



Macro Cosmai

**IL CACCIUCCO  
E IL PONCE  
NELLE STORIE  
LIVORNESI**

Comedit Edizioni

## IL CACCIUCCO

Cacciucco e ponce sono certamente le due specialità livornesi più gettonate, la prima ha una notevole notorietà nazionale, la seconda invece va molto forte a Livorno, ma da qualche anno anche in provincia e ...anche nelle province vicine. Il Cacciucco è una componente autorevole di quello straordinario patrimonio nazionale costituito dalla cucina, che assieme alla Ferrari e alla Mafia è la cosa che più di tutti fa parlare, nel mondo, del nostro paese. Non a caso in ogni angolo del pianeta c'è di sicuro un ristorante una pizzeria ed una gelateria con l'insegna bianco rosso verde. E' vero che questo primato viene condiviso con la cucina francese, ma di ristoranti francesi nel mondo ce ne sono molto meno, in quanto la nostra cucina è più legata alle tradizioni popolari. Non lo dico io, lo dice Alain Ducasse, che della Nouvelle Cuisine è oggi l'interprete più autorevole. Ducasse sostiene che la cucina francese è al maschile, ed è la cucina dei grandi cuochi, mentre la cucina italiana è al femminile ed è quella delle mamme, delle nonne, delle zie e anche delle suocere.

Quindi la vera forza della nostra cucina sta nella famiglia, nella gente, nelle tradizioni e nella storia. E' la cucina cioè del cacciucco, della ribollita, delle lasagne, dei tortelli, dei tortellini, dei risotti, della trippa e quante altre se ne potrebbero rammentare. Quello che però Ducasse non dice, speriamo che non se ne sia accorto, è che questo grande patrimonio è a rischio, perché le nonne le mamme e le zie sono, hainoi, una specie in via di estinzione e quando se ne saranno andate, speriamo, per loro, ma anche per noi, più tardi possibile, rischiamo seriamente di non mangiare più un bel piatto di lasagne al forno, con la besciamella, il ragù e il Parmigiano Reggiano grattato. Come le faceva la mia mamma. Perché le figlie a cui compete l'onere e l'onore di perpetuare queste tradizioni, oggi il formaggio Parmigiano Reggiano lo comprano già grattato nel sacchetto di plastica, che poi va nella spazzatura e i nostri amministratori impazziscono per smaltirlo. Figuriamoci se sono disposte a preparare un ragù secondo tradizione la cui cottura richiede, come è noto, alcune ore, ed alla consueta obiezione : "*mangerei volentieri un bel piatto di lasagne al forno come le fa la mi' mamma*" la risposta è scontata "*fattele fa' dalla tu' mamma*". Se la mamma è passata a miglior vita allora la risposta ovviamente cambia e diviene "*o perché 'un impari a fattele da te come le faceva la tu mamma*". E qui non si può obiettare, hanno ragione le donne, e la sfida andrebbe assolutamente raccolta. Molti uomini, anche di mia conoscenza lo hanno fatto, con ottimi risultati e così facendo riescono a mantenere una tradizione culinaria. Il fatto è che sono ancora troppo pochi, ma chissà che con il tempo anche la cucina popolare e casalinga italiana diventi maschile, come quella francese.

Qui consentitemi di aprire la prima di molte parentesi, le donne della mia generazione, quelle nate per capirci tra gli anni quaranta e i cinquanta, sono quelle che hanno fatto il sessantotto, hanno acquisito la parità giuridica, quella sociale e soprattutto quella economica. E' finito quindi il simbiotico rapporto millenario tra moglie e marito basato su un tacito compromesso secondo il quale l'uomo appariva come il capo famiglia, perché era lui e solo lui che portava i soldi a casa e la donna accettava un ruolo di apparente, ma non vera, sudditanza. La donna infatti lasciava che lui si beasse di questa apparente superiorità quando in effetti era lei che faceva il bello e il cattivo tempo nella famiglia. Questo compromesso, che noi abbiamo vissuto come figli e nipoti è andato avanti fino al ... sessantotto e quindi non lo abbiamo vissuto come mariti. Oggi, quando la donna è giovane è affettuosa e innamorata in quanto ha bisogno dell'uomo perché è quello che le fa fare i figli e le soddisfa i giovanili ardori sessuali. Con il passare del tempo questa funzione si esaurisce naturalmente, quindi il marito diventa una rottura di coglioni a cui bisogna lavare le mutande e stirare le camice e senza avere più niente in cambio. Pertanto se lui si comporta bene, ma bene per davvero, viene sopportato, se si comporta così e così viene rimbalzato, se si comporta male viene buttato anche fuori di casa. Qualche volta succede che nell'uomo scatta un corto circuito e va a finire nella cronaca nera. Non che questo sia una giustificazione, la violenza in genere e quella familiare in particolare non possono mai avere giustificazione.

Ma torniamo al primitivo argomento, dicevamo che la donna moderna ha in cucina gusti moderni, quello che trovo però preoccupante è che il suo rifiuto della cucina tradizionale non viene ascritto alla mancanza di tempo, perché la donna moderna lavora ed ha quindi meno tempo da dedicare alla cucina. Che sarebbe un motivo assolutamente valido e incontestabile. Ci vogliono convincere che i piatti di una volta, sono pesanti, ordinari, e ne danno la colpa alle suocere. In nome di queste tendenze anche i ristoranti si sono adeguati. Perché le donne oggi comandano loro e a ristorante si va dove piace a loro. Vi sfido a trovare un ristorante che nel proprio menù abbia le lasagne al forno, non le fa nessuno, perché è roba da mamme e da suocere. E per chi le mamme e le suocere non ce le ha più? ci resta solo il reparto gastronomia dell'Ipercoop. Dove francamente le fanno piuttosto bene ma, diciamolo pure, andare a prendere le lasagne all'Ipercoop è abbastanza squallido, sa proprio di ...moglie in vacanza e marito in città, o ...ancora peggio. Oggi ci si preoccupa molto dell'estinzione della foca monaca e del falco pellegrino, io mi preoccupo molto di più per l'estinzione delle mamme e delle suocere.

Nei ristoranti di gran moda oggi servono in enormi piatti dei minuscoli catrozzolini fatti con degli stampini e guarniti con sputazzi di salsine colorate e con ciuffetti di erbe

esotiche. Di solito davanti ad ognuno di questi famosi ristoranti c'è sempre una pizzeria che fa affari d'oro con quelli che, dopo aver speso 150 euro a testa, non sono disposti a tornare a casa con la fame. Prendiamo poi la pasta ripiena: tortellini, tortelli, tortelloni. Il ripieno, pardon la "farcia", come si deve dire oggi, prevedeva varie ricette, ma non si doveva prescindere da carni, salumi e formaggi di buona qualità. In Emilia, dove questi beni di Dio sono stati inventati, si usava come base prosciutto di Parma, la mortadella di Bologna e il Parmigiano Reggiano. Oggi nei tortelli ci si mette di tutto. Anche perché prosciutto mortadella e parmigiano sono piuttosto cari mentre le erbe, le verdure, la ricotta, le zucche costano decisamente meno e consentono margini di guadagno più elevati. Anche questo è un motivo giusto e incontestabile, ma non diciamo che sono più buoni, diciamo che chi li vende ci guadagna di più e deve convincere chi li compra che sono più buoni. Invece non vengono preferiti per il loro gusto gentile e delicato. In nome di questo principio nei tortelloni ci vengono messe dentro le cose più ignobili, come l'ortica.

Qui consentitemi una piccola storia di vita. Una nota autobiografica come altre che mi piacerà raccontare in seguito. Quando ero bimbo, tutti gli anni, a settembre, andavo con la famiglia in campagna a Santa Maria del Giudice, vicino Lucca, subito dopo il foro, dove i miei erano stati sfollati, in tempo di guerra, e avevano mantenuto molte amicizie. Andavamo ospiti in casa di una contadina del posto che si chiamava Elena. Era nubile, cioè zittella, viveva sola e da sola coltivava il proprio piccolo podere. Per dire che non era proprio l'inno alla femminilità, ma io la ricordo ancora con grande piacere, le volevo molto bene e lei ne voleva a tutti noi ed a me in particolare, mi chiamava il suo "topino rosso" perché io avevo, quando ce l'avevo, i capelli rossi. Per me, bimbo di città, la campagna era un mondo fiabesco e passavo le giornate a passeggiare ed a correre tra i campi, dove per me tutto era da scoprire. Una mattina, in preda ai classici "strizzoni di pancia", cercai un posto per appartarmi. In campagna non è un problema. Vidi un bel cespuglio di un'erba a foglie larghe, là pensai se mi chino non mi vede nessuno. Entrai nel cespuglio e mi calai tutto. Era ortica. Il seguito ve lo lascio immaginare. Questo per dire quanto io amo l'ortica e quanto mi piace averla in un ripieno di tortelli.

Spesso mi capita di rimpiangere quelle insegne che orgogliosamente campeggiavano una volta su molti ristoranti "CUCINA CASALINGA". Oggi equivarrebbe ad un marchio d'infamia, la cucina casalinga è ordinaria e ripetitiva, le solite pastasciutte salsose, i soliti arrostiti unti, i soliti umidi brodosi, vuoi mettere una bella passatina di ceci con gamberetti ! Sono certo a questo punto di meritare i molti anatemi che mi stanno arrivando. In affetti sono consapevole di essere di gusti un po' ...beceri. Il fatto è che nostro Signore ci ha dotato di ben 5 sensi per consentirci di apprezzare le bellezze e le

bontà del Suo creato. Un grandissimo dono, che però non ha distribuito a tutti nella misura massima, c'è chi ci vede bene e chi è miope, chi ha l'udito fino e chi è mezzo sordo. Anche il gusto non ce lo abbiamo tutti sviluppato nella stessa misura, c'è chi apprezza i sapori delicati e le più sottili sfumature e chi trova gli stessi sapori insipidi e inesistenti ed apprezza solo i sapori decisi. Io sono astigmatico da lontano vedo male, ma con gli occhiali recupero al cento per cento la mia defaillance. Anche con il gusto sono astigmatico, ma stavolta il mio limite non lo posso correggere e quindi ci devo convivere e se voglio mangiare bene, perchè anche a me piace mangiare bene, ho bisogno di sapori vigorosi e convincenti. Il mitico Pierangelini (tanto nomini) sostiene che le triglie vanno portate in tavola con le spine perché se si sfilettano prima di impiattarle si fa un piacere al cliente ma lo si priva del loro vero sapore. E guai, farle con il pomodoro ! A me le triglie piacciono molto, meglio se sfilettate e fatte alla livornese, con il pomodoro, come le faceva la mia mamma. Quando, in ogni occasione, esprimo questi miei convincimenti vengo regolarmente contestato anche se sono convinto che mi contesta è la minoranza chiassosa a cui si contrappone una maggioranza silenziosa che mi dà ragione, ma in privato e con discrezione perché... non vuol fare brutte figure. Ricordo qualche anno fa, un convegno di gente importante (a parte me che non lo ero) interrotto da uno di quegli orribili pranzi in piedi, che io odio con tutto il mio cuore. D'altra parte Nostro Signore quando ci ha fatto due mani, non pensava ai pranzi in piedi, altrimenti ce ne avrebbe fatte tre, uno per il piatto, uno per la forchetta e uno per il bicchiere. Quindi o mangi o bevi. E' vero ci sono le superfici di appoggio ma sono sempre insufficienti e chi riesce ad accaparrarsele non le molla fino al caffè. Insomma in questo pranzo importante c'erano tre primi, le solite farfalle in bianco con zucchine e gamberetti, un risotto alle pere e delle volgarissime penne al tonno e pomodoro. Nella maggior parte dei piatti vedevo rosso e fu il vassoio delle penne a vuotarsi per primo. Più volte sentii: *"le penne al tonno ?" "Mi dispiace sono finite, ma c'è ancora il risotto e le ferfalle" "no grazie !"*. Una mia cara amica di recente mi ha accusato di avere i gusti da camionista. A parte il fatto che i camionisti meritano il massimo rispetto perché fanno un lavoro molto utile, faticoso, difficile e rischioso, ma non erano loro che conferivano il pregio ad un ristorante? Non è forse vero che si cercavano proprio quei ristoranti che fuori avevano molti camion parcheggiati? Perché, si diceva: *se-ci-sono-i-camionisti-vuol-dire-che-si-mangia-bene*. Già, ma erano i tempi che sull'insegna c'era scritto "CUCINA CASALINGA". Oggi anche loro sono diventati vittime della omologazione alla rovescia che vuole sovvertiti i i valori gastronomici tradizionali.

Ma torniamo al nostro titolo : cacciucco e ponce, nelle storia di Livorno. Si dirà cosa c'entra la storia con la cucina ? C'entra, c'entra, eccome se c'entra. Intanto cucina vuol dire tradizione, vuol dire cultura, vuol dire storia. Come certamente è noto le principali specialità della tradizione alimentare in Europa possono essere tutelate e protette da una certificazione di qualità, le più importanti sono la DOP e la IGP. Ne beneficiano le specialità più conosciute : il prosciutto San Daniele, il Parmigiano Reggiano, il lardo di Colonnata e molte altre. L'Italia vanta di gran lunga il maggior numero di specialità a marchio, vale a dire certificate e tutelate, seguito dalla Francia. Il marchio certifica che quel prodotto ha un legame con il territorio e con le sue tradizioni ed è fatto nel rispetto di tecniche tradizionali e consolidate. Per esempio il lardo di Colonnata deve essere prodotto nel comune omonimo, stagionato in vasche di marmo in determinate condizioni di temperatura e umidità, speziato con quel tipo di erbe, maturato per il tempo stabilito. Solo chi rispetta tutto questo può fregiarsi del marchio IGP e chiamarlo lardo d Colonnata. La procedura per arrivare a questo riconoscimento è lunga e complessa, richiede alcuni anni e coinvolge molte figure professionali dall'agronomo al chimico al geologo al nutrizionista, ma sapete che è il primo ad entrare in gioco ? E' lo storico. Il primo documento che deve essere redatto è una relazione storica che dimostri come il legame di quel prodotto con il territorio sia consolidato e documentato nel tempo. Diciamo che se le istituzioni livornesi si decidessero ad attivare una procedura di certificazione di prodotto per Cacciucco e Ponce, cosa che, come argomentremo più avanti, non sarebbe male, questo mio lavoro potrebbe essere il supporto per la relazione storica. Perché consentitemi di insistere, questa non è una pubblicazione di cucina ma di storia, perché io non sono né cuoco né gastronomo, anzi mi sono definito una persona dai gusti beceri, la mia materia è la storia.

La storia di Livorno poi è assolutamente straordinaria, per certi versi unica e vale sempre la pena raccontarla perché è una storia dove non si parla di Guelfi e Ghibellini, che si ammazzano, di battaglie e di conquiste militari, ma piuttosto di accoglienza, di tolleranza, di rispetto e dell'usare questi nobilissimi sentimenti per ...far quattrini. Ma andiamo per ordine e concedetemi alcune pillole di storia labronica che meglio ci aiuteranno a capire perché per parlare di Cacciucco e Ponce bisogna parlare di storia.

