

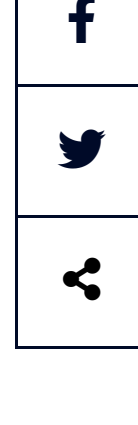


ENOGASTRONOMIA /

# La Bistecca alla fiorentina e il pomodoro Borsa di Montone entrano nell'elenco dei prodotti tipici

Con le due new entry del 2020, i prodotti "figli" della tradizione toscana arrivano a quota 463. L'assessora all'agroalimentare Saccardi: "Far parte dei Pat vuol dire contribuire alla crescita di una collettività e dell'economia di un territorio"

/ Marta Mancini  
8 GENNAIO 2021



U no è un simbolo universale della cucina toscana, l'altro è un'eccellenza di nicchia della Val di Bisenzio. Stiamo parlando della **Bistecca alla fiorentina** e del **pomodoro Borsa di Montone**, le due recenti new entry entrate a far parte dell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) della Toscana. Con quest'ultimo aggiornamento, arrivano a quota **463** gli alimenti "figli" della cultura enogastronomica regionale.

## Valorizzazione e salvaguardia dei prodotti tipici

"Una grande opportunità per questi due prodotti - ha commentato 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".

La famosa 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, **un prodotto strappato all'estinzione** e iscritto nel 2020 all'Anagrafe nazionale della biodiversità di interesse agricolo, e adesso coltivato da pochi volenterosi "custodi".

## La Bistecca alla fiorentina



Già dal 1750 l'**Accademia della Crusca** conferma che l'etimologia della parola "bistecca" è da ricondurre a 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. Allo stesso tempo, il crescente uso del carbone come energia calorica facilita lo sviluppo di questa pietanza. 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.

**Pellegrino Artusi** nel suo 'La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene' edito nel 1891 scrive 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 risecchisce, e se la condite avanti con olio o altro, come molti usano, saprà di moccolaia e sarà nauseante".

## Il Pomodoro Borsa di Montone

Anche la storia del pomodoro Borsa di Montone è strettamente legata ad **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; in seguito è stata **progressivamente abbandonata**, fin quasi a scomparire, perché poco apprezzata per il suo aspetto estetico e per le caratteristiche 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**.

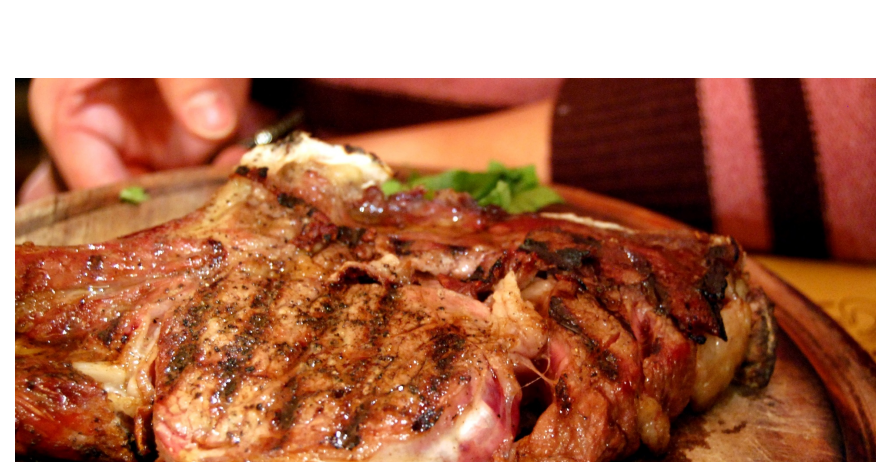


UN APPELLO PER SALVARE IL POMODORO BORSA DI MONTONE

La mobilitazione coinvolge i produttori locali, Slow Food e il Comune di Cantagallo

- TOPICS: [AGRICOLTURA](#) [AGROALIMENTARE](#) [BISTECCA](#) [PRODOTTI TIPICI](#) [VAL DI BIENZIO](#)

