



Bistecca alla Fiorentina: subito un bollino UE per tutelare il consumatore

L'unione Cuochi della Toscana e Accademia della Fiorentina chiedono una garanzia di provenienza e qualità di questa pregiata carne e della sua preparazione

La **Bistecca alla fiorentina** è forse uno dei piatti più celebrati del buon mangiare oltre che vero e proprio simbolo del capoluogo toscano e della sua tradizione culinaria. Per questo l'**Unione Cuochi della Toscana** e l'**Accademia della Fiorentina** chiedono a gran voce maggiori garanzie a tutela del patrimonio enogastronomico e del consumatore stesso.

Bollino europeo per la Bistecca alla fiorentina

L'obiettivo è avere un riconoscimento contro le imitazioni, affinché il piatto sia identificato come “**Specialità Tradizionale Garantita**”

” garantendo la provenienza e qualità della carne e la preparazione secondo la ricetta tradizionale.

Per questo le due associazioni chiedono un vero e proprio **Bollino Europeo**, spiegando che proteggere un’identità gastronomica come quella della Bistecca alla fiorentina significa anche tutelare un patrimonio indiscusso della città e dell’Italia.

«In un mondo sempre più globalizzato il rischio è un appiattimento, che porta a perdere un boccone alla volta la qualità. Serve la certificazione europea come garanzia», afferma **Giovanni Brajon**, presidente dell’Accademia.

Le due associazioni guardano al marchio “**Specialità Tradizionale Garantita**” (Stg) già in uso in Europa per **valorizzare un metodo di produzione tradizionale** che deve esistere da almeno 30 anni: ciò significa che la Fiorentina STG può essere preparata in un qualsiasi paese dell’Unione, a patto che la produzione rispetti il relativo disciplinare e sia certificata da un organismo di controllo accreditato.

«Ci sono tante caratteristiche che devono essere seguite per quello che è un prodotto di filiera. Dal tipo di carne: deve essere utilizzato il Vitellone a manto bianco, oltre a Charolaise e Limousine. Si tratta di razze autoctone e razze allevate nell’Appennino centrale» dice **Roberto Lodovichi**, presidente di Unione Regionale Cuochi Toscani.



Una riunione per discutere della richiesta di bollino europeo per la Bistecca alla fiorentina (Foto © Ufficio s

Caratteristiche della Fiorentina autentica

La Bistecca alla Fiorentina, detta anche semplicemente Fiorentina, è un taglio di carne di vitellone o scottona originariamente di razza Chianina, che viene preparato secondo una ricetta tradizionale che prevede la cottura alla griglia per 3-5 minuti.

Il taglio deve avere un'altezza minima di 4 centimetri e il peso non deve essere inferiore al chilogrammo: due caratteristiche peculiari a cui si aggiungono la frollatura minima sopra i 20 giorni, il tipo di cottura, il legno utilizzato per la brace e altri importanti aspetti.

La razza bovina utilizzata, la **Chianina**, è autoctona del Centro Italia, nello specifico della Val di Chiana, vallata su cui si affacciano le regioni Lazio, Umbria e Toscana. Col loro bel mantello chiaro e la morfologia possente, questi bovini erano allevati già ai tempi degli Etruschi e dei Romani, come attesta Plinio il Vecchio, e oggi sono riconosciuti come una delle migliori razze da carne al mondo.

«Il riconoscimento è importante tanto per i cuochi, quanto per gli allevatori e soprattutto i consumatori che hanno diritto ad assaporare il vero piatto che ordinano e non una riproduzione errata» conclude Lodovichi.

Data di creazione

31/05/2023

Autore

silvia-fissore