Correva la fine del XV secolo e Firenze, culla del Rinascimento, era una città bellissima e ricchissima che esportava soldi e mercanzie in ogni parte del mondo allora conosciuto. In città spadroneggiava la famiglia dei Medici, che nel 500 era forse la più ricca e potente di Europa. I Medici, daranno due regine alla Francia , Caterina e Maria, spose rispettivamente di Enrico II e di Enrico IV (quello per cui Parigi valeva bene una

messa) , 3 Papi alla Chiesa, Leone X, Clemente VII e Leone XI oltre a ben 18 cardinali. Il capostipite può essere considerato Giovanni di Bicci da cui derivano due rami: i Cafaggiolo dal nome della villa che era la loro prima residenza di campagna e il ramo dei Popolani. Il ramo Cafaggiolo è il principale, ne faranno parte Cosimo il Vecchio, il vero padre della signoria, quindi Piero il Gottoso e Lorenzo il Magnifico, il quale ha un figlio, ma diventa Papa e una figlia, Maria, da sposata Salviati, la cui figlia, e quindi nipote di Lorenzo, Lucrezia, sposa Giovanni dalle Bande Nere che è l'ultimo discendente dei Medici Popolani, quindi la dinastia si ricompone. Da loro discende Cosimo I, che riceve l'investitura papale, da parte di Pio V e diventa il primo Gran Duca di Toscana. I Medici divengono nobili acquisiscono il prefisso nobiliare e si chiameranno d'ora in poi de' Medici, con Cosimo quindi comincia la discendenza dinastica. Poi avremo Francesco I, Ferdinando I, Cosimo II, Ferdinando II e Gian Gastone, con cui la dinastia si estingue ed ai de' Medici succederanno gli Asburgo Lorena. Firenze per i suoi traffici continentali ha bisogno di uno scalo marittimo. Per questo si accorda con Genova che aveva sconfitto militarmente la repubblica marinara di Pisa. L'accordo prevede che i genovesi prendano il porto anticamente denominato Castrum Liburni, una fortezza con un approdo non protetto dal mare ed un misero villaggio di pescatori articolato attorno ad una Via Maestra, oggi Via San Giovanni. Poche cose. I fiorentini si prendono invece il porto pisano che per secoli aveva ospitato le possenti galee della flotta di Pisa. Ben presto Firenze si renderà conto di aver preso una fregatura perché il porto pisano, uno specchio di mare interno, che non esiste più e che si trovava in quella località, che non per caso, si chiama oggi Stagno, si stava interrando e richiedeva per essere tenuto agibile enormi spese. I genovesi, che di porti se ne intendevano, avevano nel frattempo cominciato a scavare, alle spalle della fortezza vecchia, il primo porto canale che finiva in una piccola darsena, che si chiamerà appunto porticciolo dei genovesi. Arrivava in Piazza Grande tra gli attuali palazzi della Camera di Commercio, che era la sede della Dogana e del Comune. La darsena verrà poi interrata, ma la strada su cui si affacciava ancora oggi si chiama Via del Porticciolo. I fiorentini corsero ai ripari e siccome avevano poca fanteria e cavalleria, ma avevano banche e soldi, acquistarono dai genovesi, per 100.000 fiorini d'oro, tutt'altro quindi che a buon mercato, la fortezza ed il villaggio con il primo embrione di porto. Cosimo I costruì la prima darsena, quella dove oggi si affacciano i 4 mori e suo figlio e successore Francesco I concepì la costruzione di una città, ma non fece in tempo. Suo fratello Ferdinando, che era cardinale, nutriva legittime aspirazioni di accedere, anche lui, al soglio di Pietro, ma era in competizione con il bis cugino Alessandro di Ottaviano de Medici che poi gli venne preferito e diventò Papa, sia pure per pochi giorni, con il nome di

Leone XI. Quando Ferdinando si accorse che non poteva diventare lui Papa, si liberò dell'abito talare, sembra che avvelenò il fratello con la cognata, ma non è provato, e gli successe come Granduca. Fu Ferdinando quindi ad iniziare la costruzione della città. Per questo egli diede incarico al suo architetto Bernardo Buontalenti che fece un ottimo lavoro. Costruì una città a pianta pentagonale con al centro una grande piazza e un tessuto urbanistico razionale e moderno. Era la città ideale del Rinascimento, un vero splendore che purtroppo a noi non è arrivato, grazie alle bombe americane della guerra ed ai picconi italiani del dopoguerra. Già perché a Livorno si scelse non di ricostruire ciò che era stato distrutto, ma di abbattere ciò che era rimasto in piedi.

Nella grande piazza voluta di Buontalenti, che nel '700 servì da modello agli architetti inglesi per la costruzione della Piazza del Coven Garden di Londra, c'è stato costruito, nel mezzo, dove era il monumento a Vittorio Emanuele II, un enorme palazzo per cui oggi, al posto della piazza d'arme, c'è: sul davanti, un capolinea dei bus, dietro un parcheggio, e nel mezzo una galleria che serve per ricovero notturno di tossici e barboni. Il bello poi è che continuiamo a chiamarla Piazza Grande.

Ma forse ho divagato, torniamo a noi. Ferdinando si accorse di aver fatto Livorno ma gli mancavano ...i livornesi, e qui comincia la vera gloria di Livorno con le Leggi Livornine, un vero inno all'accoglienza alla tolleranza ed al rispetto, sia pure in funzione di un interesse economico. Vale la pena riportarne integralmente l'incipit :” *A tutti voi mercanti di qualsivoglia nazione, levantini, ponentini, spagnoli, portoghesi, greci, tedeschi, italiani, ebrei, turchi, mori, armeni, persiani ed altri concediamo reale, libero ed amplissimo salvacondotto e libera facoltà e licenza che possiate venire e stare, trafficare, passare e stare con le famiglie ...*”. Grazie a queste leggi veniva garantita in città piena accoglienza a tutti quanti, avendo problemi con la giustizia dei rispettivi paesi, vi si trasferivano, portandovi la sede dei propri affari. Non è vero però che in virtù di queste leggi arrivarono a Livorno malfattori di ogni risma, assassini, contrabbandieri e prostitute, come affermano i pisani e anche alcuni livornesi, che si beano di queste presunte origini, perché le leggi livornine dicevano che venivano sì perdonati i reati commessi, ma non dovevano essere *“infamanti, come l'ammazzare o il fabbricar moneta”*. Quindi è vero il contrario, arrivarono molte persone di livello sociale economico e culturale elevato, invisibili nei rispettivi paesi per motivi politici e soprattutto religiosi.

I Medici non erano i Bischeri, altra nobile famiglia fiorentina, molto meno fortunata negli affari, tanto è vero che il loro cognome, appunto Bischeri, è diventato nel tempo sinonimo di sprovveduti. I Medici non avrebbero mai dato in mano i loro ingenti investimenti a dei delinquenti, miravano al contrario a personaggi di rango e di valore.

Questi vennero numerosi e trovarono una città dove poter lavorare tranquillamente senza che venisse chiesto loro conto della propria fede religiosa. Non solo ma a loro veniva garantito il rispetto e la tutela giuridica del loro credo. Tutto questo non è certo banale in un secolo, il XVII, dove l'odio religioso aveva dato vita alla guerra dei trent'anni che aveva letteralmente desertificato il centro dell'Europa e che molti storici considerano addirittura più disastrosa sia della prima che della seconda guerra mondiale. Livorno diventa quindi in questa Europa dilaniata da guerre che venivano combattute tra cristiani in ...nome di Cristo e dove ancora l'Inquisizione perseguitava i dissidenti e gli ebrei, una enclave di rispetto e di tolleranza. Intendiamoci bene, non è che i Medici fossero degli stinchi di santo, che fossero animati in queste loro iniziative dalla solidarietà e dall'amore per il prossimo. Abbiamo visto che non disdegnavano di ammazzarsi anche fra fratelli. I Medici avevano capito che le guerre erano un affare per chi restava neutrale. Quando due stati erano in guerra non di rado usavano il granducato come emporio per rifornirsi e come banca per pagare i loro eserciti che all'epoca erano mercenari. Lavorando in pace, senza condizionamenti politici e religiosi si lavora di più e meglio e si facevano più quattrini e tutti erano felici e contenti. E' quello che succederà proprio a Livorno.

Pensate un po' se questo elementare messaggio che i Medici ci hanno tramandato venisse oggi raccolto in Palestina, se israeliani e palestinesi valutassero, per un attimo, che la loro regione ha il potenziale attrattivo della Toscana o della Costa Azzurra e che potrebbe attirare tali e tanti flussi turistici da garantire prosperità e benessere per tutti. Se solo la smettessero di odiarsi. Una cosa del genere l'aveva capita anche Federico II, quando il Papa Gregorio IX, dopo il fallimento, l'ennesimo, della V crociata, lo mandò, con il suo esercito, ad un nuovo tentativo di conquista. Federico II fece una cosa molto semplice, un accordo pacifico con il sultano d'Egitto ed ottenne da questo la consegna di Gerusalemme, Nazareth e Betlemme. Era il 1229. Un successone, senza neanche una goccia di sangue. Ma Papa Gregorio non apprezzò, lui voleva anche la morte di tutti gli infedeli, quindi sconfessò l'accordo, scomunicò Federico e bandì addirittura una crociata contro il suo Regno di Sicilia e i luoghi santi della nostra religione rimasero ai musulmani. Abbiamo divagato, ma è bello divagare quando si parla di storia. Perché la storia, ricordiamolo, non si somministra a compartimenti stagni, da pagina a pagina, come ancora si fa ancora in molte scuole.

Le leggi Livornine fanno sì che Livorno diventi la città delle nazioni, dove saranno presenti 4 comunità protestanti: anglicana, valdese, olandese alemanna e presbiteriana, 3 comunità cristiane d'Oriente: greca, siriana maronita e armena, oltre ad una fiorente comunità ebraica. Tutte queste comunità avevano i propri luoghi di culto e di sepoltura,

che in larga parte sono ancora oggi presenti in città, tutte vivevano in armonia. Si lavorava in pace e si facevano soldi, anche grazie alle franchigie che i granduchi intelligentemente avevano introdotto da tempo. Il porto era una struttura moderna, ben attrezzata e soprattutto neutrale, dove chiunque poteva fare scalo. Caratteristica questa che in tutto il Mediterraneo solo Livorno possedeva. Questo clima positivo conterà anche nel secolo successivo sotto i Lorena, quando la città, per prima in Italia, accoglie le idee dell'illuminismo, dove si stamperà la prima edizione dell'Enciclopedia di Diderot e d'Alambert e dove Cesare Beccaria verrà a pubblicare il suo fondamentale trattato "*dei delitti e delle pene*", dove si parla di abolizione della tortura e della pena di morte. Quindi Livorno diviene città multi etnica e multiculturale, in quanto tutte queste comunità avevano portato le loro tradizioni i loro usi e la loro cultura. In questo contesto, che sia detto per inciso, non andava benissimo ai cattolici, ma che dovevano accettare "obtorto collo", un ruolo importante lo avranno gli ebrei che, attratti dalle leggi livornine, erano confluiti numerosi a Livorno. La maggior parte di loro era di origine sefardita e veniva dalla Spagna da dove progressivamente erano stati espulsi dopo la riconquista Cattolica. La Spagna era stata infatti per molti secoli sotto la dominazione araba. Nel medioevo, anche se può apparire strano, gli arabi erano più progrediti, civili e tolleranti dei cristiani e consentivano agli ebrei di vivere e lavorare in piena libertà. Quando Ferdinando di Aragona e Isabella di Castiglia (quella di Colombo), conquistarono il Principato di Granada e completarono la "*reconquista*" cristiana della Spagna, gli ebrei, che nel mondo cristiano non godevano di alcun privilegio, si videro costretti a riprendere la loro diaspora, molti, certamente tra i meno abbienti, si trasferirono nell'Europa dell'Est, che era all'epoca la frontiera continentale, in Ungheria, Polonia e Slovacchia ed i loro discendenti sono finiti quasi tutti nei forni crematori e nelle camere a gas del nazismo. Alcuni, i più facoltosi, vennero a Livorno e furono certamente tra i protagonisti di questi due secoli d'oro della città labronica. Gli ebrei portarono a Livorno le loro capacità imprenditoriali, la loro cultura ed anche i loro soldi. A Livorno gli ebrei potevano ostentare la loro ricchezza ed il loro potere, non erano obbligati a nascondersi, la loro Sinagoga divenne presto la più bella d'Europa e Livorno è, assieme ad Amsterdam, l'unica città europea dove non fu mai costruito il ghetto. Tra le positività che gli ebrei portarono a Livorno c'erano anche le novità che venivano dal continente americano, che gli spagnoli avevano per primi portato in Europa. Dopo la scoperta di Colombo arriveranno in Europa il mais e la patata, che influenzeranno l'alimentazione nei secoli futuri, poi il peperone, la melanzana e soprattutto il pomodoro. Sarà proprio il pomodoro il protagonista della futura cucina livornese a partire proprio dal nostro cacciucco. E qui devo considerare l'obiezione che mi è stata

fatta da più parti, durante le mie chiacchierate di storie livornesi, all'Università della Terza Età : come è coerente con questi contenuti di civiltà e di tolleranza il fatto che l'immagine più nota della città di Livorno sia data da quattro extracomunitari (come diremmo oggi) in catene. In effetti bisogna riconoscere che noi a quella immagine ci siamo abituati e ne apprezziamo la bellezza scultorea, ma chi viene da fuori può rimanere perplesso. Il monumento non è un inno allo schiavismo, il Granduca Ferdinando che li domina, la spada la tiene nel fodero ed in mano ha un carteggio, le leggi livornine. Livorno infatti era un porto commerciale, non militare, che basava il suo successo sulla neutralità e sul fatto che le merci che vi arrivavano erano al sicuro dalle conseguenze di guerre, allora molto frequenti. Però i traffici del Mediterraneo erano seriamente minacciati dalla pirateria barbaresca. Quindi il monumento, posto davanti al porto, costituiva un chiaro messaggio a mercanti ed armatori : il nostro è un porto di pace perché noi siamo neutrali, è vero c'è il pericolo della pirateria, ma potete stare tranquilli, noi i pirati li mettiamo in catene. Si trattava in pratica di uno spot pubblicitario, come diremmo oggi un'operazione di marketing. Però una cosa va detta che a Livorno i prigionieri li trattavamo bene perché quei mori non hanno l'aria patita e sofferente, al contrario appaiono molto vigorosi.

Esaurito questo, assolutamente doveroso, preambolo parliamo del Cacciucco che come tutto il mondo sa è un piatto costituito da un insieme di pesci di varia natura cucinato in una salsa di pomodoro e servito su di un letto di pane tostato e agliato. Sull'origine si raccontano molte storie, la più gradevole è quello dello storico Paolo Zalum, riportata da Aldo Santini che fa risalire l'invenzione del cacciucco al guardiano del faro di Livorno che dovendo passare la giornata in attesa del buio, e vivendo isolato in mezzo al mare, perché il faro era, prima che costruissero il grande bacino di carenaggio, in mezzo al mare, pescava i pescetti che si possono prendere tra gli scogli e si faceva dei gran fritti misti, l'unico modo di rendere appetitosa quella pesca così povera. Ma un editto della Repubblica Fiorentina gli venne a vietare di friggere i cibi. Non è che a Firenze ci si preoccupasse della salute del proprio dipendente, molto più semplicemente ci si preoccupava della alla scorta dell'olio che serviva a tenere accesi i lumi del faro, che all'epoca non andavano a corrente elettrica ma ad olio. Ecco che il nostro eroe dovette inventare un altro modo di rendere appetitoso il suo misero pescato, cucinandolo con una bella salsa robusta e saporita e con un corredo di pane che non deve mai mancare nella dieta di ogni epoca.

Certamente la storia vera è meno fantasiosa e nasce da un'esigenza pratica che esisteva in tutti i porti dove si praticava l'attività della pesca, quella cioè di utilizzare il cosiddetto pesce di banco, quello che rimaneva invenduto, perché di pezzatura minuta, di

poco pregio o di sgradevole aspetto. In un'epoca dove non si conosceva il significato del termine consumismo e dove niente veniva sprecato, tanto meno la roba da mangiare, era normale che ci si ingegnasse per trovare il modo di rendere appetibili questi pesci diseredati. Il sistema più ovvio era quello della zuppa, le verdure e il pane rendevano il piatto nutriente e siccome i pesci in genere più brutti sono e più buoni sono, vedi scorfano, cappone, tracina, gallinella e simili, anche ben saporito. Il tutto a basso costo, quindi alla portata della classi più povere, anzi destinato proprio a loro. Si dirà allora che il Cacciucco non ha niente di speciale, ma ha autorevoli cloni in ogni parte del mediterraneo. Ma secondo voi, può essere uguale un piatto che si chiama Cacciucco (mi raccomando con 5 C) come quello che si fa a Livorno con uno che si chiama Brodetto, come quello che si fa sull'Adriatico? Il Cacciucco non è, sia chiaro, una minestra di pesce, ma è un umido di pesce, ciò che lo tiene insieme non è un brodo, ma un sugo. Il suo non è un sapore delicato di mare che viene esaltato da un vino bianco, ben fresco, meglio se frizzantino, il Cacciucco è vigoroso, ignorante, saporito, denso, maschio e vuole anzi pretende il vino rosso, ma non quello straordinario e costosissimo della nostra costa, che sarebbe sprecato, ma un vino giovane, di carattere, di quello che una volta bevevano i carrettieri dell'entroterra. Il sugo deve essere profumato dei profumi che dà il mare di scoglio, quello di Calafuria e del Romito, denso e scuro, del colore della maglia del Livorno. Mi piace pensare, ma non sono documentato al riguardo, che il colore cittadino, l'amaranto, derivi proprio dal colore del Cacciucco. Il Cacciucco poi a differenza dei suoi lontani parenti mediterranei ha, come vi ho anticipato nelle primissime battute di questo lavoro, un proprio posto nella storia, quella con la S maiuscola, quella di una città che ha accolto molte razze, molte religioni e molte culture ed ha tutte quante ha dato piena dignità. Insisto molto su questo aspetto della storia di Livorno perchè la ritengo assolutamente esaltante e meritevole di essere maggiormente approfondita e valorizzata. Quindi il Cacciucco non è semplicemente un espediente per non buttar via del pesce invenduto ma è un prodotto di cultura, anzi per meglio dire di una multiculturalità. Il suo stesso nome secondo i linguisti più accreditati come il Davoto ed il De Mauro deriva dalla lingua dei turchi dal *Kuciuk* o *Kukkuk* che significa insieme di piccole cose e questo testimonia un'origine lontana e una tradizione già consolidata. Le leggi livornine avevano attirato molti armeni, greci e siriani da regioni cioè dell'impero ottomano, ma io ritengo più probabile un'origine, sempre islamica, ma non tanto turca quanto araba. E qui torna in ballo il ruolo che nella storia e nelle tradizioni hanno svolto gli ebrei, che come abbiamo visto avevano condiviso per alcuni secoli, in Spagna, i valori della cultura araba, all'epoca la più avanzata e che erano a loro volta portatori di una propria cultura millenaria. Nel tardo medioevo, fino agli inizi

