

# Alimentare, il grande patto per il riconoscimento europeo della bistecca alla fiorentina

written by Marco Salvaterra | 25 maggio 2024



*Dalla Regione a 8 Comuni fiorentini, dagli allevatori ai macellai, dai cuochi ai ristoratori e le loro associazioni di categoria. Tutti uniti nell'iniziativa dell'Accademia della Fiorentina per far ottenere alla tradizionale bistecca il bollino di "Specialità Tradizionale Garantita" (STG). La conferma del patto arriva dal convegno che si è svolto il 24 maggio a Firenze*

Firenze, 24 maggio 2024. Un grande **patto tra istituzioni, associazioni di categoria e imprenditori per ottenere il bollino europeo di qualità per la bistecca alla fiorentina**. È ciò che è emerso durante l'incontro promosso dall'Accademia della Fiorentina con il patrocinio della Regione Toscana, che si è tenuto il 24 maggio 2024 a Villa Bardini e a cui hanno partecipato, tra gli altri, il presidente della Regione Toscana **Eugenio Giani** e il sottosegretario di stato al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste **Patrizio Giacomo La Pietra**.

L'iniziativa, dal titolo **"Bistecca alla fiorentina: la cultura gastronomica toscana conquista l'Europa"**, rappresenta dunque un ulteriore passo avanti nel percorso di aggregazione promosso dall'Accademia.

A moderare gli interventi è stato il direttore di Confcommercio Toscana **Franco Marinoni**. Sul palco, oltre al presidente Giani e al sottosegretario **Patrizio Giacomo La Pietra**, c'erano presidente dell'Accademia **Giovanni Brajon**, l'endocrinologa **Maria Luisa Brandi**, direttrice dalla Donatello Bone Clinic, il direttore di Coldiretti Toscana **Angelo Corsetti**, il presidente di Federcarni Toscana **Alberto Rossi**, e il presidente dei ristoratori fiorentini **Marco Stabile**.

"Non è solo un piatto tipico locale - dice **Giovanni Brajon**, presidente dell'Accademia - 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' (STG), garantendo così la sua autenticità e preservando le sue caratteristiche uniche con una certificazione che valorizza e protegge i prodotti locali contro le imitazioni, assicurando che il piatto sia riconosciuto per la sua composizione e metodi di produzione tradizionali, garantendo la provenienza della carne e la preparazione secondo le tradizioni".

"La bistecca fiorentina non è "solo" un cibo di una bontà impareggiabile - dichiara il **sottosegretario Patrizio Giacomo La Pietra** - conosciuto in tutto il mondo, ma rappresenta un insieme di valori culturali, tradizioni e storia gastronomica. Il Masaf e tutto il governo Meloni sono impegnati in una attività di valorizzazione della nostra enogastronomia in quanto patrimonio agroalimentare senza pari al mondo per qualità e per varietà che sono alla base della cucina italiana, composta di eccellenze che rappresentano in pieno il territorio di provenienza e le rispettive peculiarità. Per queste ragioni stiamo lavorando in Europa per assicurare ai nostri prodotti riconoscimenti che ne garantiscano e tutelino l'unicità, vedi il caso dei marchi collettivi regolamentati e nel caso specifico della bistecca fiorentina l'auspicato riconoscimento di specialità tradizionale garantita".

"Ottenere un riconoscimento europeo come il bollino di Specialità Tradizionale Garantita - dice **Eugenio Giani**, presidente della Regione Toscana - è un'opportunità unica per preservare il valore della nostra bistecca, che non è solo gastronomico, ma anche culturale. Come Regione, siamo felici che diversi comuni del fiorentino si siano uniti all'Accademia della Fiorentina in un percorso di collaborazione e valorizzazione della bistecca, con la consapevolezza che lavorando insieme sarà più facile ottenere grandi risultati".

"La bistecca alla fiorentina è il risultato di un lavoro attento da parte di ogni componente della filiera - sottolinea il direttore di Confcommercio Toscana **Franco Marinoni** - dagli allevatori che garantiscono la qualità altissima delle carni ai macellai che la lavorano e tagliano per esaltarne le caratteristiche fino ai ristoratori che la preparano come vuole la tradizione per valorizzarne il gusto. Insomma, c'è dietro un grande lavoro di squadra che merita di essere sottolineato agli occhi dei consumatori italiani e non solo".

"La bistecca alla fiorentina è il fiore all'occhiello delle nostre macellerie, è un po' la "prima attrice" fra i molti tagli di carne che portiamo sul banco, tutti con un unico denominatore comune: la qualità - osserva con orgoglio il presidente dei macellai toscani di Federcarni **Alberto Rossi** - selezioniamo personalmente i fornitori per offrire solo il meglio e i nostri clienti ce lo riconoscono ricambiandoci con la loro fiducia".

"La volontà che condividiamo insieme a Confcommercio è quella di rafforzare la filiera toscana tra allevatori, ristoratori e macellai - dichiara il direttore di Coldiretti Toscana **Angelo Corsetti** - Il requisito dell'origine, poiché il marchio STG non lo prevede per la Bistecca alla Fiorentina, crediamo possa diventare una prerogativa volontaria e insieme un elemento di valore e distintività per i ristoranti e per i macellai. È sicuramente una qualità molto apprezzata dai consumatori, sempre più sensibili e attenti alla provenienza dei prodotti. L'appello, che rilancio da questo appuntamento, è a rimettere al centro della tavola la zootecnia toscana. C'è tutto un mondo autentico fatto di tradizioni, pascoli, paesaggi e benessere animale da poter raccontare. Contiamo di poter molto presto, insieme a Confcommercio e alla sua associazione dei macellai, lavorare ad un progetto di promozione con il sostegno dell'Assessorato all'Agroalimentare".

"La bistecca alla fiorentina è un tassello importante della nostra cultura che va tutelato e valorizzato - chiosa lo chef **Marco Stabile**, presidente dell'Associazione Ristoratori Fiorentini - è un ottimo racconto del nostro modo di vivere, all'insegna della qualità e non può certo mancare nei ristoranti di Firenze".

**La richiesta di riconoscimento STG per la bistecca alla fiorentina** è stata inviata al Ministero lo scorso anno dall'Accademia e rappresenta un passo fondamentale per la tutela e la valorizzazione della 'bistecca che si cuoce a Firenze' come la definiva il noto Pellegrino Artusi a fine '800.

Il percorso verso il riconoscimento europeo è promosso con determinazione da enti locali e istituzioni, tra cui la Regione Toscana, il Comune di Firenze e altri comuni toscani come Lastra a Signa, Signa, Scandicci, Montespertoli, San Casciano Val di Pesa, Greve in Chianti e Barberino Tavarnelle. Inoltre, è sostenuto con volontà dalle associazioni di categoria e di settore.