

Bistecca alla fiorentina e pomodoro Borsa di Montone: new entry nei prodotti tradizionali

Si arricchisce di altri due prodotti l'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) della Toscana: la Bistecca alla fiorentina e il pomodoro Borsa di Montone. Con le due new entry del 2020 arrivano così a 463 i prodotti che si laureano figli della tradizione.

L'arcinota Bistecca alla fiorentina, già segnalata dall'Accademia della fiorentina per ottenere il riconoscimento Unesco come patrimonio immateriale, fa coppia con il pomodoro Borsa di Montone, prodotto di nicchia strappato all'estinzione e iscritto nel 2020 all'Anagrafe nazionale della biodiversità di interesse agricolo, e adesso prodotto per merito di pochi volenterosi coltivatori custodi che operano nella Val di Bisenzio.

Due prodotti che ben esprimono la differente sorte dei prodotti presenti nell'elenco regionale dei Pat toscani, alcuni estremamente noti e consumati diffusamente, altri a forte rischio di estinzione.



“Una grande opportunità per questi due prodotti”, commenta la vicepresidente e assessora all'agroalimentare Stefania Saccardi. “Far parte dell'elenco dei Pat vuol dire contribuire alla crescita di una collettività e dell'economia di un territorio prima di tutto. Ma si tratta anche di ottenere un riconoscimento della nostra tradizione che è espressione del patrimonio culturale. Sono dunque molto felice per queste due acquisizioni che contribuiranno da un lato a portare nel mondo ancora di più un prodotto celebre come la bistecca alla fiorentina, e dall'altro a salvaguardare la variabilità genetica per un alimento, il Pomodoro Borsa di Montone, che è ancora tra noi perché traghettato dall'amore e il rispetto per la tradizione”.

Bistecca alla fiorentina

E' nel 1750 che l'Accademia della Crusca conferma che l'etimologia della parola “bistecca” è da ricondurre ad un prestito linguistico dall'inglese *beef-steak*. Nel Settecento Firenze è meta di un turismo aristocratico del Nord Europa dove si è abituati al consumo di costate di bovino arrostito ed il crescente uso del carbone come energia calorica, facilita lo sviluppo di questa pietanza.

Diviene ben presto un simbolo e al padiglione italiano all'Esposizione universale di Parigi di fine '800 viene presentata la bistecca alla fiorentina come piatto toscano per Firenze capitale d'Italia, proprio associato alla preparazione di una fetta di carne con osso, alta tre dita e cotta su braci.

Da Pellegrino Artusi nel suo ‘La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene’ edito nel 1891, apprendiamo come cucinare la vera bistecca fiorentina: “Mettetela in gratella a fuoco ardente di carbone, così naturale come viene dalla bestia o tutt'al più lavandola e asciugandola; rivoltatela più volte, conditela con sale e pepe quando è cotta, e mandatela in tavola con un

pezzetto di burro sopra. Non deve essere troppo cotta perché il suo bello è che, tagliandola, getti abbondante sugo nel piatto. Se la salate prima di cuocere, il fuoco la riscalda, e se la condite avanti con olio o altro, come molti usano, saprà di moccolaia e sarà nauseante”.

Pomodoro Borsa di Montone

Anche per il pomodoro Borsa di Montone c'è una storia di relazioni con altre popolazioni europee. Si ipotizza che le prime varietà siano state importate in Toscana dalla Corsica, dove negli anni Quaranta e Cinquanta alcuni abitanti della Val di Bisenzio erano emigrati per l'attività di taglio della legna. La varietà si diffuse rapidamente grazie alle ottime caratteristiche organolettiche dei frutti, molto apprezzate dagli abitanti, fino all'arrivo degli ibridi commerciali a metà degli anni '90, quando la varietà è stata progressivamente abbandonata, fin quasi a scomparire, perché poco apprezzata per il suo aspetto estetico e per le caratteristiche di serbevolezza, cioè di conservazione. Salvata dall'estinzione grazie ad un'unica famiglia-custode che ha continuato la sua coltivazione, si ritiene che il pomodoro Borsa di Montone possa essere un progenitore del pomodoro Canestrino.