dell'età moderna, si è combattuta una costante guerra tra navi corsare cristiane e musulmane per il controllo del Mediterraneo. La guerra raggiunse il suo apice nella prima metà del XVI secolo e vide le gesta di Khair el Din conosciuto come Barbarossa (da non confondere con Federico Barbarossa, quello della battaglia di Legnano) che sconfisse ripetutamente le navi cristiane e si fece beffe anche del grande Andrea Doria. Uno dei motivi della sua superiorità stava nel fatto che mentre le galere cristiane, che pure erano tecnicamente molto superiori, avevano ai remi dei forzati, quindi dei prigionieri che erano incatenati ai banchi, le navi di Barbarossa avevano rematori liberi che, al momento dell'abbordaggio, lasciavano i remi e salivano in coperta a combattere. Quindi dovevano essere ben nutriti, per essere in forze, e cosa di meglio di un bel miscuglio di pesce, pane e verdure che garantiva il necessario apporto di proteine, carboidrati e Sali minerali e consentiva ai marinai berberi di remare e combattere. Questa guerra di corsa, cioè non dichiarata e combattuta da navi che non battevano la bandiera di stati riconosciuti, faceva molti prigionieri. Gli arabi destinavano quelli poveri ai lavori forzati nelle fortezze di Tunisi, Bona e Algeri, mentre quelli ricchi venivano rivenduti alle rispettive famiglie alle quali era richiesto il riscatto. A Livorno erano molto attivi i Padri Trinitari, che avevano ed hanno ancora la loro sede nella chiesa e nel convento di San Ferdinando in Crocetta. La Chiesa di San Ferdinando è un autentico gioiello, forse la cosa più preziosa che c'è a Livorno, peccato che è quasi sempre chiusa. L'opera dei Trinitari consisteva nel raccogliere offerte da destinare al riscatto dei prigionieri. Al suo interno sopra all'altare maggiore c'è uno splendido gruppo marmoreo, dello scultore carrarino Baratta che raffigura un angelo che spezza le catene di un prigioniero. Una curiosità: come ha scoperto Ugo Canessa, al quale va un mio ricordo affettuoso, tra i riscattati ci fu un certo Miguel Cervantes, futuro autore del Don Chisciotte, quindi dobbiamo a questi monaci livornesi se è giunto fino a noi uno dei massimi capolavori della letteratura mondiale. I prigionieri islamici finivano invece al bagno dei forzati che si trovava grosso modo dove oggi è il palazzo della questura (sono ancora visibili i ruderi) ed erano impiegati per la costruzione delle fortificazioni e per l'escavo dei fossi. 4 di loro, come abbiamo visto, sono diventati famosi grazie allo scultore granducale Pietro Tacca che li ha immortalati nel celebre gruppo dei 4 mori. Documenti granducali che trovo riportati in testi che ritengo assolutamente attendibili, contengono raccomandazioni e consigli perché con il cacciucco si alimentassero questi forzati che erano costretti ad un duro lavoro, quindi dovevano essere ben nutriti, ma ai quali non era ovviamente consentito di mangiar bene, quindi che si desse loro un bel pastone di pane avanzato e di pesce da poco. Nel tempo si è sempre più consolidata l'abitudine a

consumare questa ricca ed appetitosa vivanda che aveva anche il non trascurabile pregio di costare assai poco.

A quei tempi certamente il cacciucco non trovava posto nelle sale da pranzo dei palazzi gentilizi di Via Borra né in quelle delle ville di Monte Nero. Le mense di coloro che oggi chiamiamo VIP aborriscono il pesce, anche quello di maggior pregio, apprezzavano molto invece la cacciagione, la carne rossa ed il maiale in tutte le sue versioni. Piaceri che peraltro molti di loro pagavano con la gotta e con i grossi problemi a cui questa malattia dà origine. Se avessero privilegiato le proteine nobili ed i grassi leggeri del pesce, come si tende a fare oggi, si sarebbero risparmiati tanti acciacchi. Poi c'è da dire che in un'epoca ancora permeata di integralismo religioso i signori, che evidentemente avevano buone ragioni per essere grati al Padreterno, pensavano di meritarsi la sua benevolenza preferendo a tavola gli uccelli perché volando nel cielo erano più vicini a Lui, mentre i pesci stando sott'acqua erano al contrario più prossimi al demonio. Oggi tutto questo sembra bizzarro ma all'epoca non lo era affatto. Quindi è nelle classi meno abbienti che il Cacciucco incontra un certo favore, soprattutto quando raggiunge la sua maturazione sposandosi al pomodoro. A Livorno, come abbiamo già visto, il pomodoro è arrivato prima che nel resto d'Italia, grazie agli ebrei sefarditi provenienti dalla Spagna. E' a Livorno che si è cominciato ad usarlo come pianta alimentare. Bisogna infatti sapere che queste piante provenienti dall'America hanno avuto bisogno di molto tempo prima di vincere una generale diffidenza nei loro confronti. Il nuovo continente, non ancora del tutto cristianizzato, continuava ad incutere sospetti e timori. Solo oro ed argento erano accolti con grande entusiasmo, anche perché erano identici all'oro e all'argento che c'erano da noi. La stessa patata è stata considerata a lungo come frutto demoniaco, visto che proveniva da sotto terra, poi si cominciò a darla agli animali, che gradirono moltissimo e solo dopo oltre un secolo cominciarono a consumarla anche i cristiani e fu un gran bene. Il pomodoro era coltivato come pianta ornamentale e solo nel tardo settecento cominciò ad entrare nelle pentole in particolare in quelle dove si cucinava il Cacciucco.

Nell'ottocento il Cacciucco trova la sua consacrazione come piatto principale della cucina livornese popolare. Livorno non è più la città multiculturale dei due secoli precedenti. Il vento della rivoluzione francese, portato dai soldati Napoleone che, a più riprese, occupano la Toscana, tra la fine del '700 e gli inizi dell'800, ha cambiato totalmente lo scenario. Livorno diventa una città come tante altre: il suo porto non è più neutrale e non ci sono più le condizioni che avevano favorito l'insediamento in città e nei dintorni di un'attiva e fiorente comunità inglese. Gli inglesi, nemici giurati di Napoleone, all'arrivo dei suoi soldati se ne vanno. A Livorno arriva Orazio Nelson, con la sua flotta,

imbarca loro, le loro mercanzie, i loro soldi, e tutti se ne tornano a casa. Finisce la splendida epopea della Livorno sei/settecentesca.

Non è vero come sostengono alcuni storici che questo comporta la rovina della città, che al contrario continua ad essere un vivace centro di scambi e un porto moderno, con strutture mercantili e finanziarie tra le più avanzate del Mediterraneo. Diciamo che Livorno cambia pelle.

La rivoluzione francese, che nei libri di storia delle nostre scuole è riportata come la saga delle teste mozzate, in realtà fu una vera grande rivoluzione, che cambiò il corso della storia. Ad una classe dominante, la aristocrazia, che da molti secoli viveva grazie agli enormi privilegi acquisiti esclusivamente per nascita, e che perseguiva la rendita parassitaria, se ne sostituisce un'altra, la borghesia. Si instaura la cultura del merito e che persegue il profitto, ovvero il guadagno di soldi, finalizzato al guadagno di altri soldi.

A questo punto penso di poter osservare che Livorno aveva in pratica anticipato di due secoli la rivoluzione francese, in quanto la città è nata come città borghese. La nobiltà nasce infatti nel periodo medievale quando Livorno ancora in pratica non esisteva, quindi a Livorno non c'erano i nobili con i loro privilegi. Nobili invece ben presenti in tutta la Toscana, anche in quella a noi vicina. Basti pensare ai Ginori Lisci, ai Della Gherardesca, agli Appiani. Con la borghesia, che è ormai divenuta ovunque classe dominante, ricevono grande impulso gli investimenti e la ricerca scientifica diventa funzionale allo sviluppo economico. È la rivoluzione industriale. La seconda grande rivoluzione nella storia dell'uomo, dopo la rivoluzione del neolitico, quando, ottomila anni prima di Cristo, l'uomo diventa da cacciatore ad agricoltore. A Livorno arrivano gli imprenditori dalla Francia e la città diventa un centro manifatturiero di grande importanza. I primi ad arrivare furono i saponai di Marsiglia che fecero della città il più importante centro in Italia della produzione di sapone. Il più intraprendente di questi imprenditori si chiamava Francesco Larderel, che iniziò lo sfruttamento industriale delle risorse minerarie dell'alta Val di Cecina, dove fondò un villaggio a cui dette il proprio nome, Larderello. Con la restaurazione e il ritorno dei Lorena egli mantenne intatto il suo prestigio e le sue ricchezze, tant'è che Leopoldo II lo nominò Conte di Montecerboli e il suo cognome si valse del prefisso nobiliare e diventò De Larderel e lui ed i suoi discendenti saranno protagonisti della vita politica ed economica livornese per tutto l'ottocento. Un suo discendente, Florestano sarà il primo sponsor di Pietro Mascagni. Livorno diventa quindi un polo industriale ed avrà pertanto il suo proletariato. Operai e portuali formeranno quella classe popolare livornese che sarà protagonista della vita politica del secolo, delle lotte risorgimentali e farà spesso parlare di sé, fino ai nostri giorni. Nasce quindi il personaggio del popolano livornese, spesso sopra

le righe, becerò, chiassoso, smargiasso e generoso, gran mangiatore di Cacciucco e bevitore di Ponci. È costui il protagonista della livornesità che, non ci sono vie di mezzo, o si ama o si odia.

A questo punto mi si consenta un altro mio amarcord che chiarisce questo concetto: Come tutti maschietti che hanno vestito la divisa, ho i miei ricordi di vita militare. Io per mia grande fortuna non ho ricordi di guerra perché sono nato nel 1946. A questo proposito mi piace ricordare che coloro che sono nati in questo millesimo sono gli italiani che nella millenaria storia del loro paese sono vissuti più a lungo senza mai aver conosciuto direttamente la guerra. Veniamo a noi, ero da poche settimane in forza alla Scuola Allievi Ufficiali di Complemento di Fanteria di Ascoli Piceno, dove frequentavo il corso per diventare sottotenente. Era decisamente dura perché oltre alle attività tipiche dell'accademia: studio, interrogazioni, esami, c'era tutta l'attività del soldato di truppa, guardie, anche notturne, ronda, corvè, pulizie. Ricordo proprio che una delle prime cose che ho imparato è stato dare il cencio in terra, che deve essere ben strizzato se no non pulisce e una volta che io lo usavo ben bagnato perché allegava meno e scorreva meglio, venni beccato dal sergente di ispezione che mi dette due giorni di consegna. Ma veniamo al fatto. Sulla bacheca di compagnia apparve un avviso con cui il comando chiedeva per tre giorni uno scritturale, cioè un dattilografo. Io scrivevo bene a macchina perché all'epoca facevo il cronista al Tirreno, che allora si chiamava il Telegrafo. La prospettiva di tre giorni da imboscato era troppo allettante quindi mi offrì volontario e, opportunamente autorizzato da mio capitano, mi presentai al comando all'ufficio addestramento. Solo che almeno un'altra decina di allievi avevano avuto la mia stessa idea, per cui il dirigente dell'ufficio, un tenente colonnello, dette inizio ad una specie di selezione, chiedendo ad ognuno le precedenti esperienze professionali. Quando arrivò a me, gli dissi che ero cronista presso un quotidiano. *“quale quotidiano”* mi chiese *“il Telegrafo”* risposi *“Il Telegrafo ... di Livorno ?”* *“signorsì”* continuai *“perché lei è di Livorno ?”* *“signorsì”* continuai *“Ma ... di Livorno provincia o di città ?”* *“Livorno città, piazza Mazzini “* *“Piazza Mazzini .... dove c'è il ristorante la parmigiana “* *“Esatto sono nato ed abito proprio lì”* . A quel punto l'ufficiale, senza abbandonare il tono marziale che aveva tenuto fino ad allora, si rivolse agli altri e disse che potevano tutti tornare ai rispettivi reparti perché la selezione era conclusa e la scelta fatta. Cominciai così i miei tre giorni da imboscato senza sapere il motivo vero della scelta che poi mi venne spiegato: quell'ufficiale era stato in servizio a Livorno, presso la caserma Vannucci ad Ardenza ed aveva maturato un'ammirazione smisurata per i livornesi da lui definiti geniali ed unici. Mi disse che il suo massimo divertimento era andare a fare la spesa il sabato mattina al mercato centrale e in Piazza

Cavallotti ed ascoltare i commenti e le battute degli ambulanti e dei clienti . Per lui, mi disse, era come andare al cinema. Poi mi raccontò una battuta che aveva sentito e gli era rimasta particolarmente impressa, in Piazza Cavallotti e mi raccontò di un ambulante che diceva al suo vicino *“la vedi quella lì, c’ha un culo che se scurreggia in una balla di coriandoli a Livorno si fa carnevale tutto l’anno”* e giù grandi risate. L’ufficiale mi prese in simpatia e mi chiamò altre volte a fare l’imboscato, tra l’invidia dei miei colleghi. Io mi ci arruffianai selvaggiamente, anche perché era quello che assegnava le destinazioni alle fine dei sei mesi di corso. Io temevo moltissimo di finire in Friuli, dove era accasermato più di due terzi dell’esercito di campagna. Erano ancora gli anni della guerra fredda e si temeva che da quella parte, la cosiddetta soglia di Gorizia, potesse arrivare la minaccia dal mondo comunista. Io ambivo fortemente andare a Genova, dove era il 157° Reggimento Liguria, perché Genova è una bellissima città, c’è il mare, ha dintorni favolosi, ma soprattutto perché ero a due ore da Livorno e il fine settimana, quando non ero di servizio (presto imparai ad esserlo molto di rado) venivo a casa. Infatti fui destinato proprio a Genova.

Una volta quando ritenni di avere abbastanza confidenza gli dissi *“Colonnello ma lei in Piazza Mazzini andava solo a mangiare alla Parmigiana ?”* e lui prontamente *“no andavo anche dalla Sitri, cosa vuole s’era uscio e bottega”* e anche questo modo di dire l’aveva imparato a Livorno. La Sitri, come argomenterò meglio più avanti, era la prima casa di tolleranza della città. A Genova stetti bene, a parte l’attività molto impegnativa, visto che ero in un reparto operativo, ed ogni volta pensavo con gratitudine al mio amico colonnello ed al culo di quella signora dei coriandoli che lo aveva fatto innamorare dei livornesi.

Ma lasciamo stare la storia mia e torniamo a quella di Livorno, In questo contesto sociale il Cacciucco fa la sua parte, anche come elemento di aggregazione. Nasce la cacciuccata ovvero una manifestazione popolare dove si apparecchiano per strada grandi tavolate, si mangia tutti assieme, ovviamente il Cacciucco, fra canti, balli, risate, e non di rado anche scazzottate. Il teatro principale di tutto questo è il rione della Venezia, quello più antico e popolare della città. Il quartiere. Assume questo nome perché solcato da canali e perché alla sua costruzione, a partire dalla metà del 600, contribuirono maestranze veneziane, che utilizzarono, per consolidare il terreno instabile, la tecnica della palificazione, utilizzata da secoli per la costruzione della splendida città veneta.

Il Quartiere della Venezia si articola in due parrocchie quella di San Ferdinando detta di Crocetta e quella di Santa Caterina detta dei Domenicani. In origine la prima era di

astrazione più popolare, e la seconda più gentile, ne fanno testimonianza i palazzi che ancora oggi è possibile ammirare in Via Borra.