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



ENOGASTRONOMIA / Redazione

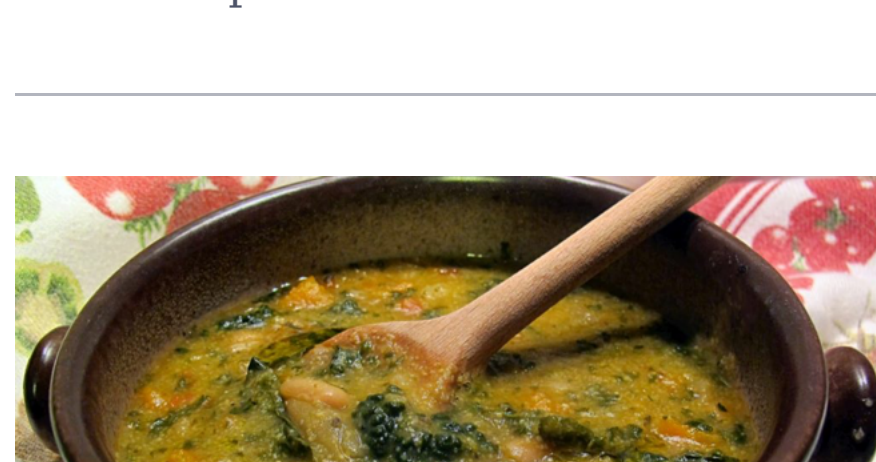
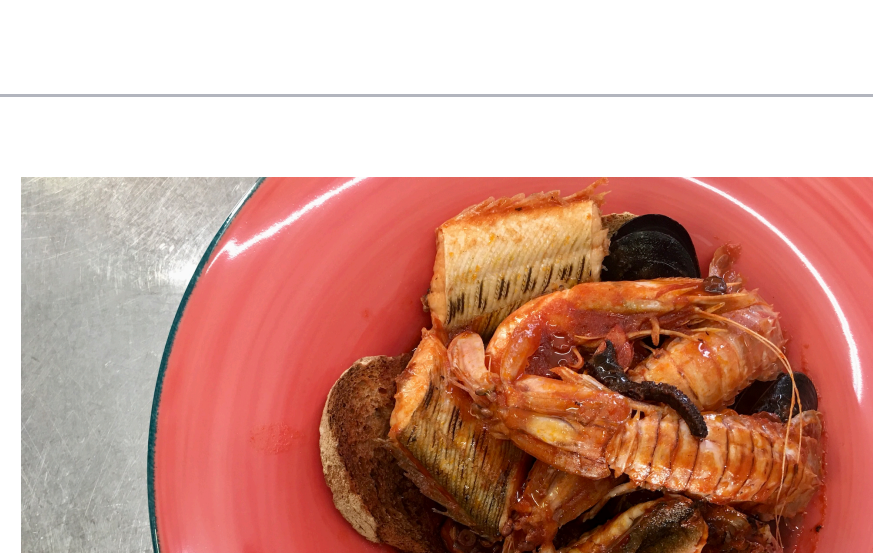
### Firenze candida la sua bistecca a diventare Patrimonio dell'umanità

Il sindaco Dario Nardella ha annunciato di aver avviato la procedura presso l'Unesco per il prestigioso riconoscimento

ENOGASTRONOMIA / Marta Mancini

### Il Cacciucco livornese diventa patrimonio agroalimentare nazionale

Il piatto a base di pesce simbolo della città labronica è stato inserito ufficialmente tra le "Ricette della tradizione" ovvero tra quelle che utilizzano uno o più ingredienti tra i 461 prodotti tradizionali della Toscana

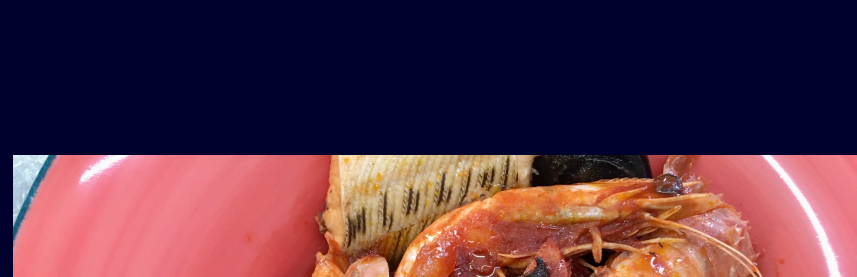


ENOGASTRONOMIA / Redazione

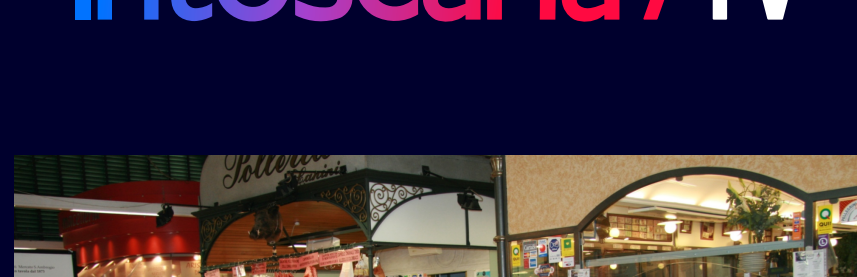
### Lucca, Aquileia diventa il Paese della Zuppa

