

31 Maggio 2023

FIRENZE - L'Unione Cuochi della Toscana si unisce alla difesa della Fiorentina. Garantire la provenienza e qualità della carne e la preparazione secondo le tradizioni. Assieme all'Accademia della Fiorentina gli chef toscani chiedono il bollino europeo di qualità che certifichi il rispetto di una delle più celebri tradizioni culinarie fiorentine e italiane. Un riconoscimento contro le imitazioni, affinché il piatto sia identificato come “Specialità Tradizionale Garantita”.

“Proteggere un'identità gastronomica come quella della Bistecca alla fiorentina significa tutelare un patrimonio della città - afferma **Giovanni Brajon**, presidente dell'Accademia - 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.

La “Specialità Tradizionale Garantita” (Stg) è un marchio utilizzato 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 Vitellone a manto bianco, oltre a Charolaise e Limousine, razze autoctone e razze allevate nell'Appennino centrale - dice **Roberto Lodovichi**, presidente di Unione Regionale Cuochi Toscani -. Poi l'altezza minima di 4 centimetri e il peso non inferiore al chilogrammo. La frollatura minima sopra i 20 giorni, il tipo di cultura, di legno utilizzato e altri importanti aspetti. 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”.