Nell'800, come abbiamo detto, la città cambia aspetto, i ricchi mercanti si spostano nei nuovi palazzi lungo il fosso reale e nelle ville fuori città. La Venezia diventa un mondo a sé. È popolata in gran parte da lavoratori che gravitano in ambito portuale, scaricatori, barrocciai, navicellai, barcaioli... contrabbandieri. Il Quartiere fortunatamente si è salvato dalle bombe alleate della guerra e dai picconi italiani del dopoguerra, è stato in gran parte restaurato ed è oggi la cosa più preziosa che Livorno offre ai suoi visitatori. La cacciuccata più celebre che si ricorda nella storia della città non ebbe però per teatro il quartiere della Venezia, bensì quello di Borgo Cappuccini. Siamo nell'agosto del 1936, organizzatore e destinatario della storica cacciuccata fu Costanzo Ciano. Il rione dove venne organizzata era quello dove lui era nato. Ciano era un personaggio di primissimo piano nel regime fascista, era un uomo molto intelligente e molto potente che amava molto la sua città e che riusciva a farne l'interesse, facendo anche il proprio. I livornesi lo chiamavano Ganascia, un pò per la mascella volitiva, e un pò perché era descritto come grande mangiatore e grande bevitore. Si diceva di lui che, tre giorni dopo morto, masticava ancora ! Furono migliaia le porzioni di Cacciucco somministrate e centinaia i fiaschi di vino scolati. Alla kermesse, che si svolse nella mia Piazza Mazzini, parteciparono, invitati dal potentissimo padrone di casa, i massimi esponenti della cultura di allora, Marinetti, Bontempelli, Forzano, Viani. l'evento fu abbondantemente celebrato su tutti i quotidiani nazionali e forse fu quella l'occasione nella quale il cacciucco diventò una star nel mondo della gastronomia nazionale.

Nel dopoguerra il cacciucco e le cacciuccate si sono ingentilite, hanno registrato un progressivo ammorbidimento dei toni. Le cacciuccate si sono continuate a fare, si organizzano ancora oggi, ma rientrano decisamente in quel panorama di sagre folkloristiche gastronomiche di cui c'è stata e c'è tuttora una certa inflazione. Una cacciuccata memorabile comunque si è vissuta nel dopoguerra ma, apparirà strano, non a Livorno, bensì nella lontanissima Amburgo, in Germania. È l'anno 1981, si festeggiava il centenario della fondazione dell'accademia navale e per l'occasione la Marina organizzò una crociera della Vespucci nei principali porti del nord Europa. In occasione della permanenza ad Amburgo della nostra splendida nave le organizzazioni dei ristoratori di Livorno organizzarono appunto una gigantesca cacciuccata. I cuochi si portarono tutto da casa, con alcuni TIR, cucine, pomodori, pane, ed ovviamente pesce. Fu una cacciuccata per 2 mila persone. Sembra che ad Amburgo di quell'evento se ne continui a parlare ancora oggi.

Il Cacciucco, negli ultimi anni, come abbiamo detto, si è però leggermente... imborghesito, ha dovuto adeguarsi, pur senza perdere il suo originario vigore, alle esigenze della nuova cucina e dei nuovi standard della ristorazione, che rendono estremamente disdicevole l'uso delle mani per mangiare e il tovagliolo annodato dietro il collo. E qui è giusto innescare la storica polemica tra il cacciucco livornese e quello viareggino. Il confronto è improponibile, tutte le dispute che ci sono state, a tutti livelli, hanno visto il trionfo, senza appelli, della versione labronica. Va riconosciuto però che Viareggio vanta una tradizione ed una storia legata al mare più forte di quella labronica, mentre Livorno è una città sul mare, Viareggio è una città di mare. I livornesi sono stati per lo più mercanti e portuali, i viareggini, marittimi, pescatori e palombari. Nonostante questo è il Cacciucco livornese certamente quello più tradizionale. La sua superiorità, come abbiamo visto, deriva da una genesi secolare, autenticamente popolare. Quello di Viareggio è stato concepito, alla fine dell'800, ad uso e consumo dei turisti che cominciavano a frequentare, assai numerosi, le sue spiagge. È un Cacciucco quindi più da signorine che da carrettieri e da portuali, più gentile più delicatino e poi gli manca una c, visto che i viareggini lo chiamano caciucco, un nome francamente indecoroso. Anche la semantica rende giustizia alla versione labronica. Però c'è da dire che a Viareggio avevano visto giusto e che i livornesi in qualche modo si sono dovuti adeguare. Un dignitoso compromesso è stato raggiunto con l'espedito di passare al passatutto, attenzione non assolutamente al mixer elettrico, i pesci più piccoli, una volta cotti, trasformarli in poltiglia e destinarli ad arricchire, di sostanza, di corpo e di sapore il sugo.

La storia del Cacciucco ha conosciuto altri momenti di grande interesse, tali da portarlo all'attenzione delle cronache nazionali. Una vicenda in particolare fece a suo tempo molto scalpore. Siamo alla fine degli anni 90, quando una nota industria alimentare nazionale mise sul mercato un Cacciucco industriale, in busta e surgelato. Il prodotto era supportato da una massiccia campagna pubblicitaria in televisione. Testimonial per l'occasione era Diego Abatantuono. Apriti cielo !! Il sindaco di Livorno in persona scatenò una violentissima campagna mediatica, diffidò l'azienda dal continuare a produrre il cacciucco surgelato gridando alla..... lesa maestà. In un primo momento, in effetti, il prodotto venne tolto dal mercato o meglio se ne cambiò il nome in un più anonimo "zuppa di pesce". Dopo un po' di tempo, probabilmente perché qualcuno deve aver detto loro che il sindaco di Livorno, a rigor di legge, non aveva affatto ragione, questi signori hanno continuato, e continuano tuttora a produrre loro Cacciucco surgelato ed a chiamarlo con il suo nome. Il sindaco di Livorno non aveva ragione perché il Cacciucco a tutt'oggi è un prodotto non certificato e quindi non tutelato, sul quale non è stato mai avviato un

procedimento di acquisizione di un qualsiasi marchio di tutela. Forse era bene averlo fatto. Invece di fare tanto baccano a parole, era bene aver avviato la procedura per la certificazione di prodotto. Si doveva fare come i produttori del lardo di Colonnata, che oggi si fregiano del marchio IGP, ed hanno messo così fuori gioco gli innumerevoli salumifici che, in ogni parte d'Italia, lo producevano usurpandone il nome. Ora non possono più farlo, a meno di non voler incorrere nel reato di frode alimentare. Ma il danno maggiore alla fama ed alla rispettabilità del nostro Cacciucco non lo fa la grande azienda che ne produce una versione da batteria e per di più surgelata, lo fanno quei ristoranti, che somministrano un prodotto che è indegno chiamare Cacciucco. Che lo presentano in una salsa color rosa arancio dove galleggiano pezzi di seppia e di polpo surgelati o dove la parte del leone la fanno i gamberoni magnum e le cozze spagnole.

Questa vicenda comunque un merito ce l'ha, quello di aver riportato l'attenzione su questo piatto, di averne fatto una sana pubblicità, tanto è vero che molti visitatori continuano a chiedere Cacciucco a quasi tutti ristoranti di Livorno e provincia, ed ha anche il merito di aver rinnovato l'interesse dei fiorentini che negli ultimi anni avevano spostato le loro attenzioni verso il baccalà, sempre alla livornese.

Proprio i fiorentini che sono sempre pronti a dir male di noi livornesi, è sul nostro mare che calano in massa a mangiare il pesce, di cui sono estimatori e conoscitori oltre che, va detto, anche pescatori. Un mio amico, abituale frequentatore invernale degli scogli di Calafuria, dove pratica la pesca con canna, mi dice che quando arrivano i fiorentini si può andare via perché se c'è un pesce lo pigliano loro. Vengono con lenze ultrasottili, con ami ed esche mai viste da noi. d'altra parte chi si puppa cento chilometri di macchina per venire a pescare vuol dire che è ben motivato ed attrezzato. Pertanto, anche se dalle loro parti ci fanno i ranocchi e non i saraghi, di pesce se ne intendono ed è difficile metterli di mezzo. Questo i ristoratori livornesi lo sanno bene. L'unica cosa che i fiorentini ancora non hanno imparato è a prendere il sole, arrivano da noi il sabato mattina bianchi come polpi e passano dal rosa porco al rosso gambero che raggiungono la domenica pomeriggio quando si mettono in fila sulla FIPILI per riprendere la via di casa. Ci mettono fino a martedì a sbollire i bruciori, giovedì stanno meglio, venerdì si sono dimenticati di tutto e sabato mattina ripartono di nuovo bianchi come polpi per ripetere il ciclo. Però mangiano bene. Quello tra fiorentini e livornesi è una sorta di amore odio, ma è più amore. Quando venne eletto Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi, Indro Montanelli scrisse sul suo Giornale. *“Niente da dire è un uomo eccezionale, ma come fa un fiorentino ad essere contento che un Livornese sia presidente della repubblica !!”*. Di Rimando Ciampi, quando andò a Firenze in visita ufficiale da Presidente, ad uno degli

astanti che gli disse *“Presidente in fondo Lei è uno di noi”*, rispose : *“non confondiamo le acque, voi siete fiorentini e io livornese, siamo due cose diverse”*, però poi aggiunse : *“quando io sono in giro per il mondo mi prendono per fiorentino , perché Firenze la conoscono tutti e Livorno no, io non replico accetto l’equivoco e sono orgoglioso di passare per fiorentino”*. Grande Uomo. D’altra parte Livorno l’hanno inventata i fiorentini, anche se nel tempo la loro creatura gli è un pò sfuggita un po’ di mano. Il presidio di Livorno era definito dalla repubblica fiorentina *“l’occhio del capo nostro”*. Poi la bandiera con scritta Fides che campeggia sul castello, nello stemma cittadino, fu donata proprio dai fiorentini quando grazie all’apporto dei villani livornesi, capitanati da Guerrino da Montenero, un personaggio sospeso tra storia e leggenda, il presidio gliolato resistette all’assedio dell’imperatore Massimiliano d’Asburgo e dei suoi alleati ghibellini, genovesi, milanesi ed anche ...pisani. Ad onor del vero la storia ci dice anche che il principale alleato degli assediati fu il ... libeccio che scompaginò la flotta imperiale e la costrinse a togliere l’assedio. Era il 2 novembre del 1496. La repubblica fiorentina per gratitudine verso i livornesi, per la fedeltà dimostrata e per il valore esibito in battaglia, donò al castello un bandiera con la critta Fides. L’episodio è raffigurato dal Vasari, negli splendidi affreschi del salone dei 500 di Palazzo Vecchio, anche se il Vasari raffigura la fortezza vecchia come era al suo tempo e non come era all’epoca dei fatti, cioè oltre mezzo secolo prima, quando in pratica c’erano solo il mastio e la quadratura dei pisani.

Ma torniamo al nostro Cacciucco, si diceva che in po’ per le vicende mediatiche sopra descritte, ma anche perché diciamocelo pure con un certo legittimo orgoglio, è un gran piatto che piace parecchio, la maggior parte dei ristoranti di Livorno e provincia lo hanno nel proprio menù. I santuari del cacciucco sono però pochi e sempre gli stessi, la Barcarola di Beppino Mancini, degno erede della mitica sora Palmira una vera icona nella storia della ristorazione labronica. Poi c’è la trattoria da Galileo inventata dal compianto Ivo Piagneri, un vero re del Cacciucco, pisano di nascita ma livornese convertito. Da citare anche il Sottomarino in Via Terrazzini, dove si fa il cacciucco da ottanta anni. In provincia fanno un Cacciucco d’autore, allo Scacciapensieri a Cecina, Gianluca Buonazia e Rossella di Nardo. E’ buono quello del Calesse a Quercianella e a me piace molto come lo fa la signora Antonella della Gargotta di Francesco a Castiglioncello, che è riuscita a farlo apprezzare ai suoi clienti russi che da qualche tempo frequentano la “Perla”. però, ripeto, non tutti lo fanno come deve esser fatto anche perché purtroppo non esiste un disciplinare vincolante.

L’unico documento che presenta le caratteristiche dell’ufficialità è la ricetta dell’Accademia Italiana della Cucina, prestigioso ente preposto alla tutela e alla

valorizzazione del patrimonio gastronomico italiano. A questo proposito è stato preziosissimo il lavoro svolto dall'avvocato Gristina. L'Accademia della Cucina ha redatto una ricetta tipo, l'ha depositata in atto pubblico presso un notaio di Livorno, in data 30 maggio 2001 e l'ha pubblicata nel Registro degli Usi e delle Consuetudini della provincia di Livorno, tenuto dalla Camera di Commercio. Vediamo a questa ricetta:

*Dosi per 4 persone:*

- 500 gr di polpo di scoglio
- 500 gr di calamari e seppie
- 300 gr di cicale o mazzancolle o scampi o gamberi
- 300 gr di palombo o nocciolo e/o murena o grongo
- 250 gr di pesce da minestra (scorfano, cappono, gallinella, sparlotto, tracina, pesce prete ecc)
- 500 gr di pomodori ben maturi ed un cucchiaino di conserva
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino rosso
- Aglio, cipolla, peperoncino, sedano, salvia
- Otto fette di pane raffermo

*In un grande tegame mettete la metà dell'olio, con due spicchi d'aglio la salvia e il peperoncino e appena l'aglio è imbiandito metteteci, ben grondante, il polpo, battuto e tagliato a pezzetti e fatelo cuocere lentamente. Aggiungete dopo una ventina di minuti le seppie e i calamari (anch'essi naturalmente puliti, lavati e tagliati) e continuate la cottura aggiungendo, dopo un po', il vino quindi la conserva di pomodoro, in attesa di aggiungerci quello che sta cuocendo nell'altro tegame.*

*Infatti, contemporaneamente, in un altro recipiente più piccolo mettete la cipolla, il sedano e l'aglio, tutto tagliato grossolanamente con il restante olio e dopo averlo soffritto aggiungete i pesci da minestra, il pomodoro e un po' d'acqua. Fatelo bollire per circa 20 minuti e passatelo con un passatutto fine nel tegame grande. Qui, quando i molluschi saranno quasi cotti, mettete a cuocere il pesce a taglio e i crostacei (naturalmente tutto ben pulito e lavato).*

*Arrostite il pane, strusciatelo con l'aglio e servitelo in fondo alle scodelle o al vassoio. Si può guarnire il piatto con frutti di mare da aggiungere nel tegame, quasi a fine cottura.*

*Se vogliamo il cacciucco all'antica i pesci da minestra non vanno passati e si può usare un solo tegame.*

*Il tipo e la quantità di pesce utilizzati può variare all'estro del cuoco, alle condizioni del mare e della stagione basta che i pesci siano freschi e possibilmente nostrali.*

Del cacciucco credo di aver detto abbastanza, non certamente tutto, in compenso in circolazione ci sono molte pubblicazioni anche autorevoli che ne trattano e che quindi possono esaurire l'argomento. Da parte mia ho cercato di privilegiare l'aspetto storico, quello che maggiormente mi compete, operazione che mi accingo ora a compiere con la seconda delle icone della livornesità, il ponce.

## IL PONCE

L'altro caposaldo della tradizione gastronomica della città di Livorno è senza dubbio il Ponce, una bevanda costituita da un mix di liquori, sapientemente dosati e riscaldati, in felice combinazione con un buon caffè ristretto. Il tutto da consumarsi di solito dopo un abbondante, pasto magari a base di Cacciucco. Da qui il connubio tutto labronico ben rappresentato dalla nota barzelletta che a Livorno sanno quasi tutti, ma vale la pena raccontarla se non altro per quei tre che ancora non la sanno e per i pisani. Una popolana livornese si presenta al pronto soccorso con in braccio un bimbo di pochi mesi in preda a febbre alta, vomito e convulsioni. Il dottore lo visita e chiede alla mamma come è stato alimentato e la mamma dice che l'ultima cosa che gli ha dato è un ponce. *“un ponce, ma è matta, a un bimbo di pochi mesi !”* dice il dottore molto sorpreso. *“perché cosa avrei dovuto dargli ??”* riprende la mamma *“Latte signora, i bimbi a questa età devono prendere solo latte “Seeee ....dopo il cacciucco gli davo il latte !!!!”*. Aveva ragione quella mamma dopo il cacciucco ci vuole il ponce, naturale connubio e naturale continuazione che dà tra l'altro un senso a questa dotta (quasi) trattazione.

Il Ponce per Livorno fa parte della storia, della cultura della tradizione, tutti valori che sembravano destinati ad un indecoroso tramonto, ma che fortunatamente si stanno rivalutando e che fanno sì che un bischero come il sottoscritto si metta a scrivere di simili bischerate. Comunque diciamo la verità dopo un cena che mette a dura prova il nostro stomaco un bel Ponce è un vero toccasana, mica come quegli amari, che poi sono più dolciaccheri che amari, con cui ci spappolano i santissimi nelle pubblicità televisive. Come quello che bevono quei quattro idioti che fanno le cose più assurde, come prendere a rimorchio un'orchestra su una zattera in mezzo al mare ( ma che ci fa un'orchestra su una zattera in mezzo al mare !? ma lasciali affogare che se lo meritano !). Ma coloro che inventano queste pubblicità non sono sciocchi, sciocchi siamo noi che ne parliamo, ed è quello che loro vogliono. Ma torniamo al Ponce che è meglio.