La ricetta tradizionale, omaggiata ogni anno dall'omonima sagra, è stata inserita nell'elenco dei prodotti agroalimentari tipici della Regione Toscana

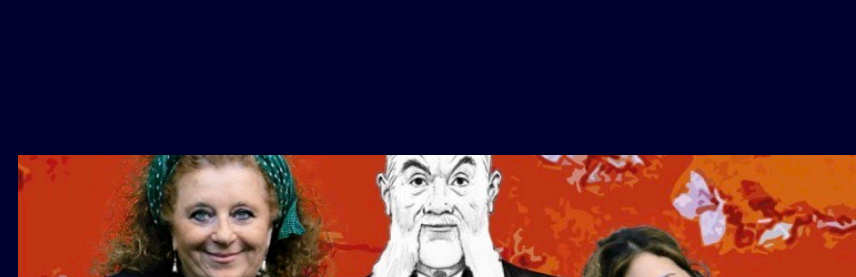
intoscana / TV



ENOGASTRONOMIA  
**Il Cacciucco livornese entra ufficialmente fra i piatti della tradizione agroalimentare toscana**

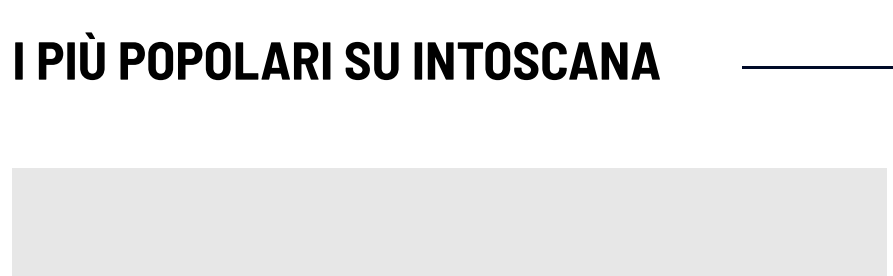


ENOGASTRONOMIA  
**'Un giorno al Mercato': viaggio nel cuore di Sant' Ambrogio**



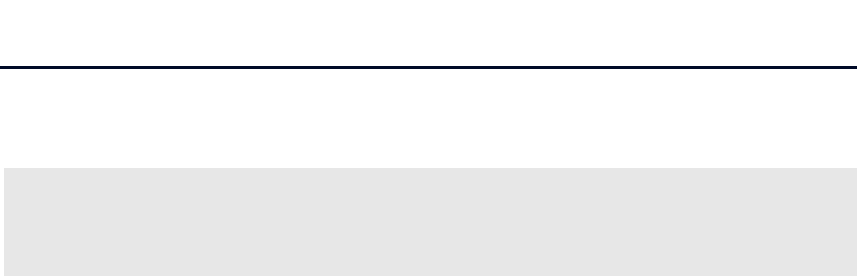
ENOGASTRONOMIA  
**La vulcanica Luisanna Messeri presenta 'Le stories di Artusi'**

I PIÙ POPOLARI SU INTOSCANA



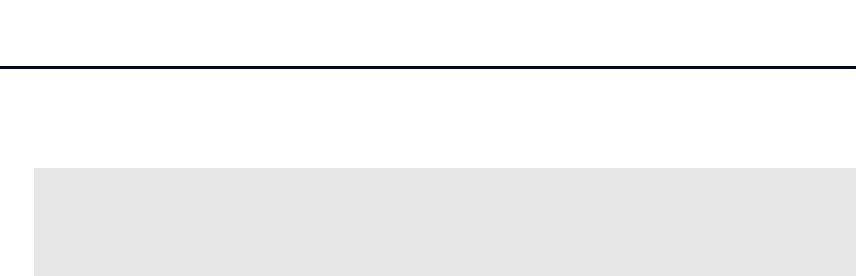
CULTURA / Costanza Baldini

**Agli Uffici per la prima volta in Italia il capolavoro di Joseph Wright of Derby**



STORIE / Costanza Baldini

**Jessica Li Pizzi da Certaldo a Cuochi d'Italia: "In cucina si entra in punta di piedi"**



CULTURA / Redazione

**I fiori del Seicento napoletano in una mostra "virtuale" a Palazzo Pretorio**

UP NEXT

ENOGASTRONOMIA / Marta Mancini

## Viaggio tra Prato e la Val di Bisenzio, terra di fornai, pasticceri e biscotti d'autore



Non chiamateli semplicemente cantucci. Dall'unione di zucchero, mandorle e farina nascono molti prodotti che, per la loro bontà ed eccellenza, si sono aggiudicati riconoscimenti a livello nazionale e internazionale. Il merito è delle aziende che rispettano storia e tradizione

[CONTINUA LA LETTURA](#)