

IL CACCIUCCO IL SAPORE AUTENTICO DI LIVORNO ARRIVA IN CUCINA



Ci sono piatti che raccontano una città meglio di qualsiasi guida turistica. Il cacciucco è uno di questi. È il simbolo della tradizione marinara livornese, un concentrato di storia, carattere e passione che nasce direttamente dal rapporto profondo tra il mare e la sua gente.

A Livorno, il cacciucco non è soltanto una ricetta: è un patrimonio culturale tramandato di generazione in generazione.

Preparare un autentico cacciucco significa imparare a conoscere il pesce, valorizzarne ogni caratteristica e costruire, passo dopo passo, un equilibrio perfetto di sapori.

Il Cacciucco, il sapore autentico di Livorno arriva in cucina

10 giugno

Per tutti gli appassionati di cucina e per chi desidera scoprire i segreti di uno dei piatti più rappresentativi della Toscana, abbiamo organizzato una serata speciale dedicata al cacciucco tradizionale livornese.

Durante il corso lavoreremo insieme su tutte le fasi della preparazione:

- Pulizia e preparazione del pesce
- Realizzazione del soffritto e della base del cacciucco
- Gestione delle cotture dei diversi pesci rispettandone i tempi
- Preparazione del pane tostato all'aglio
- Tecniche di impiattamento e presentazione finale

Non sarà soltanto una lezione, ma un'esperienza pratica e coinvolgente, pensata per farvi entrare nel cuore della tradizione culinaria livornese.

Che tu sia un appassionato di cucina di mare, un curioso desideroso di scoprire una ricetta storica o semplicemente qualcuno che ama condividere momenti speciali attorno ai fornelli, questo appuntamento è l'occasione perfetta per vivere il cacciucco nella sua forma più autentica.

👉 Se ami la cucina ma non sai da dove iniziare, questi percorsi pratici e divertenti sono perfetti per te! Scoprirai come creare piatti unici, usando ingredienti semplici e tanta passione.

Per maggiori informazioni e iscrizioni, visita:

🌐 www.ltacookingschool.it

