

Alta ma accessibile, colta ma popolare Se la bistecca è come la Divina Commedia

Il taglio di carne fiorentino inserito per la prima volta nel "Pat", l'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana
Spessa tre dita e al sangue: la si può mangiare solo qui. E se qualcuno la chiede ben cotta o col limone, denunciatelo al 113

ORIGINI INCERTE

Forse la cossero per primi i Medici nella festa di San Lorenzo, forse gli inglesi nell'800

di **Stefano Cecchi**

Dicono che il destino non si introduca alla cieca nella vita e dunque non credo sia un caso se, nel 700° anniversario della morte di Dante, la 'Bistecca alla Fiorentina' entri fra i prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) della Toscana. Perché a me pare ci sia come un filo rosso che lega la poesia di quel taglio di carne con l'osso a T e le terzine incatenate delle 'Divina Commedia': nonostante siano nel complesso roba 'alta', la tradizione popolare se ne è impossessata, rendendoli disponibili e comprensibili a tutti.

Con il David, la Cupola, il Ponte Vecchio, gli stornelli di Spataro e i lanci di Antognoni, anche la Bistecca oramai fa parte della storia popolare della città. Un patrimonio dell'umanità fiorentina che solo qui si può trovare e celebrare.

Perché la Bistecca, ovvero una «braciucola col suo osso alta tre dita - secondo la definizione che ne dà l'Artusi - che deriva il nome da *beef steak*, parola inglese che vale costola di bue», si mangia solo a Firenze o nei dintorni della città. Da altre parti si può trovare la fiorentina, da altre la costata, in America si possono consumare la T bone o la porterhouse, ma se fuori dal-

la Toscana nel menù trovate la parola "bistecca", evitate di ordinarla a meno che non vogliate ritrovarvi in tavola ciò che noi chiamiamo braciolina o, peggio, carpaccio. Di più.

Se al ristorante accanto a voi vedete qualcuno ordinare una 'bistecca ben cotta', tenetelo a distanza e diffidate di lui: o è uno venuto da fuori che lavora all'Agenzia delle Entrate o è uno juventino, che la bistecca per tradizione a Firenze può essere solo al sangue, mentre se qualcuno chiede del limone per condirla, chiamate direttamente il 113 e non abbiate remore nel denunciarlo come fareste se nel vostro condominio qualcuno organizzasse un apericena con 130 invitati. Se invece nel menù di qualche ristorante che si sente 'in' trovaste l'offerta di 'bistecche vegane', ordinatele e poi pagatele con i soldi del Monopoli: entrambi appartengono al mondo del fantastico, che la tradizione della bistecca non può avere variabili legate alla moda o al politicamente corretto del tempo. Ma per carità

Ora: come questa tradizione sia nata non si sa con certezza: c'è chi dice che derivi dai tempi dei Medici, quando per san Lorenzo si facevano grandi falò nelle piazze e poi si arrostita la carne da offrire al popolo. Altri la fanno risalire agli inglesi che nell'800 affollavano la città, persone facoltose che potevano permettersi anche tagli di carne pregiata come la *beef steak*. Dubbi. Ma in fondo mica sappiamo nemmeno chi abbia inventa-

to l'amore o la musica, che le cose per esser belle non hanno bisogno di far sapere l'origine.

La Bistecca, tesoro gastronomico e culturale della città, esorcismo a tutte le diete più o meno in voga («L'unico momento in cui si dovrebbe mangiare cibo dietetico è mentre stai aspettando che la bistecca si cuocia», diceva Julia Child), sentita oramai da tutti noi come una necessità più che un desiderio. Non a caso nei giorni della mucca pazza (ricordate? Era il marzo del 2001), quando l'Europa vietò per 5 anni il consumo di carne con l'osso, la gente qui visse la cosa come una tragedia biblica, l'invasione delle cavallette, la pioggia di fiamme, l'obbligo di vedere per 12 ore di fila il Grande Fratello Vip. Una catastrofe. Che generò reazioni straordinarie.

Così qualche macellaio bravo nel marketing si inventò il funerale della bistecca, con tanto di carro funebre e pennacchi a lutto. Altri continuarono a servirla sottobanco, come succedeva in America nel proibizionismo degli anni '30, generando storie che nemmeno la fantasia di Sergio Leone o il talento scenico di De Niro potrebbero pareggiare. Sono convinto che se qualcuno avesse voglia di fare un film su questo bisogno irresistibile di bistecca che esplose ai tempi, verrebbe fuori un grande affresco sull'animo popolare della città. Quello più genuino e reale. Fra l'altro *C'era una volta a Firenze* sarebbe pure un bel titolo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA DECISIONE PRESA DALLA GIUNTA TOSCANA

La 'fiorentina' promossa nell'elenco regionale insieme al pomodoro 'Borsa di Montone'

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. Lo rende noto la Giunta regionale.

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 dei Pat toscani.

«Una grande opportunità per questi due prodotti», commenta la vicepresidente della Regione 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».