Il Ponce quindi oggi è più che altro un ottimo fine pasto che in una botta sola è caffè e ammazzacaffè ma in passato, come spero di farvi apprezzare, a Livorno era ... molto di più. La nostra generazione, abituata agli spuntini-pausa-pranzo, alle (fetide) barrette ed alle “insalatone”, quando si misura con un Cacciucco si trova in difficoltà. Problema che non hanno i nostri genitori e i nostri nonni. Perché loro hanno fatto la guerra, hanno patito la fame, quella vera, hanno conosciuto l'angoscia di dover trovare ogni giorno qualcosa da mangiare, e quando è tutto finito ed hanno conquistato, con loro merito, un po' di benessere hanno voluto esorcizzare quei ricordi ed hanno giurato a se stessi che per tutta la vita loro, dei loro figli e dei loro nipoti, di cibo ce ne doveva essere a strafogare. Loro non

sentono discorsi, a pranzo e cena, due volte al giorno : primo, secondo, contorno, frutta e biscottino ed a ristorante tutto il programma antipasto-dolce. E' chiaro che il loro stomaco è diventato una specie di zampogna. Per loro il Ponce è più un piacere che una necessità.

Comunque cominciamo dalla semantica: la parola ponce costituisce una trasposizione un po' maccheronica nella lingua italiana del termine inglese *punch* che nel suo significato più diffuso vuol dire pugno ma è utilizzato come termine anche per indicare appunto il ..punch, ovvero una bevanda alcolica calda. Diciamo che tra i due significati però un po' di affinità c'è. Gli inglesi conobbero il punch nel sub continente indiano, di cui furono a lungo colonizzatori, non del tutto disinteressati. La parola punch deriva dal sanscrito ed ha il significato di cinque, non è lontana la parentela con il greco pente. Perché cinque, perché cinque erano gli ingredienti: erbe aromatiche (la più usata era ovviamente il tè), limone, zucchero, alcol e acqua. Gli inglesi, si sa, divennero fanatici del tè e lo sono ancora oggi, diciamo comunque che sapevano sfruttare a dovere tutte le novità provenienti delle varie culture che in ogni parte del globo i loro marinai scoprivano e portavano nella vecchia Europa. Diciamo anche che grazie alle navi di Sua Maestà il mondo, nei secoli 700 e 800, divenne veramente più piccolo. Nel 700 gli inglesi, già padroni dei traffici planetari, avevano eletto Livorno a loro base privilegiata nel Mediterraneo. Il vecchio Mare Nostrum non era più il centro del mondo, grazie ad un marinaio che proprio sulle sue rive era nato, un certo Cristoforo Colombo, ma era pur sempre teatro degli scambi commerciali importanti tra l'Europa e l'Oriente e il porto labronico si prestava a meraviglia a fungere da scalo intermedio di scambio. Perché, prima di tutto era neutrale, i gran duchi di Toscana, sia i Medici prima che i Lorena poi, non avevano nemici, andavano d'accordo con tutti, quindi le merci in deposito non correano pericoli a causa di possibili guerre che in quel secolo erano frequentissime . Poi il porto era moderno, ben attrezzato, servito da operatori molto efficienti, con strutture commerciali, finanziarie e operative di prim'ordine. Per questo la corona britannica ritenne inutile dotarsi di un porto da occupare militarmente, cosa che farà in seguito con Malta e Gibilterra. La neutrale Livorno andava benissimo. In città si insediò quindi una fitta e vivace rappresentanza dell'impero britannico. Di tale rappresentanza restano oggi a testimonianza le chiese protestanti di cui già abbiamo parlato e due cimiteri di cui quello di città, situato in Via Verdi e nascosto da un palazzone moderno, è un vero gioiello. La comunità britannica nel 700 divenne quindi protagonista della vita economica, ma anche sociale e culturale di Livorno, così come nel secolo precedente lo erano stati gli ebrei, gli armeni e i greci. I facoltosi sudditi di Sua Maestà che abitavano nei palazzi di città e nelle

ville di Montenero tenevano, come suol dirsi, salotto, facevano tendenza, imponevano le mode.

Motivo di loro vanto erano poi le ospitate dei partecipanti al *gran tour*. Bisogna sapere che già da un paio di secoli i giovani rampolli delle famiglie nobili e alto borghesi di Gran Bretagna, al termine dei loro studi universitari, dovevano, per l'acquisizione della laurea, fare un viaggio in Italia, il *gran tour* appunto. Perché i britannici non hanno mai apprezzato, almeno dal 600 in poi, il presente del nostro paese, ma in compenso hanno sempre apprezzato ed apprezzano ancora moltissimo il nostro passato, la nostra storia, la nostra cultura e soprattutto la nostra arte. Quindi dopo aver studiato ben bene il nostro paese venivano a visitarlo. Non facevano però come i nostri studenti di oggi, la cosiddetta generazione erasmus, che vanno laggiù per imparare e fanno i camerieri e i lavapiatti, loro venivano accolti, ospitati ed accompagnati con mille riguardi ed i vip nostrani di allora facevano a gara per avere questo ambito onore. Il *gran Tour* durava in media un paio di anni e toccava ovviamente la Toscana, poi l'Umbria, Roma, Napoli, la Sicilia, quindi il Nord, Bologna, Venezia, Verona, Milano, Torino, Genova. Livorno era meta d'obbligo, in quanto base ottima per la visita alle molte mete storiche della Toscana. Un po' come fanno oggi i passeggeri delle navi da crociera che arrivano al nostro porto e partono alle volta di Pisa, Lucca, Firenze, Siena. Loro vanno un po' più di fretta ma il concetto è quello. La scelta di Livorno era anche favorita proprio dalla presenza di una numerosa e prospera comunità di sudditi di Sua Maestà.

Con l'800 il *gran tour* in Italia cessa quasi del tutto, le conquiste coloniali avevano di molto ampliato l'orizzonte e l'avvento della navigazione a vapore, che rendeva i viaggi sulla lunghissima distanza più brevi, meno avventurosi e soprattutto più comodi, aveva reso più richieste mete esotiche e lontane, come l'Egitto e l'India.

Quindi abbiamo visto come gli inglesi godessero di notevole prestigio in città e le loro abitudini facessero moda, compresa quella del punch che portava importanti benefici, riscaldava in inverno, favoriva la digestione dopo un abbondante pranzo e garantiva i benefici sociali dell'alcol. E' molto probabile però che il consumo del punch, divenuto un vezzo dei salotti, abbia avuto un origine più plebea e il merito sia da attribuire agli equipaggi delle navi di Sua Maestà che, per la tutela degli interessi della corona, stazionavano in porto. Su queste navi, come su tutte le innumerevoli altre che sotto la bandiera britannica solcavano i mari del mondo, vi era di norma abbondanza di rum, un liquore molto apprezzato da quei marinai che i comandanti spesso usavano come premio per i più bravi. Il Rum aveva il pregio di costare poco perché si faceva dalla canna da

zucchero che a sua volta era coltivata nell'area caraibica del centro America, con l'impiego degli schiavi africani, mano d'opera notoriamente a basso costo.

Ne fece un uso forse improprio il più famoso dei marinai britannici, l'ammiraglio Orazio Nelson. Durante la battaglia di Trafalgar venne ferito a morte e quindi doveva essere sepolto in mare. La sepoltura in mare è per un marinaio molto degna e dignitosa ed ha una sua solennità, anche perché all'epoca non c'erano le celle frigorifere a bordo delle navi ed era impossibile portare la salma in patria. I marinai di Sua Maestà Britannica quando morivano in battaglia o per malattia venivano avvolti nell'amaca che in vita serviva da letto a da armadio, la salma veniva cucita dentro questa specie di sacco e l'ultimo punto della cucitura prevedeva che l'ago trapassasse il naso, per essere sicuri che il soggetto fosse morto veramente. Ma Nelson era Nelson e la sua tomba doveva essere oggetto di culto per i secoli a venire, per questo meritava una sepoltura nella cattedrale di Saint Paul a Londra. Il problema era che Londra distava un mese di navigazione e, anche se eravamo in autunno inoltrato (21 ottobre), era impossibile la conservazione della salma. Il problema fu risolto immergendo il corpo di Nelson in un barile di rum. Qualche storico dice di brandy, ma io propendo per la prima versione. In pratica lo misero sotto spirito. La storia non dice se quel liquore poi qualcuno lo ha bevuto. Il rum quindi abbondava sulle navi britanniche, il problema però era che il suo uso provocava frequenti episodi di ubriachezza, il che non era proprio conforme con la tradizionale disciplina che vigeva su quelle navi. Per questo l'ammiragliato ad un certo punto dette ordine che il rum di bordo venisse mescolato con acqua. Ovviamente i marinai non gradivano il rum annacquato e utilizzando le spezie, che anch'esse abbondavano sulle loro navi, in quanto servivano alla conservazione dei cibi, rispolverarono il punch. Il rum lungo mescolato con tè, cannella, chiodi di garofano, pepe e quant'altro di disponibile, ma soprattutto con il limone, particolarmente indicato per combattere lo scorbuto, ben scaldato, riacquistava un proprio appeal. Era quello che i marinai britannici chiamavano Grog.

A Livorno accadde che dalle navi di Sua Maestà, che erano sempre in porto, l'uso del punch si trasferisse a terra nell'ambito della numerosa comunità britannica e da questa alla popolazione indigena, prima quella colta e poi quella plebea. Dicevo, prima quella colta, il punch si beveva nei salotti ed aveva perso il suo carattere proletario originale, non era più quindi il grog dei marinai. A questo pensarono i livornesi: i carrettieri, i barcaioi, i risiatori che dettero inizio alla vera tradizione del Ponce, quindi credo si possa dire che il Grog e non il punch è da considerare come il vero e legittimo antenato del nostro Ponce.

Alla fine dell'ottocento l'Europa è squassata dalla rivoluzione francese che all'inizio riguarda solo il paese d'origine, ma ben presto viene esportata in tutta Europa da un eccezionale messaggero, Napoleone Bonaparte. Uno delle parti nostre. La sua famiglia, era infatti originaria di San Miniato, una storica cittadina che la provincia di Pisa ebbe da Firenze negli anni venti del 900 a compensazione dei territori che aveva dovuto cedere a Livorno, ma questa è un'altra storia. Napoleone, tra l'altro, deve la sua grandezza proprio a quest'origine. Il suo ingresso all'accademia militare fu infatti reso possibile grazie ad un attestato del comune di San Miniato che certificava l'origine ed il lignaggio della famiglia Buona Parte (il cognome venne cambiato in Bonaparte da Napoleone stesso perché era troppo ...italiano). Eravamo ancora nell'"*ancien régime*" prerivoluzionario e solo i nobili potevano accedere alla carriera di ufficiale.

Napoleone proprio in Italia mostra tutto il suo eccezionale talento militare, occupa tutto lo stivale e in primis Livorno ed il suo porto perché era funzionale agli interessi francesi e non doveva più esserlo per quelli britannici. I sudditi di sua Maestà però avevano visto la mala parata ed avevano chiamato Nelson che all'epoca comandava le forze navali del mediterraneo. Nelson allora se la passava proprio bene, stava a Napoli, dove mangiava beveva e amoreggiava con lady Emma Hamilton, moglie, non proprio morigerata (pare avesse una relazione lesbica anche con la regina Maria Carolina) dell'ambasciatore britannico presso la corte partenopea. Il suo piacevole ménage si interruppe sul più bello e dovette correre in fretta e furia a Livorno a trarre in salvo la locale comunità britannica, che si imbarcò sulle sue navi con armi, bagagli e ... quattrini. Quindi gli inglesi se ne vanno e con loro se ne vanno il tè e il rum, ingredienti essenziali per il punch, entrato ormai nelle abitudini dei livornesi. Ma i livornesi erano già allora ricchi di fantasia e trovarono il modo di sostituire degnamente questi due preziosi elementi.

A Livorno era già conosciuto e diffuso il caffè. Diciamo subito che il caffè non viene dall'America e più precisamente dal Brasile. In America c'è stato portato. La pianta da cui si ricava è originaria dalle sponde del Mar Rosso, dalla penisola arabica ed in misura minore dalla dirimpettaia Etiopia. La primaria origine è individuata nell'attuale Jemen del Sud, in una provincia che ha un nome straordinariamente evocativo Mokha. Il suo consumo nel mondo arabo, divenuto islamico, risale alla notte dei tempi. Narra una leggenda che un pastore nomade della zona aveva consentito al proprio gregge di brucare una pianta a lui sconosciuta e che la notte le pecore, anziché dormire, vagavano insonni per il deserto. Il nostro uomo pensò quindi di estrarre da questa pianta le bacche, le tostò al fuoco, quindi le bollì ricavandone in infuso estremamente energetico. Un'altra leggenda

vuole che Maometto, durante l'Egira, la storica migrazione verso Medina, stanco e prostrato venne colto da sconforto, allora venne in suo soccorso l'Arcangelo Gabriele che gli diede da bere una bevanda scura e calda, preparata dallo stesso Allah, che lo rimise in forze e gli consentì di portare a compimento la sua leggendaria missione.

Come il caffè è arrivato fino a noi? Secondo una storiografia diffusa il caffè è arrivato a Vienna dove i turchi di Solimano il Magnifico, all'apice dell'espansionismo islamico verso l'Europa cristiana, avevano posto l'assedio. I turchi, dopo la loro sconfitta patita ad opera degli imperiali e dei polacchi di Jan Sobieski e la frettolosa dipartita dal loro accampamento, lasciarono molti sacchi di caffè, grazie ai quali iniziò la somministrazione della bevanda in una apposita bottega nel centro di Vienna. Possiamo dire, divagando un po', che nell'occasione nacque la colazione moderna perché al caffè, che successivamente unito al latte diventerà il cappuccino, si abbinò il cornetto. Cornetto il cui nome internazionale è *croissant* (pronuncia *cruassan*) che in francese significa crescente che di norma è un aggettivo, ma associato alla luna diviene un sostantivo e corrisponde al nostro mezzaluna, che poi è lo stemma dell'Islam ottomano. Sembra che i pasticceri di Vienna assediata inventarono questi dolcetti a forma di mezzaluna e li mangiassero sulle mura in faccia ai turchi per sbeffeggiarli. Un po' come se all'assedio di Gerusalemme, durante la prima crociata, gli arabi assediati avessero fatto dei panini a forma di croce e li avessero inzuppati nel caffè che, come abbiamo visto, loro già conoscevano. Se questa è storia o storiella non è certo, però è gradevole. Tutto questo non c'entra con il ponce, diciamo che è una vanitosa ostentazione di cultura spicciola.

Torniamo all'assedio di Vienna, era il 1683, nella capitale austriaca nasce il consumo del caffè, ma a Venezia la prima bottega del caffè risale al 1640, e Livorno, come ci racconta Aldo Santini, splendido narratore di cose livornesi, ebbe la sua prima bottega del caffè nel 1632, prima in Europa. Per quanto riguarda le teorie sul come il caffè sia approdato all'ombra dei 4 mori non abbiamo che l'imbarazzo della scelta. Potrebbero averlo importato gli ebrei, provenienti dalla Spagna, che avevano storiche relazioni commerciali con l'Islam, potrebbe essere arrivato a seguito di una delle tante razzie fatte dalle galere di Santo Stefano, il cui strapotere nel Mediterraneo era in quel periodo pressoché assoluto. Perché oggi si parla spesso delle razzie e delle prepotenze dei pirati musulmani, detti barbareschi, rozzi, analfabeti e infedeli, mentre poco si parla di cosa combinarono i cavalieri di Santo Stefano, civili, colti e devoti. A cavallo tra il 500 e il 600 la flotta stefaniana, che in pratica era la marina da guerra non dichiarata del Granducato di Toscana che aveva l'esigenza, per motivi commerciali, di mantenere una neutralità, ne ha combinate di tutti i colori. In quel periodo, quando era gran duca Ferdinando I, II

comandante era un volterrano, l'ammiraglio Jacopo Inghirami, vero terrore di tutto il mediterraneo orientale e meridionale. Inghirami Conquistò e depredò, tra le altre, la città fortificata di Bona, nell'attuale Algeria, non proprio un villaggio, diciamo della dimensione di Piombino. Non si fece poi scrupolo di andare a bombardare lo stesso porto di Algeri. Insomma, se dalle nostre parti, soprattutto, nel nostro meridione, si gridava *Mamma li turchi*, sulle coste del Nord Africa, della Grecia e della stessa Turchia, si gridava *Mamma li toscani*. Quest'ultima teoria, quella cioè della preda è riportata dall'annalista Giuseppe Vivoli che racconta dell'arrivo in quegli anni a Livorno di 6 balle di caffè, provenienti dall'Arabia, depredate a largo di Alessandria. Otello Chelli, altro apprezzato narratore di cose livornesi, racconta invece che nel 1614 una galea stefaniana arrivò a Livorno con al rimorchio una feluca saracena catturata durante una perlustrazione nel Mar Tirreno. La nave aveva a bordo alcune balle di questi chicchi che furono in un primo momento scambiati per grano saraceno. Fu uno dei membri dell'equipaggio fatto prigioniero a spiegare di che cosa si trattava e come andavano utilizzati quei misteriosi chicchi. Spero che quel moro benemerito sia stato ben trattato all'interno del bagno dei forzati e magari non sia stato proprio uno di quelli condannati a stare incatenati per secoli sotto la statua del Granduca Ferdinando.

