, come agnello, fegatini di maiale ricoperti di pancetta, con rognoni e cuore, piccione, galletto e arista di maialino.

Ma chi viene "Da Antonio" viene per mangiare la vera bistecca alla fiorentina, quella lombata di manzo, meglio se di razza chianina, con osso a T che separa il filetto dal controfiletto, che ha dato fama internazionale alla cucina toscana. Morbida e saporita è cotta rigorosamente su brace ardente di quercia o leccio e viene servita con patate al forno o cannellini all'olio di torbo. Qui ognuno ha la possibilità di scegliere, oltre al grado di cottura preferito, si consiglia dai 3 ad un massimo 5 minuti, anche il taglio e la dimensione desiderata. Se si decide di iniziare il pasto con la bistecca alla fiorentina saltando i canonici

antipasti e quant'altro, ne vale la pena perché nell'attesa vengono serviti sfiziosi cubetti di polenta fritta calda abbinati a salame casereccio.

La lista dei vini non ha molta scelta, ma viene offerto un sufficiente Sangiovese delle colline pisane.

Se si ha spazio e voglia di dessert, cheese cake, panna cotta al cioccolato o crema catalana.

Italo & Filippo