

La Bistecca alla fiorentina nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali

di Giovanni Brajon e Andrea Giuntini



La “Bistecca alla fiorentina” o “Fiorentina” o “Carbonata” è stata recentemente inserita nell'elenco nazionale dei *Prodotti Agroalimentari Tradizionali* (PAT): prodotti ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei nel territorio, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

L'origine della Fiorentina sembra risalire ai rapporti stretti, privilegiati a partire dal Trecento, tra i banchieri fiorentini ed i re inglesi in occasione della Guerra dei Cent'Anni. Dall'Inghilterra, dove i buoi erano allevati per tirare l'aratro ed i vitelli ingrassati e cucinati in modo “naturale”, proveniva infatti la tradizione di consumare la carne di bovino solo sul fuoco, ottenendo una pietanza sommariamente abbrustolita e sanguinolenta dentro. La carne così cucinata, ovunque all'aperto, era **cibo da viaggio** e **cibo**

da guerra per gli animali uccisi in battaglia.

Nel '700, la città di Firenze diventava meta del turismo aristocratico inglese e in città si sviluppava un'**anglofilia** di cui oggi sono ancora testimonianza molti esempi architettonici e monumentali: dai caffè foderati in legno al Cimitero di Piazza Donatello. In questo periodo le abitudini alimentari fiorentine hanno risentito dell'influenza dei viaggiatori ed il crescente uso del carbone come energia calorica ha facilitato la diffusione della bistecca al sangue: pensata e cucinata per i forestieri ma, al contempo, in un doppio binario, si manteneva pure la cucina tradizionale fatta di frataglie, zuppe e legumi.

Nel 1750, l'*Accademia della Crusca* confermava che l'etimologia della parola bistecca era da ricondurre ad un prestito linguistico dall'inglese *beef-steak* e, nel 1891, PELLEGRINO ARTUSI descriveva nel suo famoso libro

in maniera puntuale la bistecca che si cuoceva a Firenze.

Abbiamo poi ritrovato la bistecca alla fiorentina nel padiglione italiano all'*Esposizione Universale* di Parigi del 1889 come piatto toscano, la cui preparazione era una fetta di carne con osso, alta tre dita e cotta su braci. A seguire, la Fiorentina è stata celebrata dalla goliardia toscana, quando nel 1951 l'editore CORRADO TEDESCHI, insieme a UGO CAVALLINI, fondò a Firenze un partito politico che prese il nome dalla loro popolare rivista settimanale: la *Nuova Enigmistica Tascabile* (NET). Il partito, col suo simbolo costituito da una vitella, venne soprannominato *Partito della Bistecca* perché il programma politico, tra le altre cose, prevedeva **una fornitura giornaliera di una bistecca da 450 grammi a tutti i cittadini**. Pur essendo un partito politico goliardico, il *Partito Nettista italiano* prese davvero parte alle elezioni politiche del



Photo © Надія Коваль – [stock.adobe.com](https://www.stock.adobe.com)

7 giugno 1953 per la Camera dei Deputati, con propri candidati nei collegi elettorali di Roma, Firenze e Milano. I loro motti furono “*W la pacchia!*” e “*Meglio una bistecca oggi che un impero domani*” (con chiaro riferimento alle passate esperienze coloniali dell’epoca fascista). Alle elezioni furono raccolti 4.305 voti validi, equivalenti allo 0,02% a livello nazionale (0,14% solo a Firenze).

Arrivando fino ai giorni nostri, nel 2001, in conseguenza della crisi della cosiddetta “*Mucca Pazza*”, a seguito dell’asportazione della colonna vertebrale dalle mezzene, come misura di prevenzione abbiamo assistito in diverse parti d’Italia a vere e proprie feste di addio o funerali della bistecca alla fiorentina; per converso, ci sono state feste di rinascita quando, il 26 aprile 2008, è entrato in vigore un nuovo regolamento che ha innalzato da 24 a 30 mesi l’età dei

bovini per i quali era consentita la commercializzazione di carne con la colonna vertebrale, dalla quale, come risaputo, si otteneva il pregiato taglio della “fiorentina”.

La Bistecca alla fiorentina è veramente un simbolo gastronomico, storico e culturale di Firenze; a conferma di ciò, quando si esce dalla Stazione centrale ferroviaria di Santa Maria Novella, le prime insegne che un viaggiatore incontra sono quelle di ristoranti e trattorie che indicano “Bistecca alla fiorentina”.

La “Fiorentina” è il risultato di un processo articolato che parte dalla passione degli allevatori toscani che pone le radici nell’assetto poderale rinascimentale e vanta una cultura profonda trasmessa nei secoli, la maestria dei beccai, che attraverso la cura e l’attenzione giornaliera valorizzano la carne nelle loro mani portandola alla maturazione ideale per poter essere poi cotta da sapienti cuochi. Il piatto sembra essere semplice, ma in realtà tiene conto di molteplici fattori che influenzano le caratteristiche organolettiche della carne e che fanno sì che ogni bistecca sia diversa da un’altra. Non meno importante è l’*impiattatura*, come viene oggi definito il modo di servire la “Fiorentina”, da gustarsi in un ambiente conviviale.