Il caffè, come abbiamo visto, si ottiene dai semi di una pianta cespugliosa, semi che vengono essiccati al sole e poi tostati. La tostatura è ovviamente la fase più importante del processo e nel tempo ogni paese ha acquistato una propria caratterizzazione. Inutile dire che la tostatura italiana è divenuta di gran lunga la più apprezzata nel mondo ed ha consentito la forma di consumo di caffè oggi più diffusa ovvero l'espresso. Dal Medio Oriente il caffè non arrivò solo in Italia ma si diffuse in tutto il mondo grazie, in prima battuta, alla Compagnia delle Indie Olandesi le cui navi portarono le piantine di caffè in Indonesia. Alcune finirono poi nell'orto botanico di Amsterdam e da lì arrivarono in Francia. I francesi le trapiantarono nei loro possedimenti nella Martinica, dove iniziò la coltivazione massiccia del centro America. Sempre gli olandesi portarono quindi la pianta nella Guayana Olandese e di lì in Brasile, che oggi è il primo produttore mondiale, seguito dal Vietnam e dalla Colombia.

La moda della bottega del caffè non riguardò solo il mondo mediterraneo ma anche quello anglosassone, dove nacquero e si diffusero le *coffee house*, prima a Londra, quindi nel resto della Gran Bretagna per approdare all'altro mondo, dove nasceranno i futuri Stati Uniti d'America.

Ma torniamo sulle sponde del Tirreno. A proposito forse non tutti sanno che, secondo l'Istituto Idrografico della Marina, il mare che bagna le nostre coste non è il Mar Tirreno settentrionale, ma il Mar Ligure meridionale, il cui confine è convenzionalmente rappresentato dal 43° parallelo, che unisce Capo Corso a Piombino. Quindi la cittadina di Tirrenia, dovrebbe chiamarsi Liguria, il giornale che si stampa a Livorno dovrebbe chiamarsi il Ligure e Castiglioncello dovrebbe essere la Perla del Ligure. Non mi torna proprio. Sarebbe bene che questo equivoco, tra teoria e pratica, venisse sanato una volta per tutte, magari chiamando il mare che va dalla foce del Magra alla foce del Chiarone semplicemente Mare Toscano, come era chiamato nelle carte nautiche dell'800.

Ma torniamo come si dice a bomba, i livornesi sono stati i primi in Europa a sorseggiare il caffè seduti in una bottega che era la prima antenata degli attuali bar. La bottega del caffè comincia a diventare una forma del costume sociale, uno strumento di aggregazione e di socializzazione. E' vero che esistevano già le osterie, che a Livorno si chiamavano fiaschetterie, ma lì si praticava più che altro la ristorazione più che l'intrattenimento. Il Ponce diviene assieme al caffè la bevanda che alimenta questo fenomeno, ma con l'arrivo dei francesi di Napoleone, come abbiamo visto, gli inglesi se ne vanno e con loro se ne va anche il tè, ma questa non fu una mancanza particolarmente sofferta, più che altro si sentì la mancanza del Rum. Anche in questa occasione venne in aiuto ai livornesi la loro proverbiale fantasia e nacque appunto il Rum Fantasia o Rumme, che poi è una trasposizione in maccheronico livornese di un termine straniero. Come dal Punch è venuto il Ponce, dal Rum è venuto il Rumme. La fabbricazione degli alcolici è un po' una tradizione livornese, come del resto accadeva in ogni città di porto, dove il loro consumo, vista la frequentazione, era molto sostenuto. Si producevano alcolici e superalcolici per la vendita e addirittura per l'esportazione, ma anche per il consumo locale e quì ogni ristoratore, allora si poteva, aveva una propria produzione artigianale, furono quindi gli stessi barristi di allora a produrre il Rumme, attraverso il connubio, che ognuno dosava a modo suo tra alcol e zucchero bruciato, quello che oggi chiamiamo caramello.

Livorno, come abbiamo visto, era una città dove il meticcio era un valore aggiunto, era nata da una mescolanza di popoli e di razze, la sua specialità gastronomica più famosa derivava da una mescolanza di pesci, quindi anche il Ponce non poteva sottrarsi a questa regola e doveva raggiungere il suo apice attraverso un riuscito matrimonio tra il Rumme e qualche altra cosa che ne esaltasse il sapore oltre che il vigore. Molti ancora oggi preferiscono associare il Rumme al Cognacche, termine che è sempre

una trasposizione in maccheronico del blasonato Cognac, ma che poi sarebbe il vile brandy da correzione. Ma io preferisco, sempre in osservanza di una tradizione storica, aderire a quella corrente di pensiero che preferisce associare il Rum al Sassolino.

Il Sassolino appartiene alla numerosa famiglia di liquori a base di anice che sono presenti in tutto il bacino del Mediterraneo, anche se il Sassolino in particolare proviene dalla città di Sassuolo in provincia di Modena, dove pare venne introdotto da dei droghieri svizzeri del cantone dei Grigioni. Come detto il Sassolino ha molti parenti, più o meno stretti, sparsi per tutto il Mediterraneo. Dalla Francia vengono il Pastis e l'Anisette, che ha continuato la propria fortuna nelle Marche, ad Ascoli Piceno, dove è diventata Anisetta Meletti. In Grecia c'è l'Ouzo, il Raki in Turchia, l'Arak in medio Oriente, mentre in Italia è diventata famosa la Sambuca. Tutte queste specialità hanno in comune il sapore di anice che però deriva da due tipi di spezie che hanno sapore simile ma sono diversissime, l'anice stellato e l'anice verde. Ma il liquore all'anice che ha la storia più prestigiosa è l'Assenzio, a cui sembra sia dovuto il successo dei pittori impressionisti ad anche, pare, del nostro grande Amedeo Modigliani, abituali consumatori, che si dice da tale consumo traessero le loro ispirazioni. Uno dei biografi del grande pittore livornese, Charles Beadle, racconta che Modigliani avrebbe scoperto il suo personalissimo stile il giorno in cui fissò una donna attraverso il vetro deformante di una bottiglia di Assenzio di cui ovviamente aveva vuotato il contenuto. Non è provato che avesse proprietà allucinogene, dovute alle foglie della pianta di assenzio che assieme ai semi di anice era la materia prima, fatto sta che nel 1915 il governo francese ne proibì la produzione ed il consumo. Ma torniamo al nostro Sassolino che riscosse il successo dei livornesi anche se quello che veniva regolarmente consumato era un normale infuso in alcol di semi di anice, prodotto sempre grazie alla fervida fantasia dei distillatori artigiani labronici, che quindi non proveniva dalla provincia modenese, però la parola ponce al Rumme e Sassolino suonava assai bene ed alimentava un consumo decisamente sostenuto. L'Anice, che i livornesi cominciarono presto a chiamare Anaci, veniva usato anche per correggere il caffè, attenzione però, come poi vedremo, il Ponce è una cosa ed il corretto tutt'altra, e bevuto anche liscio.

Quindi abbiamo visto che il ponce, come lo conosciamo oggi, si compone di una indovinata commistione di caffè, e liquori strettamente locali, i cui nomi derivavano da parenti blasonati come Rum, Cognac e Sassolino, ma rivisti e corretti anche nel nome ad uso strettamente labronico. A Livorno c'era quindi una notevole produzione di liquori che abituando i livornesi ad un consumo artigianale e casareccio li ha un po' allontanati dai prodotti prestigiosi.

Anche a me è capitato di fare le spese di questa ignoranza in un episodio giovanile che mi piace raccontare. La mia disavventura porta il nome del cardinale Pedro Gonzales de Mendoza. Costui, nato a Guadalajara in Spagna, il 3 maggio 1428, e morto nella stessa città l'11 gennaio 1495, ha il merito storico di aver contribuito a convincere la regina Isabella di Castiglia a finanziare l'impresa di Cristoforo Colombo, ma è noto soprattutto per aver dato il proprio nome ad un brandy molto pregiato e quindi molto costoso. Nel lontano 1973 io prestavo servizio come sottotenente di complemento, in servizio di leva, presso la caserma Vittorio Veneto di Genova Sturla. Ero al mio primo servizio come ufficiale di picchetto. Per chi non ha fatto il militare l'ufficiale di picchetto è il responsabile operativo dell'attività della caserma, sorveglia l'ingresso, gestisce i vari momenti, sveglia, rancio, silenzio, scanditi dal suono della tromba e tante altre cose, almeno prima era così, ora non so. E' un servizio che dura 24 ore e in una caserma grande come era la mia era decisamente impegnativo. Ero montato da un paio d'ore quando mi si presenta un soldato e mi dice che deve uscire per servizio e mi chiede di firmargli il relativo permesso. *"Guarda - gli dico – io non posso firmarti il permesso perché è presente il tuo capitano, è giusto entrato poco fa, lo deve fare lui, io lo devo solo controllare"*. Quello si convince ma ritorna dopo pochi minuti *" il mio capitano ha detto che ora ha da fare e che quindi il permesso me lo deve firmare lei"*. Io, scrupoloso chiamo il capitano Sestini (così si chiamava), gli faccio presente di persona la situazione e lui mi risponde piuttosto seccato che è impegnato nella soluzione di un grave problema e mi ordina di firmare il permesso e di non fare storie. Io naturalmente obbedisco. Dopo poco il capitano Sestini si presenta al corpo di guardia con un tenente della sua compagnia. *"Allora, lo ha poi firmato quel permesso ?"* mi chiede e alla mia risposta affermativa continua *" Non poteva mica farlo perché, come vede, io sono presente in caserma," "ma me lo ha ordinato lei ora al telefono"* *"looo, non me lo ricordo proprio, lei ha infranto il regolamento, cosa facciamo le do gli arresti o ce la vediamo al circolo ufficiali e risolviamo la faccenda da gentiluomini ?"* Gli arresti è la punizione prevista per gli ufficiali che equivale alla consegna per i soldati di truppa. Si trattava è chiaro di una goliardata, uno scherzo, che come scoprii nell'occasione, faceva parte delle tradizioni del reggimento, guardai l'ora era il primo pomeriggio, *"a quest'ora, pensai, non ci sarà quasi nessuno"* invece c'era un bel po' di gente che ovviamente non era lì per caso. *"da bere per tutti ?"* fa il capitano Sestini *"certamente"* faccio io, *"scelgo io naturalmente"* continua il capitano Sestini, che comincia a guardare lo scaffale dei liquori *"facciamo Cardinal Mendoza per tutti"*. La mia cultura liquoristica arrivava ai prodotti Vittori e quindi questo cardinale non lo avevo mai sentito nominare *"sarà un cardinale genovese – pensai - deve essere un liquore tipo il Tre*

*Stelle , che al mio Bar Sirena usano per fare il ponce, mi è andata bene, pensa te se sceglieva la Vecchia Romagna o lo Stock 84". Poi scopri, a mie spese, che quel cardinale non era genovese ma spagnolo e la scoperta mi costò quasi una settimana di stipendio. Nel congedarsi il capitano Sestini mi disse "bravo tenente Cusmai, è soddisfatto di come abbiamo risolto la faccenda ?" "mica tanto – risposi – era meglio se mi prendevo gli arresti".*

Quindi abbiamo visto come il consumo del ponce, il cui gradimento era anche ampiamente favorito dalla presenza del caffè e di liquori locali, si era diffuso presso il popolino, con rigorosa identità di genere in quanto era gradito anche al gentil sesso che in questo caso forse tanto gentile non era. Certo noi oggi se potessimo cavalcare la macchina del tempo e catapultarci in quell'epoca troveremmo il ponce di allora probabilmente imbevibile. D'altra parte si produceva con la tecnologia dell'epoca, il caffè si faceva per infusione bollendolo in un calderone, poi si filtrava in un apparecchio abbondantemente decorato che stava in bella vista sul bancone, dove dei rudimentali fornelli a spirito lo tenevano caldo. Il vapore e la corrente elettrica erano ben al di là da venire. Per fare il ponce si prendeva del caffè da un apposito rubinetto che si trovava alla base della macchina filtro-caldaia, si mescolava con i liquori e con spezie, secondo la fantasia dell'operatore, che potevano essere, semi di finocchio, cumino, noce moscata, ma soprattutto pepe e peperoncino che a Livorno, per motivi che ignoro, tutti chiamavano e chiamano zenzero. Il ché è un palese errore perché lo zenzero è un'altra cosa, si tratta di una pianta officinale, coltivata in estremo oriente di cui si utilizza il rizoma, una specie di tubero. Peperoncino che neanche in provincia chiamano con il suo nome, lo chiamano infatti pementa, che certamente è più corretto. Una volta mentre mi trovavo sul bus che mi portava da Livorno, dove lavoravo, a Rosignano dove abitavo (e abito tutt'ora) carpii una conversazione tra due studentesse adolescenti anch'esse pendolari "sai – diceva una all'altra- a Livorno non conoscono la pementa, ne parlavo con la Marchetti (evidentemente una compagna di classe livornese) che mi ha detto o cos'è la pementa, noi un si onosce" " o il cacciucco - disse l'altra bimba - con che lo fanno !?" Non mi intromisi, anche per non correre il rischio di passare per pedofilo, ma a Livorno il peroncino lo conoscono eccome, solo che lo chiamano zenzero.

Nell'ottocento Livorno cessa di essere la città cosmopolita e prospera che era stata nei due secoli precedenti si forma e si radica nel territorio una popolazione indigena, che piano piano perde le varie connotazioni delle popolazioni in cui era divisa, per assumere una propria fisionomia culturale che si svincola sempre di più dalle tradizioni ebraiche, angolosassoni, greche, germaniche o francesi. Il ponce non è estraneo a questa nuova

caratterizzazione anzi ne è una componente importante ed è apprezzato anche negli strati sociali più elevati, presso la media ed alta borghesia cittadina dell'epoca, soprattutto nelle occasioni più trasgressive e non certo in famiglia, come ben testimonia Dino Targioni Tozzetti detto Cangillo in uno dei suoi celebri sonetti in vernacolo livornese, intitolato Er Crubbe (il club) : *“Vanno ar teatro e doppo mezzanotte / s'arradunano al crubbe : è un quartierino / in dove si por di passan la notte / a fare la burletta e a ber 'r poncino”*. Il resto è un po' ... forte, chi vuole se lo potrà leggere nelle varie edizioni stampate dei sonetti del Cangillo. Tale dotta testimonianza ci dice un'altra cosa che è opportuno rammentare, perchè oggi è in disuso, l'abitudine di chiamarlo con il diminutivo, poncino. Evidentemente si pensava in questo modo di sminuirne gli effetti soprattutto a seguito di un consumo sostenuto, che era nella norma. Perché oggi, che il ponce è tornato di moda, si beve dopo pranzo e dopo cena per digerire, non è pensabile oggi prendere una sbornia di ponci. La storia questo non lo dice, ma le sbornie di ponci erano frequenti al pari di quelle di vino. Perché a parte quello che ci riferisce il Cangillo il ponce era la bevanda del popolino, dei ponciaioli e delle ponciaiole. Razza estinta, ma non da molto, diciamo che quelli della mia generazione, nati cioè dopo la guerra, hanno fatto in tempo a conoscere. Io mi ricordo soprattutto dei soggetti di sesso femminile. Ne ho conosciuta una, al mio bar Sirena, di cui già vi ho accennato, ma di cui vorrò ancora parlare più avanti. Di lei mi ricordo il sembiante e anche il nome e cognome, non lo faccio perché potrei urtare la suscettibilità di eventuali eredi che potrebbero leggere queste righe, perché se il DNA si trasmette attraverso più generazioni, non è opportuno provarli. Infatti la suddetta signora, assidua frequentatrice del Bar Sirena, era famosa per le borsate che rifilava agli avventori che mettevano in dubbio la sua femminilità. Ma la maggior parte di questi personaggi stazionava nei bar vicini alla Piazza Cavallotti, in quanto a vario titolo gravitavano attorno alle varie attività commerciali che vi si svolgevano. Alcune davano, come si diceva, le carrette a nolo. La carretta era un veicolo per trasporto merci a trazione umana, a differenza del barroccio che era a trazione animale. Le carrette venivano noleggiate per usi commerciali ma anche per usi domestici. In un tempo in cui non erano in uso le monovolume e le station wagon, chi doveva fare un trasloco o trasportare un oggetto voluminoso e pesante, come un canterale o una damigiana di vino, noleggiava appunto una carretta. Il ponce serviva a queste signore per riempire i tempi morti tra una transazione e l'altra. Ma la ponciaiola classica stazionava a lungo nel bar che era anche il centro dei propri affari. Nonostante l'aspetto dimesso era piena d'oro e amava in modo particolare i braccialetti cosiddetti a “portatovagliolo” e le collane dette “goliè”, che poi è la trasposizione maccheronica del francese *collier*. Avevano la voce roca e il motivo è ben

chiaro e la loro attività consisteva, sempre per usare l'espressione di allora, nel *dare i vaini a strozzo*. Praticavano cioè il piccolo prestito su pegno o per meglio dire la piccola usura. Erano insomma le strozzine. Allora quella non era un'attività disdicevole e, anche se non del tutto legale, era ampiamente tollerata. D'altra parte a quei tempi il popolino non aveva dimestichezza con le pratiche bancarie, non chiedeva il prestito alla banca, che peraltro con cavolo che gliel'avrebbe dato, data la miseria che c'era. Quindi se c'era bisogno di un prestito l'alternativa era il Monte di Pietà in Via Borra (c'è ancora) o una di queste amabili signore a cui però bisognava dare qualcosa in pegno, magari un monile d'oro, che queste signore portavano in dosso, gabellandolo come proprio. Anche la signora del bar Sirena era dedita a questa attività. Le ponciaiole, erano le figure di una volta, che amava rappresentare nei suoi quadri il grande Renato Natali, eccezionale interprete della livornesità e di un mondo che oggi è scomparso. Non so se questo è un bene o un male. Queste signore quindi gestivano i propri affari tra un Ponce e l'altro e non dovevano essere particolarmente precise nel pagamento delle consumazioni, da qui l'usanza, praticata nei bar livornesi della conta dei piattini.

