

DOMENICA 19 SETTEMBRE

TI RACCONTO IO IL MERCATO CON ANGILO BADALONI

Mercato Centrale, Salone del Pesce
H 20:00 e 21:00

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

IL CACCIUCCO DEI BAMBINI: MANGIA UNO, MANGIA DUE, LA ROSCHETTA LIVORNESE

Mercato Centrale, Salone Gabbrigiane
H 10:00 • Laboratorio per famiglie e bambini
Contaminazioni sefardite nella cucina livornese, con particolare attenzione alla "roschetta" dal suo impiego nella cucina livornese, ad accessorio del costume carnevalesco Mangia uno mangia due, al braccialetto delle nonne. Preparazione delle roschette con coinvolgimento dei partecipanti.
A cura di Amaranta Service.

TI RACCONTO IO IL MERCATO

Mercato Centrale • H 11:00 e 12:00

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



IL CACCIUCCO DEI BAMBINI: OGGI CACCIUCCO IO

Mercato Centrale, Salone Gabbrigiane • H 17:00
Incontro con l'Autore: Giovanni Raimondi.

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

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



A OGNI PENTOLA IL SUO COPERCHIO: IL CACCIUCCO MITO E STORIA DI UNA CITTÀ INCONTRO CON PAOLO CIOLLI

Mercato Centrale, Salone Centrale • H 18:00
Paolo Ciolli Chef Livornese, appassionato studioso di storia e cultura gastronomica livornese, presenta il suo ultimo lavoro dedicato al cacciucco livornese, partendo dall'identità dell'idioma, non precisamente ricostruibile ma la sua origine sicuramente riconducibile ad un cibo per povera gente.



A OGNI PENTOLA IL SUO COPERCHIO: DI BOCCA IN BOCCA INCONTRO CON ALVARO CLAUDI

Mercato Centrale, Salone Gabbrigiane
H 19:00

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

REALIZZATO DA



IN COLLABORAZIONE CON



FORNITORE UFFICIALE



DOVE MANGIARE IL CACCIUCCO

Scopri tutti i ristoranti dove puoi gustare il Cacciucco tipico-tradizionale 5C o un ottimo Cacciucco non certificato ma pur sempre tradizionale alla livornese!

www.cacciuccopridelivorno.it/ristoranti/

Vista la necessità di contingentare le presenze agli eventi all'interno del Mercato Centrale È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE.

PER INFO E PRENOTAZIONI EVENTI CACCIUCCO PRIDE

Banco Cultura a Peso da giovedì a domenica
10.00 - 13.00 | 16.00 - 19.00

366.6170878

Organizzazione e coordinamento:

FONDAZIONE LEM
Largo Cistermino 13
info@fondazionelem.it

UFFICIO TURISMO DEL COMUNE DI LIVORNO
+39 0586 820454 - 226 - 169
turismo@comune.livorno.it
Con il contributo dell'Assessorato al Turismo e Commercio

COMUNICAZIONE E UFFICIO STAMPA
Fondazione LEM
Ufficio Stampa Comune di Livorno



CACCIUCCO
PRIDE

www.cacciuccopridelivorno.it



CACCIUCCO PRIDE

LIVORNO
17/19 SETTEMBRE
2021

TRE GIORNI DI EVENTI E INIZIATIVE
DEDICATI AL VERO CACCIUCCO
LIVORNESE CERTIFICATO 5C



www.cacciuccopridelivorno.it



**CACCIUCCO
PRIDE**

Programma

TUTTI I GIORNI

SERATA CON ENRICO FAGGIONI

Il Gabbiano, Viale Italia 134 • H 20:00

Serate con cena a base di cacciucco e accompagnamento con il Cabaret di Enrico Faggioni. Prenotazione obbligatoria: 339.4422048.

TOUR IN BATELLO DALLA FORTEZZA NUOVA

Scali delle Pietre • H 19:00

Un'imperdibile occasione per scoprire la storia della città di Livorno attraverso un tour in Battello lungo i Canali Medicei. Per info: 340.5617490 – 340.5003356.



TOUR IN BATELLO DAL MERCATO CENTRALE

**Mercato Centrale, ritrovo Salone Gabbri-
giane • H 17:00 - 18:00 - 18:30**

Il Tour in Battello vi trasporterà tra i canali medicei per conoscere la città da una prospettiva insolita e suggestiva. Venerdì 17 alle ore 17.00 lo Chef Il Bocca sarà a bordo del Marco Polo svelando segreti aneddoti e curiosità. Per prenotazioni:

H 17:00, 18:30 > 348.7382094

H 18:00 > 340.5617490



VIDEOPROIEZIONE

Mercato Centrale

Video proiezione del video Livorno Experience.

