

La certificazione **Venti anni dopo la «mucca pazza»**

Solo carne toscana, alta quattro dita La fiorentina ora è diventata Doc

Solo carne di bovini allevati in Toscana. La bistecca alla fiorentina, a vent'anni dalla mucca pazza che rischiò di farla sparire dalle tavole, diventa alimento doc. «Carne di bovino adulto, tagliata alta almeno quattro dita nella costata o nella lombata, cotta al

sangue sulla brace», questa la definizione a cui dovranno attenersi ristoratori e macellai. Ma c'è chi come il macellaio poeta Dario Cecchini continuerà a utilizzare «la carne dei Pirenei».

a pagina 7 **Fiordelli**

Solo carne toscana e alta quattro dita La «fiorentina» è diventata Doc

La certificazione a 20 anni dalla mucca pazza

Sulla lapide del funerale alla bistecca, a Panzano, ogni giorno viene lasciata una rosa rossa. Da vent'anni. Dal primo caso in Italia della cosiddetta «mucca pazza» che tolse dalle tavole pajata, ossibuchi e appunto la fiorentina. Oggi, due decenni più tardi, questo grande piatto toscano viene celebrato con l'iscrizione nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) della Toscana, ha reso noto la Coldiretti.

Ma come dev'essere quindi una bistecca doc? Prima di tutto dev'essere toscana. L'elenco Pat che comprende oggi anche la Fiorentina, viene composto di specialità che sono particolarmente tradizionali e legati a un territorio e alla sua storia: dai metodi di realizzazione, conservazione, stagionatura, creazione che si sono consolidate e protrate nel tempo, secondo le regole tradizionali e per un periodo non inferiore a 25 anni. Proprio per questo è necessario che l'origine della carne sia locale. Fino a qualche anno fa mancava una vera e propria definizione di questo piatto,

ma alcune caratteristiche sono riconosciute un po' da tutti come imprescindibili. Così si è provato a tracciare una sintesi: «Carne di bovino adulto, tagliata alta almeno quattro dita nella costata o nella lombata, cotta al sangue sulla brace».

La fiorentina come ricorda l'associazione dei Beccai di Firenze, «nasce per gustare la buona carne». In origine si mangiava quando in una fattoria veniva macellata la fattrice a fine carriera. È questo uno dei motivi per i quali non ha bisogno di cotture elaborate e deve essere mangiata al sangue. Il bovino adulto è il manzo castrato, altrimenti diverrebbe toro, non più vitello (troppo giovane), non mucca né vacca perché non allatta né figlia, talvolta scottona (se vergine). Sulle razze, una buona sintesi è quella di considerare tutto il vitellone bianco dell'Appennino: Chianina, Calvana, Maremmana, Marchigiana, Romagnola, Piemontese etc... Oggi, tuttavia, per una vera bistecca doc saranno necessarie le razze toscane per ottenere la certificazione, op-

pure altre razze purché allevate nella nostra regione. Chi vorrà servire una bistecca certificata dovrà tirare una riga su tutte le forniture di carne francese, o francese allevata nel Mantovano, o slava pur buona, o spagnola, Angus argentino, carni irlandesi... Chi controllerà?

Anche sul taglio non mancano divisioni. Molti ritengono fiorentina solo la bistecca tagliata a «T» ovvero col filetto, cioè sulla lombata. Mentre la parte anteriore delle costole detta costata, sarebbe da ritenersi non del tutto originale.

In realtà, secondo alcuni buongustai, la costata non solo non ha niente da invidiare alla bistecca nel filetto, ma sarebbe anche superiore potendo spesso frollare e quindi in-



vecchiare più a lungo e avendo il vantaggio di una cottura più regolare.

L'altezza è l'orgoglio dei fiorentini, il modo col quale hanno difeso la territorialità di questa tradizione. In origine la fiorentina era alta 1,5 massimo 2 centimetri. Gli innumerevoli tentativi di imitazione e le cotture troppo eccessive hanno persuaso osti e macellai locali a spingersi sempre più in alto. Siamo arrivati ai livelli attuali di quattro dita minimo, proprio per difenderne l'autenticità. Così si preserva la cottura al sangue, per gustare la qualità della carne, come si è detto. Ma si difende anche la cottura alla brace, perché diventa quasi impossibile cucinare una vera fiorentina alta in padella o in forno. La liberalizzazione della bistecca rispetto alla mucca pazza, ricorda la Coldiretti, è avvenuta in due fasi. A fine 2005 per quella ottenuta da animali sotto i 18 mesi di età, l'altra il 23 aprile 2008 con l'estensione ai bovini fino a 30 mesi. Oggi, la vera bistecca taglia un altro importante traguardo per celebrare la tradizione ricca della cucina fiorentina.

Aldo Fiordelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

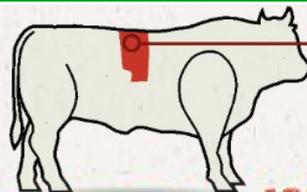
Storia

- La parola bistecca deriva in realtà dall'inglese «Beef steak»

- Si narra infatti che all'epoca dei Medici alcuni cavalieri inglesi presenti alle celebrazioni di San Lorenzo chiamarono nella loro lingua la carne che stavano mangiando

Tipo di carne

Carne toscana di bovino adulto



Parte dell'animale

Tagliata con l'osso nella lombata o nella costata



Cottura
Al sangue



Tipo di cottura

Alla brace (meglio se a legna)



Altezza
Almeno 4 dita

6-7 cm



L'Ego - Hub



Cucina e poesia Dario Cecchini nel 2005 vestito da Dante con la bistecca alla fiorentina (Massimo Sestini)