Ce lo racconta, con il consueto garbo Aldo Santini. Qui consentitemi una parentesi, le principali mie fonti di documentazione per le mie storie livornesi, che vado raccontando oramai da anni ai miei affezionati allievi delle Università della Terza Età di Rosignano e di Cecina, sono Aldo Santini che non ho conosciuto di persona, ma solo di fama, e Vittorio Marchi che al contrario è stato per me un amico, un mentore, un maestro, un fratello maggiore. Santini ci racconta appunto che il Ponce veniva servito con il piattino bianco che tra una sorsata e l'altra veniva collocato sopra al bicchiere perché il contenuto non si raffreddasse. Quando il bicchiere era vuoto il cameriere lo portava via, ma il piattino lo lasciava lì, sul tavolo, a testimonianza del fatto che quel Ponce ancora doveva essere pagato. Prima di uscire alla consumatrice o al consumatore, per fare il conto, venivano contati i piattini. Sempre Santini ci racconta inoltre che un gran consumo di Ponci si faceva al Caffè Bardi che si trovava in Piazza Cavour all'angolo tra gli Scali Saffi e Via dei Fulgidi e che era frequentato dagli artisti. E' lì che secondo una storia, come sappiamo non confermata, un gruppo di avventori, tra un Ponce e l'altro, consigliò ad Amedeo Modigliani di buttare nel fosso delle teste che lui aveva scolpito e portato loro in visione. Costoro, un po' per fare i furbi un po' per pagare di meno, sembra che avessero l'abitudine di mettersi in tasca una parte dei piattini poi, una volta fuori e raggiunta la spalletta del fosso, che era lì vicino, li buttassero in acqua. La storia è vera e ne ho le prove. Ne ho avuto conferma dal mio collega ed amico Dante Alighieri di Cecina. Il suo non era un soprannome perché era bravo in italiano, si chiamava proprio Alighieri di cognome e i genitori avevano pensato

bene di chiamarlo ... Dante. Ebbene il mio amico di Cecina nell'immediato dopoguerra era un subacqueo della Marina Militare ed aveva partecipato, con i rischi che si può comprendere, allo sminamento del porto e dei fossi. Quando cercavano le famose teste di Modigliani mi disse *“ma non ci sono, io ho percorso palmo a palmo il fondale del fosso alla ricerca di bombe inesplose e di mine, se ci fossero state le avrei viste, una cosa strana però l'ho notata – mi aggiunse poi – sotto il ponte di piazza Cavour c'erano tanti piattini bianchi”*. Naturalmente io gli spiegai la stranezza, quindi quello che dice Santini è vero.

Una importante evoluzione nella storia del Ponce si avrà nell'800, un po' perché la tecnologia ha migliorato il prodotto, le macchine caldaia-filtro sono sempre le stesse anche se si sono perfezionate, ma soprattutto perché si modifica l'impostazione del locale, che diviene più simile a quello che oggi noi conosciamo come bar. La novità è costituita dal bancone che divide il cliente dal somministratore, inizia così anche il consumo in piedi, quello di fretta, che oggi riguarda la maggior parte delle consumazioni. Il termine bar infatti, nella lingua inglese da cui deriva, significa letteralmente barra, sbarramento, divisorio, appunto il bancone. La novità consentiva quindi il consumo in piedi, ma questo non significa che non si continuasse con l'intrattenimento e con il consumo al tavolo. Diciamo che la novità serviva in ogni caso a razionalizzare il servizio, con la preparazione che avveniva al di là del banco dove c'era il lavello dell'acqua corrente e nella parete retrostante lo scaffale con in bella vista le bottiglie dei liquori. Anche nel parlare comune il termine bar comincia a diffondersi, salvo verso la fine del ventennio fascista, quando divenne proibito perché di derivazione straniera. Per l'occasione si rispolverò il vecchio termine caffè, che peraltro non era mai divenuto del tutto desueto. Comunque, a prescindere dalle ragioni abbastanza risibili e certamente da non condividere, che portarono alla proibizioni del regime, il termine caffè è certamente più evocativo e a me piace di più, anche se oggi è praticamente sparito.

In ogni città, dalle più piccole alle metropoli, la maggior concentrazione di bar-caffè era nel centro storico e Livorno non faceva eccezione. La strada principale, la via Ferdinanda, oggi Via Grande, ne contava una ventina. Per l'occasione vorrei aprire una parentesi per dire come era bello ed evocativo il nome di Via Ferdinanda al posto dell'attuale assolutamente anonimo Via Grande e come non sia giusto che oggi a Livorno nessun toponimo ricordi il suo fondatore. Non trovo giusto che nella toponomastica non sia presente il nome né dei Medici né dei Lorena. I primi per aver inventato questa città ed averne fatto, con la loro lungimiranza, un polo di civiltà, di prosperità di tolleranza ed i secondi per aver continuato a ben governarla per un secolo ancora. Non capisco come la

Via Ricasoli non possa mantenere il vecchio nome di Via Leopolda e sia invece dedicata ad un personaggio, il barone Bettino Ricasoli, che i livornesi non li ha mai potuti vedere, che fu responsabile della fine dell'esperienza democratico guerrazziana e che l'XI maggio del 1849 si trovava accanto al generale d'Aspre a godersi lo spettacolo delle truppe austriache che reprimevano nel sangue l'eroica resistenza dei popolani livornesi. E mi piacerebbe anche che la bella Piazza della Repubblica, nome questo rispettabilissimo ma sempre anonimo, si chiamasse Piazza del Voltone, come la chiamavano i vecchi livornesi o meglio ancora Piazza dei Granduchi, visto che vi fanno ancora ottima figura i monumenti di Ferdinando III e di Leopoldo II. A proposito di Leopoldo II, detto Canapone, per via dei capelli biondo..canapa, qualcuno mi ha chiesto come mai a Livorno ci sono due monumenti a lui dedicati, uno sul Voltone ed uno in Piazza XX Settembre, a lui che i livornesi certo non amavano. Diciamo che era mezzo toscano e mezzo austriaco, la sua parte toscana ha governato abbastanza bene, a lui la città deve il suo sviluppo al di là della cinta pentagonale del Buontalenti. La parte austriaca si è schierata ovviamente verso coloro che ostacolava l'unificazione nazionale, che poi erano suoi parenti stretti, è normale quindi che i livornesi lo abbiamo violentemente contestato. Durante i moti del 1848 venne danneggiata e abbattuta la statua che era collocata sulla piazza del Voltone. Poi, per completare lo spregio, venne sepolta nella zona della dogana nei pressi del porto mediceo. Quando il granduca tornò sul trono, si fece scolpire un nuovo monumento e lo fece mettere al posto del precedente. Nell'ultimo dopoguerra il Comune ha fatto riesumare il primitivo monumento, anche perché era opera del grande scultore Paolo Emilio Demi e lo ha collocato in Piazza XX settembre dove oggi, liberato dalla baraccopoli che era divenuta il mercatino americano, ostenta gli oltraggi dei livornesi di ieri che gli spezzarono le mani, che ancora gli mancano, ma anche dei livornesi di oggi visto che è sporco e imbrattato da orribili graffiti. Forse stava meglio sottoterra. Questo episodio e molti altri della storia di Livorno sono raccontati nel romanzo postumo di Oriana Fallaci *"un cappello pieno di ciliegie"*. Nell'opera la Fallaci fa la storia romanzata della sua discendenza, del ramo paterno, i Fallaci di Panzano in Chianti e del ramo materno i Launaro e i Cantini che erano livornesi, quindi nel romanzo si racconta la storia di questi due lembi di Toscana e quindi la storia di due secoli della nostra città, storia completa e dettagliata, anche se con diverse inesattezze.

A questo punto ritengo importante fare una carrellata dei principali locali presenti nel centro della città. Entrando in Via Grande da Piazza della Repubblica, che all'epoca di chiamava Piazza Carlo Alberto, c'era il Caffè della Posta, frequentato per lo più da intellettuali e personaggi di cultura elevata. Lo hanno frequentato Francesco Domenico

Guerrazzi, Angelica Palli, Gosuè Carducci e Giovanni Pascoli che come è noto hanno insegnato entrambi al liceo classico e Giovanni Marradi. Si chiamava così perché di fronte, dopo il cisternino, dove ora c'è il monumento a Fattori, c'era il palazzo della posta, bombardato e ricostruito in stile moderno. Sul dietro del locale c'era un ampio giardino che dava sull'attuale Piazza Guerrazzi. Agli inizi degli anni 20 del 900 l'intero complesso venne acquistato dai fratelli Lazzeri che nel giardino costruirono un cinema teatro, che è ancora oggi presente con una diversa destinazione. All'angolo opposto c'era il caffè dei fratelli Bezzola che poi prenderà il nome di Toricelli e diventerà famoso non per il Ponce ma per la cioccolata calda in tazza. Anche qui ci sta bene una barzelletta livornese. Due amici vanno da Torricelli a bere la cioccolata che di norma veniva servita bollente, il primo comincia a berla ma si scotta la bocca, trattiene il dolore ma comincia a lacrimare *"che c'è?"* fa il secondo *"mi commuovo perché penso alla mi mamma che ni piaceva tanto la cioccolata di Torricelli"* poi il secondo beve e a sua volta, si scotta anche lui ed ha la stessa reazione e il primo *"o te a chi pensi?"* *"penso anch'io ar budello di tu ma', mi potevi avvertì che brucia !"*. per chi non è livornese è opportuno ricordare che a Livorno budello non è soltanto un tratto di intestino, ma è sinonimo di prostituta di bassa lega. Entrando in Via Grande c'era poi il caffè Giappone, uno dei più vecchi della città trasformato dopo in albergo. Nella seconda Via Grande, all'angolo con Via della Tazza, oggi Via Piave, c'era e c'è ancora il caffè Campari, fondato da Pietro Campari uno della famiglia da cui è nata la multinazionale conosciuta oggi in tutto il mondo. Poi c'era la Piazza Grande che allora era veramente grande. Nella piazza c'era il Risorgimento, tenuto d'occhio, durante il regime, perché ritenuto un covo di sovversivi, accanto c'era l'Uszero, dalla parte opposta, lato porto per capirci, c'erano il Vittoria e il Saglimbeni, che era più pasticceria e drogheria. Nell'ottocento molte botteghe del caffè aggiunsero il buffet e la pasticceria. Nella parte di piazza adiacente al duomo c'erano le logge, le uniche all'epoca. Quelle lato Comune-stazione erano le logge del Pieroni ed è l'unico lembo della piazza medicea giunto fino a noi, il resto del centro è stato tutto ricostruito. In quell'angolo c'era e c'è ancora oggi il bar Sole, mentre della parte opposta, dove ora c'è una gioielleria, c'era il Gambrinus, che in origine era in Via de Larderel. Quelle erano le logge della Gran Guardia, da cui è derivato il nome di un teatro che oggi non c'è più. Il nome derivava dal fatto che lì c'era la questura. Dalle parte opposta erano invece le logge del Diacciaio che prendevano il nome dall'omonimo locale, uno dei più rinomati per i Ponci. Il Diacciaio si chiamava così perché in quei locali in precedenza c'era una vendita di ghiaccio, il ghiaccio naturale prodotto e conservato nelle ghiacciaie della Sambuca, che ci sono ancora, e in quelle di Suese, che non ci sono più. In quelle località c'erano degli specchi

d'acqua che in inverno gelavano, il ghiaccio veniva tagliato in blocchi e conservato fino all'estate in appositi pozzi. E' evidente che il clima non era quello di oggi. Il Diacciaio era un locale stretto e lungo con due file di tavoli rettangolari con il piano di marmo e le zampe di ghisa. All'angolo con la Via Grande c'era il Bar Giubbe Rosse.

Un'altra importante concentrazione di caffè era in Piazza Cavour, una piazza ottocentesca, non medicea ma lorenese, che prima si chiamava Piazza del Casone. Anche lì c'erano molti caffè, uno era il Bristol, frequentato dagli amanti della lirica e dallo stesso Mascagni, perché era vicino al salone Margherita dove appunto si rappresentavano le opere che non si meritavano il teatro Goldoni. Poi c'era il bar Roma all'angolo di Via Ricasoli. Il bar Roma mi è caro ricordarlo perché era frequentato dal mio babbo. Era famoso per lo scambio delle figurine della Buitoni Perugina, che negli anni trenta erano un vero e proprio fenomeno di costume. Era gestito dai fratelli Meschini, i cui eredi oggi hanno l'Arcaffè e il loro prodotto di punta, la miscela Roma, prende il nome dal loro vecchio bar, che non ha riaperto nel dopo guerra. Accanto al bar Roma c'era la forneria e biscotteria Pacini, che i vecchi livornesi ricordano ancora. Pisone Pacini aveva delle figliole particolarmente belle ed anche particolarmente... livornesi, pronte cioè a rispondere per le rime quando i complimenti eccedevano un po' dall'ortodossia del tempo. Siccome il Pacini era famoso per le schiacciate di Pasqua, che ancora oggi tutti conosciamo, si diceva di queste bimbe che ... levavano il fumo alle schiacciate, il ché nel lessico livornese è un gran bel complimento. Sul lato opposto della piazza c'era bar Corradini, che poi diventerà il bar Cavour, mentre sullo stesso lato, all'altra parte del fosso, c'era il famoso caffè Bardi di cui abbiamo già parlato. Il caffè comunque, ad onta della sua fama dovuta alla prestigiosa frequentazione, ebbe vita effimera e chiuse nel 29 e la "branca del cantuccio di sinistra", come amavano definirsi gli artisti frequentatori, si trasferì nel vicino caffè delle Colonne, che era nell'attuale Piazza dei Carabinieri, vicino al teatro Rossini, in un altro angolo della vecchia Livorno che noi, nati nel dopo guerra, non abbiamo conosciuto.

