

# Vent'anni dopo "mucca pazza" la fiorentina festeggia e diventa Doc

Il 12 gennaio 2001 il primo caso del morbo che portò al bando della bistecca. In questi giorni la promozione tra i prodotti tutelati. E Dario Cecchini organizza per settembre "la festa mondiale dei macellai"

**Il presidente degli allevatori: "Fu una pugnalata per la nostra enogastronomia e per la nostra filiera produttiva"**

di Maria Cristina Carratù

Sopraffatti dalla paura del Covid ce ne siamo (per fortuna) quasi dimenticati, ma giusto vent'anni fa l'Italia e il mondo furono attraversati da un'altro allarme sanitario di massa, quello per la "mucca pazza" (Bse, in termini scientifici). Con pesanti ricadute sulla filiera dei consumi di carne bovina, e, in Toscana, la messa al bando nientemeno che della protagonista della gastronomia territoriale: la bistecca alla fiorentina. Adesso risarcita, come fa sapere la Coldiretti, con l'iscrizione nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) della Toscana, che comprende specialità legate a un territorio e alla sua storia e i cui metodi di realiz-

zazione, conservazione, stagionatura, si siano consolidati per almeno 25 anni.

Era il 12 gennaio 2001 quando il primo caso italiano di mucca pazza (malattia del sistema nervoso dei bovini causata da una proteina alterata, passata all'uomo come variante della sindrome di Creutzfeldt-Jakob, CJD), fu identificato in un allevamento del bresciano, e il 31 marzo quando, su indicazione della Ue, fu vietata la commercializzazione dei tagli di carne a stretto contatto con il midollo spinale (responsabili della trasmissione della Bse) ricavati, dato che gli animali anziani erano più a rischio, da manzi di più di un anno di età. Per la filiera della bistecca alla fiorentina doc, ricavata da vitelloni da 18-24 mesi, un vero colpo. Lo stop dura quasi 5 anni, fino agli inizi del 2006, dopo la revoca del bando (per gli animali fino a 18 mesi, nel 2008 esteso a quelli fino a 30) da parte del comitato veterinario della Ue.

Un anniversario, quello della Bse, che nell'era del Coronavirus non può non far riflettere. «Per la nostra cultura gastronomica, e per la nostra filiera produttiva e commerciale, che non ha mai segnalato un solo caso di mucca pazza, fu una pugna-

lata», ricorda Roberto Nocentini, presidente nazionale dell'Associazione italiana allevatori con allevamento a Dicomano, augurandosi, adesso, che, dopo l'inserimento della bistecca "doc" dell'elenco dei prodotti tradizionali tutelati, l'Unesco accolga la proposta di Nardella di riconoscerla come patrimonio dell'umanità. E non si è fatto sfuggire l'occasione Dario Cecchini, il macellaio filosofo di Panzano, che il 31 marzo 2001 organizzò un "funerale" della fiorentina, con asta di beneficenza di mega bistecche a favore del Meyer (partecipò anche Elton John, e per il ventennale del 2021 aveva immaginato «una festa mondiale dei macellai», con 'colleghi' in arrivo da ogni angolo del mondo, banchini sparsi per il paese e assaggi di carne à go go. Rinviata poi a settembre (con la stessa formula) causa prolungamento delle restrizioni da Covid: «Niente e nessuno ci leverà la voglia di fare festa, cioè di esorcizzare le nostre psicosi», spiega Cecchini, «a settembre celebreremo una doppia liberazione, quella di vent'anni fa dalla mucca pazza, e quella dalla paura del Covid di oggi, che a quel punto, spero, ci saremo davvero lasciati alle spalle».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Il cantore di Panzano

Il macellaio Dario Cecchini celebra in versi la poesia della bistecca