In questo contesto si è costituita a Firenze l’*Accademia della Fiorentina*, associazione culturale fondata nel 1991 con lo scopo di studiare e celebrare la “Bistecca” quale creazione gastronomica, espressione della più genuina “*Fiorentinità*” e frutto dell’opera attenta e professionale di **Allevatori, Beccai e Cuochi**. Proprio in occasione di un convegno organizzato nel 2018 dall’Accademia presso la storica sede del Palazzo

dell’Arte dei Beccai in Firenze, il sindaco di Firenze, DARIO NARDELLA, ha annunciato l’intenzione del Comune di supportare e sostenere l’Accademia della Fiorentina nel processo di candidatura per l’inserimento della *Bistecca* nella lista del *Patrimonio Immateriale UNESCO*.

La notizia ha avuto grande risonanza e Regione Toscana, Comune di Firenze e Accademia della Fiorentina hanno siglato un accordo per promuovere un Comitato promotore a base ampia, comprendente i principali operatori della filiera, Università ed enti di ricerca ed associazioni di cittadini, al fine di proporre il dossier alla Commissione nazionale italiana per l’UNESCO. Com’è noto, per accedere alla lista dei patrimoni dell’umanità, l’elemento deve costituire un patrimonio culturale intangibile, tramandato attraverso tradizioni ed espressioni orali, deve incoraggiare il dialogo tra le comunità, non deve confliggere con principi etici universali, le comunità locali che lo sostengono devono riconoscersi ed identificarsi nell’elemento e predisporre misure di salvaguardia che ne garantiscano la sostenibilità nel tempo.

Come primo passo il Comitato ha analizzato il contesto storico del prodotto rilevando che molto era stato scritto ma non riconosciuto dai vari strumenti di valorizzazione gastronomica e culturale regolamentati a livello europeo o nazionale. Si è deciso dunque di seguire un percorso a tappe: la prima è stata appunto l’iscrizione all’elenco nazionale dei *Prodotti Agroalimentari Tradizionali*, nel quale sono descritti gli elementi storici e tradizionali dell’allevamento dei bo-

La Fiorentina è il risultato di un processo articolato che parte dalla passione degli allevatori toscani, che ha le radici nell’assetto poderale rinascimentale e vanta una cultura profonda trasmessa nei secoli, la maestria dei beccai, che attraverso la cura e l’attenzione giornaliera valorizzano la carne nelle loro mani portandola alla maturazione ideale per essere poi cotta da sapienti cuochi



La Bistecca alla fiorentina dell'Antica Macelleria Cecchini in quel di Panzano in Chianti (FI). All'ingresso c'è una lapide con tanto di foto: "Ridotta invalida / preferì la morte / In memoria della bistecca alla fiorentina / scomparsa prematuramente / il 31 marzo 2001". Sono trascorsi 20 anni e questa bistecca che è il rito della Toscana è più viva che mai (photo © [instagram.com/dariocecchinimacellaio](https://www.instagram.com/dariocecchinimacellaio)).

vini, delle tecniche di maturazione e taglio della carne, della cottura e dell'impiattamento della Fiorentina senza intervenire sui meccanismi di protezione che sono disciplinati da altre regole a livello europeo.

La seconda tappa si prefigge di considerare quali strumenti possano essere adottati per valorizzare e proteggere questo simbolo nei confronti della contraffazione, particolarmente diffusa nel settore alimentare, salvaguardando le filiere che con grande difficoltà sostengono produzioni di qualità nei territori.

Per raggiungere l'obiettivo il Comitato potrà avvalersi di alcuni strumenti disponibili fra cui le denominazioni che possono essere attribuite a prodotti le cui caratteristiche peculiari qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti (Dop), oppure dove almeno una

tra le fasi di produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene all'interno in un'area geografica determinata (IGP).

Un'altra possibilità potrebbe essere il marchio che contraddistingue prodotti specifici che siano caratterizzati da composizioni o metodi di produzione tradizionali. Le cosiddette *Specialità Tradizionali Garantite (STG)*, ovvero quei prodotti agricoli e alimentari che abbiano una produzione o composizione "specificata" (cioè differente da altri prodotti simili) e "tradizionale" (cioè esistente da almeno 30 anni), anche se non prodotti necessariamente in una determinata zona. In quest'ambito, il passo fatto per l'iscrizione all'elenco nazionale dei *Prodotti Agroalimentari Tradizionali* rappresenta un valido punto di partenza.

*Giovanni Brajon
Andrea Giuntini*

Riferimenti bibliografici

- Decreto Legislativo 30 aprile 1998 n. 173, Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della Legge 27 dicembre 1997, n. 4492.
- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- Reg. (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili.
- Regolamento (CE) n. 357/2008 della Commissione del 22 aprile 2008 che modifica l'allegato V del Reg. (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili.
- Decreto Ministeriale 3 marzo 2021, XXI revisione dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della Legge 12 dicembre 2016, n. 238.
- PELLEGRINO ARTUSI (1891), *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Giunti, 2003, Scheda n. 556, *Bistecca alla Fiorentina*, p. 175.
- PETRONI P., *Il libro della vera cucina fiorentina*, Ed. Bonechi, 1974, p. 85-86.
- ACCADEMIA DELLA CRUSCA, *Lessicografia della crusca in rete*, Ed. 5, Vol. 2, p. 200.
- PINTUS S., *Elogio della bistecca. La fiorentina dalla Chianina alla tavola. Storia, ricette, curiosità*, 2ª edizione, Street Lib., 2016.
- BRAJON G., BOZZI R., NANNUCCI L., CROVETTI A. (2018), *La produzione di carne bovina in Toscana: andamento nel periodo 2010-2016*, RIVISTA DI AGRARIA, n. 284 del 15/9, www.rivistadiagricola.org/articoli/anno-2018/la-produzione-carne-bovina-toscana-andamento-nel-periodo-2010-2016