

Gusto
La Fiorentina
un'eccellenza
adesso anche
con timbro "Pat"

Ottaviano a pag. 20

La bistecca che vent'anni fa venne messa al bando per la mucca pazza e poi riabilitata nel 2008, ora è diventata Pat un "Prodotto agroalimentare tradizionale" toscano. Un'eccellenza legata alla razza Chianina e al tipo di frollatura



Fiorentina Dalle stalle alle stelle

DERIVATA DA VITELLONI GIGANTI, HA ANCH'ESSA UN PESO NOTEVOLE: OLTRE UN CHILO, OSSO COMPRESO, E UN BASSO APPORTO CALORICO

LA CARNE

Era il 31 marzo 2001 quando la bistecca Fiorentina, bandita dalla tavola assieme a tutte le carni con l'osso attaccato, diventava fuorilegge. «È come portarci via l'Inferno di Dante o la Cupola del Brunelleschi», protestò Dario Cecchini, il più noto dei macellai toscani. Le precauzioni legate all'esplosione del morbo della mucca pazza - 207 persone uccise in tutta Europa, 2 in Italia - re-

starono comunque in vigore altri sette anni, fin quando fu debellata quella malattia dal nome strano - encefalopatia spongiforme bovina - che aveva inizialmente colpito gli animali nell'Hampshire, in Gran Bretagna. Venti anni dopo, proprio ieri, la Fiorentina è diventata Pat, uno dei Prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana: «Specialità - spiega Col-diretti - che sono particolarmente legate a un territorio e alla sua storia, ai metodi di realizzazione, conservazione, stagionatura, che si sono consolidati e protratti nel tempo, secondo le regole tradizionali e per un periodo non inferiore a 25 anni».

LE CARATTERISTICHE

La storia della Fiorentina è ben più lunga. Nel capoluogo toscano c'è perfino l'Accademia dei macellai (i *beccai*) che sostengono

che «chi è stato a Firenze e non ha mai assaggiato la Fiorentina, ha perso uno dei migliori punti di vista della città». Indubbiamente è la regina delle bistecche. «Ciò che distingue la Fiorentina dalle altre bistecche - spiega Giuseppe Pulina, autore di *Carnipedia* (Franco Angeli editore) - è l'origine della carne, la particolarità del taglio commerciale e la preparazione culinaria che, seppur molto semplice, deve rispettare



alcune regole basilari». La razza di origine deve essere rigorosamente la Chianina, mentre le altre bistecche possono originare da altre razze sia italiane (come la Maremmana o la Romagnola) che straniere (Limousine, Charolaise, Blue Belga).

«Il legame con la razza Chianina – spiega Pulina – fa sì che le caratteristiche fisiche, chimiche e nutrizionali della Fiorentina siano ben distinte da quelle di altri tipi di bistecca. La Chianina, infatti, è una razza bovina gigante: i vitelloni raggiungono pesi alla macellazione alle età tipiche (18-20 mesi) molto più elevati rispetto a quelli di altre razze (superano i 750-800 kg) e la bistecca, di conseguenza, assume dimensioni extra-large (spesso oltre 1 kg di peso, osso compreso), garantendo così una porzione più che abbondante di carne per almeno due persone».

POCO GRASSO

Contrariamente a quel che verrebbe da pensare, la Fiorentina ha un basso contenuto di grasso intramuscolare (tra l'1 e il 2%) così che l'apporto di energia sia di poco superiore a 100 kcal per 100 grammi. La bontà della Fiorentina non è però tutto merito della natura. «Le caratteristiche fisiche – sostiene Giuseppe Pulina – sono legate al processo di frollatura, nel quale i macellai toscani, al pari dei colleghi umbri e marchigiani, sono maestri.

I TEMPI

Solo un adeguato tempo di frollatura (che non è mai inferiore ai 15 giorni), eseguita in condizioni di temperatura e umidità ottimali, consente infatti di trasformare i muscoli imponenti e poveri di grasso dei vitelloni Chianini in carne con un giusto grado di tenerezza e succosità». Infine, rigorosamente made in Toscana, è anche l'accompagnamento ideale a tavola: fagioli al fiasco, fagiolini all'uccelletto o carciofo alla toscana. Insomma, semplicità.

Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL TAGLIO

La bistecca Fiorentina si ricava dai vitelloni di razza Chianina macellati tra i 18 e i 20 mesi di età