Poi c'erano i bar di periferia, di rione, le autentiche e vere case del Ponce. È difficile farne una storia, non hanno certo la fama e il blasone di quelli del centro e non meritano posto nei libri di storia, in questo e in molti altri ben più autorevoli. Tra tutti mi piace citare "I Caffè storici di Livorno" del mio amico Ugo Canessa. Per quanto riguarda i bar di rione ognuno ricorda i suoi ed io ricordo il bar Sirena, all'angolo tra Corso Mazzini e la mia Piazza Mazzini di fronte alla storica guglia. A proposito di questa guglia ho letto da più parti che era una fontana. Direi proprio di no, era semplicemente una segnalazione dell'inizio della Via delle Spianate, da non confondere con la Via nei dintorni della Piazza

XX settembre. La via delle Spianate corrispondeva agli attuali Corso Mazzini, Corso Amedeo, Via del Corona, Via Galilei e Via Palestro. Era il limite al di quà del quale il terreno doveva essere privo di ogni tipo di costruzione, doveva essere quindi spianato per non dare riparo ad eventuali assedi e consentire la libera visuale per il tiro dei cannoni di difesa che stavano sui bastioni. Le guglie, di cui quella di Piazza Mazzini è l'unica rimasta, o meglio ne rimane un mozzicone, erano semplicemente dei segnali per gli artiglieri. Precauzione inutile perché la Livorno medicea non ha mai subito assedi e i suoi cannoni non hanno mai sparato un colpo. Dicevo del bar Sirena, c'è ancora, sopra c'è un'insegna un po' kitsch messa da chi non ha capito che la sirena, che dà il nome al bar, non è la donna mezzo pesce, ma la sirena del vicino cantiere navale. La frequentazione era molto variegata e come in tutti i contesti del genere ognuno aveva il suo soprannome, c'era Lilleri, Popone, il Poetino, Tabaccone, Parafango, come del resto con nomi di simile fantasia erano identificati i negozi di alimentari della zona che erano assai numerosi (non c'erano ancora i supermercati) quindi a fare la spesa si andava dall'Omo Morto, da Piedidiacci, da Puppe d'oro, il cui marito chissà perché era chiamato Corna d'oro, poi c'erano Pelo, Cesarino, Caabullette ed altri ancora. Anche il barman del Sirena aveva il suo soprannome si chiamava Bodda, per via che era piuttosto grasso. Era molto famoso perché pare che il suo Ponce, (ma anche il suo caffè) fosse particolarmente buono. Io allora ero bimbo e non ne ero consumatore, comunque ricordo che venivano anche da fuori. Il mio babbo, che aveva il negozio di sartoria lì vicino, offriva spesso il caffè di Bodda a clienti e amici, però andava a prenderlo di persona, forse perché il barman non gli faceva gran ché figura. Nessuno l'ha mai visto non solo ridere, ma neanche sorridere. Per fare il Ponce usava i boccioni del Vittori, quelli da due litri e la dose la calcolava con la sapiente pressione del pollice sul bordo del boccione. Fin qui niente di strano, il fatto è che lo stesso pollice lo usava senza alcuna discrezione per scaccolarsi, forse era quello il segreto del suo ponce così buono. Chi aveva a che ridere riceveva sempre risposte del tipo *"a Livorno c'è dumila barri, devi venì proprio qui"* e a chi gli rimproverava la sua mancanza di cordialità *"vai da Terzo lui è tanto gentile"*. Terzo era il gestore di un altro bar nei paraggi, anche quello c'è ancora oggi. Io frequentavo il bar per l'aranciata san Pellegrino, di cui ero ghiotto, che era il premio classico per i bei voti che prendevo a scuola, ne ricordo il colore fluorescente che di certo non veniva dalle arance, e d'estate per i ghiaccioli alla menta, ma soprattutto perché ero amico di Albertino, il figlio di Bodda, con cui facevo la strada insieme per andare a scuola alle Carlo Bini. Albertino, a differenza del padre, era molto simpatico ed io ci andavo d'accordo. Anche degli amici ho abbastanza vivo il ricordo, mi ricordo in particolare di una bimba, era un po' più grande di

me , nata nel 45, che era molto scura di pelle, aveva i capelli crespi e l'interno delle mani chiare, questo per noi bimbi era un mistero, non ci sapevamo spiegare perchè era così diversa da noi. I nostri genitori, alla nostre richieste, si guardavano bene da spiegarcelo. Poi, un giorno, uno di noi, non io, trovò il coraggio e chiese alla mamma di questa bimba come mai era così scura e lei candidamente rispose “è *per via del fumo delle bombe*”. Poi un altro mistero, sempre per noi bimbi, era rappresentato da cosa c'era dietro un cancello verde, che era sempre chiuso accanto al bar di Terzo. Noi lo chiamavamo appunto il cancello verde e fantasticavamo molto su quello ch c'era lì dietro. Anche in questo caso i genitori non davano mai risposte. L'ho saputo da grande cosa c'era, c'era la Sitri, la più importante casa di tolleranza di Livorno. Come eravamo diversi allora dai bimbi di oggi !

A questo proposito mi piace raccontare un altro episodio della mia vita. Mi trovavo a Volterra dove con alcuni amici avevo fatto un trekking da quelle parti e coloro che ci avevano fatto da guida, volterrani doc, ci avevano portato nel centro storico in un locale caratteristico. Si trattava di un bar molto carino arredato con una moltitudine di oggetti d'epoca, quello che i francesi chiamano *brocante*. Gli amici di Volterra mi fecero notare un'insegna del Ponce Vittori, che in quel bar servivano abitualmente ed era molto richiesto ed apprezzato. Poi mi fu mostrata una vecchia targa di smalto bianco dove c'era scritto “*Casa Sitri – qui non si fa flanella, qui si tromba*”. Io feci loro presente che quella targa non poteva essere autentica perché la Casa Sitri era di prima categoria, era molto raffinata, addirittura era l'unica consentita agli ufficiali e ai cadetti dell'Accademia Navale. Al tavolo accanto al nostro c'era un signore piuttosto anziano, molto signorile e ben vestito, con giacca e cravatta che stava leggendo il giornale. Evidentemente un frequentatore abituale. Per un attimo distolse lo sguardo dal giornale si voltò dalla mia parte e mi disse “*ha ragione lei era proprio così*”. “*perché – dissi io – lei c'è stato ?*” e qui abbozzò un marcato sorriso e mi fece “*a voglia lei !*” poi si staccò dal giornale si girò ancor di più dalla mia parte mise una mano di fianco alla bocca, come per non farsi sentire dal mondo e mi disse, a mezza voce, “*mi partivo apposta da Volterra, guardi io i meglio casini della Toscana li ho girati tutti ma le donne più belle erano a Livorno dalla Sitri*” poi ritornò alla lettura del giornale. Come livornese mi sentii molto gratificato dal vedere riconosciute nella storica e nobile città di Volterra due autentiche glorie livornesi, il Ponce e la Sitri.

Ma torniamo al ponce e ai giorni nostri dicevo che è tornato di moda, anzi lo fanno anche fuori di Livorno ma non è più quell'icona popolare che era una volta. Piace è vero, ma come piacciono quegli oggetti di piccolo antiquariato, di *brocanterie* sempre per dirlo alla francese, come quella targa falsa nel bar di Volterra. Oggetti che si trovano ancora nelle vecchie case di persone anziane per le quali sono magari cari ricordi di famiglia, ma

si trovano anche nelle case moderne abbinate a mobili hi tech. Continuano a consumarlo i popolani di periferia ma anche le signore radical-chic che dopo un pranzo nel ristorante di nome o al circolo ufficiali dell'Accademia Navale o un concerto al teatro Goldoni, ritengono piacevole terminare con un ponce preso nel bar di periferia, in mezzo ai pensionati del porto che giocano a briscola e scopa.

E qui diventa indispensabile parlare di quello che oggi è il più famoso tempio della livornesità il mitico bar Civili. Oggi nessun forestiero più ti ferma per strada per chiederti un'informazione, perché tutti hanno i satellitari, i Tom Tom, le mappe scaricate da Google Map o addirittura da Google Earth, ma quando queste diavolerie non erano diffuse, su dieci forestieri che ti chiedevano un'informazione uno chiedeva della pinacoteca Fattori, uno della Terrazza Mascagni e 8 .... del Bar Civili. Il Civili che, nell'interesse dei forestieri, ha preso il posto di quello che un po' di anni fa era il Mercatino Americano di Piazza Venti Settembre.

Anche qui consentitemi una divagazione da vecchio livornese, bella mi Piazza Venti !! Quando andavo a veglia dal mio amico Luciano Fedi il capo storico degli ambulanti della piazza, gente che avrebbe venduto le stufe a pellets ai Tuaregh del deserto del Sahara. Ho ancora vivo il ricordo di quelle signore che quando passavi tra i banchi ti facevano "*Voleva giovane ??*" come la mitica Mamma Franca di Roberta Pelle che una volta mentre mi provavo un giubbotto mi disse "*o Nini ti sta proprio bene, ci sembri ca'ato dentro*". E quelle signore che sul lato della piazza verso il Voltone vendevano le sigarette di contrabbando con la loro cantilena "*Marbòro, Luki Strike, Stuvesan, Cànelle*" e con il loro trazionale "*battipotta*" e qui mi piace citare un genio della livornesità (che poi non era nemmeno livornese) Giorgio Marchetti, alias Ettore Borzacchini di cui tengo come una reliquia la prima edizione del *Nuovissimo Borzacchini, primo dizionario rapido di termini allocuzioni ed espressioni livornesi e toscane ad uso delle persone colte e dei pisani*. Quella con la copertina verde e arancione. La tengo accanto all'Inferno della Divina Commedia di Dante. Alla Voce "Battipotta" il Borzacchini riporta "*Termine assai pittoresco di uso livornese che sta a indicare un particolare tipo di borsellino o portamonete adoperato dalle donne livornesi che esercitavano il commercio cosiddetto di piazza. Esso consisteva in una busta di stoffa o di tela cerata che si portava legata alla vita tramite due lacci, occultata tra le numerose gonne e sottogonne, indossate per ripararsi dalle intemperie nel lavoro all'aria aperta e lasciata pensolare in quel luogo anatomico che Rousseau definisce appropriatamente natura ma che la scuola neopositivista di Ulm con crudo realismo ha ribattezzato con il nome di potta*".

Il Mercatino Americano c'è ancora ma non è più nella Piazza Venti, si è notevolmente spulzito ha sempre tanta bella roba ma, non me ne vorranno gli ambulanti odierni, quell'atmosfera magica, che ne aveva fatto un fenomeno di portata nazionale oggi non c'è più. Mentre un'atmosfera particolare, che ne ha decretato il successo, sempre a livello nazionale, oggi c'è al bar Civili. Io non ci vado spesso come vorrei non perché non mi piaccia il Ponce che fanno loro che è splendido e merita tutta la sua fama, ma perché c'è il problema di parcheggiare l'auto e ogni volta mi domando ma tutta questa gente la macchina dove l'ha lasciata ?? E mi domando anche ma quanta gente ci sarebbe se qui davanti ci fosse un parcheggio tipo stadio ?? Ma poi la risposta me la do da solo e do la colpa alla mia pigrizia e al fatto che da quando sto in provincia mi sono abituato al parcheggio comodo davanti casa e dimentico che un Ponce del Civili vale bene quattro passi dalla stazione o dalla piazza di Fiorentina. E d'altra parte sarebbe un errore madornale ripetere l'operazione Mercatino Americano. Il Civili sta bene dov'è, lì, nella stretta e scomoda Via del Vigna, da un'altra parte non sarebbe certamente la stessa cosa. Perché il bar Civili è in Via del Vigna al numero 55 tra le due storiche vie di accesso alla Città da nord, la vecchia Via degli Acquedotti oggi Viale Carducci (ma perché non si sono lasciati gli antichi nomi ??) e Via Provinciale Pisana. In quella collocazione fu aperta nel lontanissimo 1890 una fiaschetteria che serviva come punto di ristoro per i barrocciai che entravano e uscivano dalla città. Civili era il cognome del primo proprietario. Da allora il locale è sempre stato gestito dalla stessa famiglia. Oggi al timone dell'azienda ci sono Carlo Fusco ed Emiliano Saglimbeni, esponenti della quarta generazione. Definire a chi non c'è mai stato cos'è il Bar Civili non è facile, intanto non è un bar anche se ci si bevono oltre ai Ponci tutte le bevande da bar, non è una trattoria anche se ci si possono mangiare ottimi piatti, non è un circolo anche se ci si gioca a carte, non è una fiaschetteria anche se hanno dell'ottimo vino. Il Civili è il Civili e basta, esce da ogni stereotipo, è un fenomeno di costume che gli esperti di marketing dovrebbe studiare per bene. Per qualcuno è un po' una moda, come quelle che specie a Livorno si registrano nel tempo, ma le mode si sa sono fenomeni effimeri, nascono e tramontano.

Nei primi anni settanta era di moda, nel periodo estivo, andare dopo una serata ai Pancaldi o alle corse dei cavalli a prendere un cocomero da Egisto, una baracchetta che stazionava in Piazza Roma, davanti all'ingresso di Villa Fabbricotti. Gli avventori, spesso gente bene e ben vestita, per non correre il rischio di sbrodolarsi mentre addentavano la fetta del cocomero (che a Livorno è tassativamente vietato chiamare anguria) sopperivano usando un coltello con il quale si mangiava la polpa preventivamente tagliata a tocchetti. I coltelli non erano di quelli a perdere e stavano un bicchiere pieno d'acqua. Mi

sono sempre domandato ogni quanto veniva cambiata l'acqua del bicchiere, visto che in mezzo alla piazza Roma non c'era di certo l'acqua corrente. Comunque da Egisto fino a notte fonda c'era sempre gente. Quella era una moda. Il Civili non è una moda il suo successo è supportato dalla qualità che non è solo la qualità del Ponce ma è anche del contesto, l'ambiente un po' retrò, i quadri d'autore, la frequentazione multi sociale, lo stare insieme, il giocare a carte, non lo so, entri lì dentro e hai voglia di socializzare di goderti gli amici con cui ci vai ma anche quelli che trovi lì. Se ci trovi un vecchio compagno di scuola che per strada non avresti salutato, lì dentro gli vai incontro e lo abbracci. Insomma non è retorica, provare per credere.

Poi il bar Civili ha un grandissimo merito la rivalutazione del Ponce alla livornese, anche da un punto di vista sociale in quanto lo ha riportato alle origini, quando veniva sorseggiato nei salotti bene della città e nelle bettole del porto. Lo ha sottratto all'abbinamento grossolano con la livornesità popolare. Oggi infatti non si dice più a proposito di una situazione e di una persona un po' volgare che ... è *robba da ponci*. Per la verità si diceva anche che ... è *robba da torta*, ove per torta si intende la torta di ceci. La torta, materia prima del mitico cinque e cinque è un'altra gloria labronica che magari non è nata e non è esclusiva di Livorno, ma è a Livorno che dà il meglio di se, anche perché non viene chiamata con i nomi di *cecina* o *farinata*, nomi francamente indecorosi. Grazie al bar Civili il Ponce ha acquisito una meritata fama che lo porta ad essere consumato e gustato anche in provincia e nelle province vicine e giorno verrà che sarà servito anche nei migliori bar di Roma o di Milano. Anche perché il ponce di oggi, un po' come il Cacciucco, si è abbastanza omologato, e a differenza del Cacciucco non è difficile da preparare. La tecnologia casalinga consente anche di farlo in casa, con risultati non eccelsi, ma se fatto bene dignitosi. Per fare un ponce normale infatti (non come quello del Civili) è sufficiente scaldare mezzo bicchiere da ponce di un liquido già misturato e pronto, che si trova facilmente in tutti i supermercati. La mistura più famosa è quella del Vittori, ma si trovano anche prodotti alternativi di distillerie locali che vanno pure bene. Si aggiungono uno o due cucchiaini di zucchero ed una scorza di limone. Si fa passare il vapore fino a portare il tutto a ebollizione. Poi ci si versa direttamente dalla macchina un buon caffè ristretto ed è pronto. Deve essere bevuto bollente. Bisogna diffidare di quei bar o ristoranti che lo portano a tavolo a vassoiate, i primi arrivati nel vassoio saranno certamente freddi. I bravi ristoratori li portano al tavolo due per volta. Dicevo che si può fare anche a casa con le macchinette espresso da cucina che sono oggi molto diffuse. Il mio amico Giulio lo fa addirittura con il forno a microonde, mette dentro il bicchiere con la mistura e lo fa bollire. La difficoltà sta nel calcolare il tempo, perché se ci si tiene poco non

bolle e se ci si tiene troppo va di fuori. C'è anche chi lo fa addirittura con la moka, mettendo nel serbatoio la mistura con un po' d'acqua e lo fa passare attraverso il caffè. Io ho provato ma non mi pare che venga la stessa cosa. Poi è fondamentale il bicchiere che deve rigorosamente essere il gotto da osteria, quello con il fondo di vetro pieno che serve a non scottarsi. Guai il bicchiere da punch con il manico. Sarebbe una sorta di lesa maestà. Poi va bevuto come ci insegna Aldo Santini *“per bere il ponce bollente senza scottarsi, basta tre dita della mano. Il pollice e il medio che reggono a forbice la base del bicchiere e l'indice sul bordo in alto per garantire equilibrio e inclinazione. E non dimenticare il detto che a Livorno il ponce è l'unico che si lascia prendere per il culo”* .

Mauro Cusmai

#### **MAURO CUSMAI**

*Nato a Livorno nel 1946, residente dal 1975 a Rosignano Solvay. Si è laureato in storia contemporanea alla Facoltà di Lettere dell'Università di Pisa con una tesi di archeologia industriale sul villaggio giardino della Solvay di Rosignano. Dal 1972 al 2007 ha lavorato presso la Camera di Commercio di Livorno dove nell'ultimo periodo si è occupato di internazionalizzazione delle imprese e promozione del territorio. Attualmente è presidente dell'Auser filo d'argento di Rosignano e docente di storia presso le Università della terza età di Rosignano e Cecina dove tiene corsi annuali di storie livornesi con argomenti monografici attinenti la storia, la cultura e le tradizioni della Città di Livorno.*