TOUR IN BATELLO CON CENA A BORDO

Scali delle Pietre • H 20:30

Tour in battello dei Fossi Medicei con rosetta cacciuccata, calice di vino e ponce. Per info: 340.5617490 – 340.5003356.



CACCIUCCO PRIDE ALLE VETTOVAGLIE

**Mercato Centrale, Salone Centrale
Dalle 20:30**

Degustazione dell'originale Cacciucco, oltre ad altre prelibatezze, con cena alla carta. Sabato e Domenica accompagnamento musicale. Prenotazione obbligatoria: 347.7487020



TOUR IN BATELLO CON AUDIOGUIDA

Scali della Darsena • Dalle 11:00

Tour in battello dei Fossi Medicei e il porto di Livorno della durata di 50 minuti con commento di una audioguida in 5 lingue. Per info 333.1573372.

VENERDÌ E SABATO • H 18:30

INTERFERENZE 2.0

Mercato Centrale, Salone Centrale

Performance coreografica di arte contemporanea. Ideazione Chelo Zoppi - Atelier delle Arti, con A. Pucci, M. Rubichi, S. D'Amicis.

VENERDÌ 17 SETTEMBRE

A OGNI PENTOLA IL SUO COPERCHIO: ENCICLOPEDIA DELLA CUCINA TOSCANA INCONTRO CON I MOLLIKA'S

**Mercato Centrale, Salone Gabbri-
giane H 19:00**

I Mollica's Silvia e Mattia, coppia nella vita e nel lavoro sono Street chef, appassionati e studiosi della cucina toscana presentano la loro Enciclopedia della Cucina Toscana. In collaborazione con La Feltrinelli Livorno.



IL CACCIUCCO 5C E I SOMMELIER FISAR

Ristorante Cantina Senese • Dalle 20:00

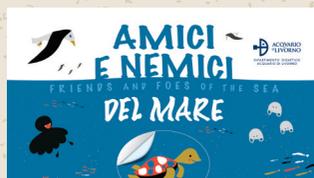
I Sommelier della Fisar delegazione di Livorno faranno da cornice ai piatti di pesce del Ristorante Cantina Senese.



IL CACCIUCCO DEI BAMBINI: AMICI E NEMICI DEL MARE

**Mercato Centrale, Salone Gabbri-
giane H 17:00 • Laboratorio sul pescato sostenibile**

"Pesca il Nemico!" un simpatico gioco in cui sarà possibile liberare il mare dai suoi "ospiti indesiderabili", con l'augurio che non resti un gioco, ma uno stimolo a fare lo stesso ogni giorno, se ne capita l'occasione. A cura di Acquario di Livorno (Costa Edutainment), Sillabe, Opera Laboratori Fiorentini.



DAI FOSSI REALI ALL'ARNO DERBY GASTRONOMICO LIVORNO-PISA

**Mercato Centrale, Salone Centrale H
19:00**

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

IL CACCIUCCO 5C E I SOMMELIER FISAR

Ristorante Porto di Mare • Dalle 19:30

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



SCAMPI E BOLLICINE

**Mercato Centrale, Salone Centrale
Dalle 19:45**

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



SABATO 18 SETTEMBRE

IL CACCIUCCO INDOSSA LO SMOKING!

Ristorante Cantina Senese • Dalle 20:00

I Sommelier della Fisar delegazione di Livorno faranno da cornice ai piatti di pesce del Ristorante Cantina Senese. Per info: 0586.890239

IL CACCIUCCO DEI BAMBINI: SE SAI COSA COMPRARE, IL MARE POTRAI SALVARE

**Mercato Centrale, Salone Gabbri-
giane H 17:00**

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

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



SCAMPI E BOLLICINE

**Mercato Centrale, Salone Centrale
Dalle 19:45**

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



A OGNI PENTOLA IL SUO COPERCHIO: PAPALE... PAPALE E LE SUE CONSEGUENZE INCONTRO CON FABIO PICCHI

**Mercato Centrale, Salone Gabbri-
giane H 19:00**

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

TI RACCONTO IO IL MERCATO CON ANGILO BADALONI

**Mercato Centrale, Salone del Pesce
H 20:00 e 21:00**

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



GRANDI VIAGGIATORI E CURME MICROSCOPICHE

Mercato Centrale, Salone Centrale • H 18:00

Conferenza spettacolo, un incontro all'insegna della cultura scientifica, del cibo e del mare. Parleremo di grandi viaggi di esplorazione, storie e curiosità sulla conservazione di cibi e bevande durante la navigazione. A cura di: Alessandra Biondi Bartolini e Antonella Losa.



50 SFUMATURE DI CACCIUCCO

Osteria la Volpe e L'Uva • Dalle 19:00

Dieci ricette con il cacciucco ingrediente principale.

