

ACCADEMIA DELLA BISTECCA

07167

07167

La Fiorentina è un patrimonio e reclama il riconoscimento

FOOD Non è solo un piatto tipico locale, ma incarna il simbolo stesso della tradizione e della cultura enogastronomica di Firenze e della Toscana. Per questo la bistecca alla Fiorentina merita di essere riconosciuta come "Specialità tradizionale garantita", ovvero tra i piatti caratterizzati da composizioni o metodi di produzione tradizionali. È quanto sostiene l'Accademia della Fiorentina che ha richiamato a Firenze personalità ed esperti nel campo della cultura, dell'agricoltura e dell'etica. Attualmente non sono molti i prodotti italiani che hanno ottenuto il riconoscimento Stg: fra questi ci sono la pizza napoletana e l'Amatriciana tradizionale.

L'Accademia della Fiorentina è un'associazione di natura culturale che da oltre 30 anni celebra la bistecca alla Fiorentina nei suoi aspetti di ricerca storica, sociale, scientifica e gastronomica, secondo i canoni della più autentica tradizione.

«Nel 2020 - ha spiegato Giovanni Brajon, presidente dell'Accademia - abbiamo iscritto la Fiorenti-

na tra i Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) della Toscana attestando, come richiesto, una tradizione non inferiore a 25 anni. Ma la nostra Bistecca non è solo un piatto tradizionale, è un vero patrimonio culturale e come tale vorremmo fosse riconosciuto».

La "Specialità tradizionale garantita" non è un marchio legato all'origine del prodotto, come le Dop o le Igp, ma una dicitura che ha per oggetto la valorizzazione di un metodo di produzione tradizionale, senza vincolo territoriale che deve esistere da almeno 30 anni: ciò significa che la bistecca può essere preparata in un qualsiasi paese dell'Unione europea, a patto che la produzione rispetti il relativo disciplinare e sia certificata da un organismo di controllo accreditato.

A spiegare cosa serve, un video realizzato dall'Accademia della Fiorentina per essere divulgato in Europa che ha rappresentato tutti i saperi che contraddistinguono il prodotto, dall'allevamento all'impiattamento.

«La bistecca, emblema

della fiorentinità e della toscantità a tavola, è un patrimonio che parla al mondo - ha detto la vicepresidente e assessora all'Agroalimentare della Regione Toscana Stefania Saccardi - e come tale non solo va difeso e protetto ma va promosso. Perciò ben venga il riconoscimento del bollino dell'Europa, un'Europa che promuova la cultura, la tradizione e la qualità, la garanzia di autenticità e non la carne sintetica, una minaccia che rappresenta un danno alla salute e alla sicurezza dei cittadini, un danno all'ambiente e un danno ai nostri imprenditori agricoli. Per questo ci batteremo con tutte le forze per contrastarla. Perché la bistecca alla fiorentina è un fiore all'occhiello non solo della cucina e quindi dell'identità della Toscana, ma di tutta una filiera che va dal produttore al consumatore finale».

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 7167 - L.1626 - T.1626

