Appello da Firenze: “Bollino europeo di qualità per la Bistecca alla Fiorentina”

written by Marco Salvaterra | 17 febbraio 2023

L’Accademia della Bistecca alla Commissione Ue: “Riconoscetela come ‘Specialità tradizionale garantita’, al pari di pizza napoletana e Amatriciana”

Firenze, 17 febbraio 2023 – 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 oggi 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 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 Fiorentina 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 piuttosto 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.

Nel corso del convegno di oggi, organizzato in collaborazione con Intesa San Paolo, a cui ha partecipato anche il **governatore della Toscana Eugenio Giani**, è stato **Alessandro Giorgetti, accademico dei Georgofili,** a spiegare la peculiarità dell'allevamento bovino tradizionale e delle razze da carne allevate in Toscana per la produzione delle Bistecca. **Padre Alberto Viganò, direttore del Centro Culturale San Tommaso d'Aquino di Perugia** ha poi parlato del rapporto etico tra uomo e animale nella prospettiva cristiana, mentre **Cristina Acidini, presidente dell'Accademia delle Arti del disegno** ha illustrato esempi di celebrazione artistica dei Beccai: da una miniatura del 14esimo secolo che raffigura l' "uccisione del maiale", fino "Chianina alla maniera di Andy Warhol", passando per opere di Raffaello, Chagall, Guttuso, Goya e Monet. A chiudere le relazioni è stato **Oreste Gerini, direttore generale del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste** che ha evidenziato quali sono gli strumenti per valorizzare e proteggere i prodotti agroalimentari italiani.

La presentazione di **un video realizzato dall'Accademia della Fiorentina per essere divulgato in Europa** ha rappresentato tutti i saperi che contraddistinguono il prodotto dall'allevamento all'impiattamento. Infine, attesi gli **interventi programmati di Associazioni ed Organizzazioni di categoria che partecipano ad un comitato promotore per valorizzare l'arte dei *beccai***, come si chiamavano nella Firenze del '400 i macellai ed i gestori di osterie e taverne, nell'ambito dell'accordo tra Regione Toscana, Comune di Firenze ed Accademia della Fiorentina.

"Siamo sempre a fianco di iniziative che mirano a tutelare qualità e tradizione – ha detto **l'assessore comunale alle Attività produttive Giovanni Bettarini** -. Parlare di bistecca alla fiorentina significa rendere testimonianza di un patrimonio alimentare ma anche culturale tipico della nostra città, anche nella preparazione di un piatto tipico che affonda le sue radici nella nostra storia".

"La bistecca, emblema della fiorentinità e della toscanità 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, nel vero senso della parola, ai gradi più elevati di eccellenza. Perciò ben venga il riconoscimento del bollino dell'Europa, un'Europa che stavolta 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: è il risultato di come l'animale viene nutrito, curato e del lavoro di tutti i professionisti che operano proprio per dare un prodotto certificato, garantito e di qualità attraverso un protocollo fatto di regole trasparenti".