

A FIRENZE COSA SI MANGIA? DAGLI ALBORI DELLA TRADIZIONE CULINARIA, ALLA TAVOLA DEI NOSTRI GIORNI (CARNE)



Prosegue il nostro viaggio tra i piatti più autentici della cucina fiorentina, per scoprire cosa mangiare a Firenze di tipico durante una vacanza in Toscana o un indimenticabile weekend tra le dolci colline del Chianti fiorentino.

Cosa mangiare a Firenze di tipico? Dagli albori della tradizione culinaria, alla tavola dei nostri giorni

Dopo avervi raccontato alcuni piatti vegetariani della cucina fiorentina tradizionale ([leggi qui la prima parte dell'articolo dedicata ai piatti vegetariani tipici della cucina fiorentina](#)) ci inoltriamo alla scoperta di una categoria di cibi, che a primo impatto, potrebbero indurre chi non è avvezzo a determinati sapori, ad arricciare il naso.

Basterà un primo assaggio però per dissipare ogni perplessità. In fondo, se ci fermassimo alle apparenze e non fossimo alla ricerca costante di superare i nostri limiti, probabilmente vivremmo ancora in una grotta, non credete? Pronti, attenti, via!



Panino col lampredotto

Se volete scoprire cosa mangiare a Firenze di tipico non potrete non assaggiare lo *street food* fiorentino per eccellenza: il panino con il lampredotto. Il lampredotto è una frattaglia, ricavata da una parte ben precisa dell'apparato digerente dei bovini: l'abomaso. Nasce come piatto povero ma ricco di proteine, alimento a buon mercato, che gli ambulanti vendevano per le strade trainando carretti. La tradizione si è mantenuta, la pietanza è infatti reperibile presso i lampredottai (o trippai) che gestiscono chioschi dislocati in tutta la città.

Era conosciuto già nel 1400, e l'origine del nome "lampredotto" è piuttosto originale e contraddistinto dall'ironia fiorentina. Si racconta che nel Rinascimento, il fiume Arno fosse popolato da un pesce molto pregiato, la lampreda, simile all'anguilla. Essendo un alimento costoso, il popolo non poteva permettersi l'oneroso acquisto.



Erano tempi di rinunce, chi poteva riusciva a stento a concedersi il consumo di tagli di scarto delle carni macellate. I popolani riscontrarono una somiglianza tra la forma particolare ed irregolare della frattaglia, con la bocca del pesce lampreda.

Nacque così il lampredotto, sarcasticamente ribattezzato, prendendo spunto dell'inarrivabile pesce che tanto lo ricordava. Attualmente, esistono molte ricette con il lampredotto, ma la versione classica, rimane una: panino inzuppato nel brodo di cottura, lampredotto tagliato, salsa verde, sale, pepe ed un pizzico di piccante.

Trippa alla fiorentina

Siamo su TuscanyPeople, rivista toscana, nell'articolo dedicato a cosa mangiare a Firenze di tipico: l'argomento interiore non si è ancora esaurito. Infatti, altra pietanza cardine della cucina popolare locale, è senz'altro, la succulenta trippa alla fiorentina. L'origine circa l'utilizzo della trippa, pare risalga addirittura alla preistoria, ed il nome, è riconducibile a matrice di radice celtica. Stando a fonti attendibili, compare ufficialmente nella cucina fiorentina nel Quattrocento. Piatto anch'esso povero della tradizione, prevedeva inizialmente, una base composta di frattaglie e aromi vari.



Come per il lampredotto, la trippa si acquistava da ambulanti, i trippai, a costo contenuto. L'attività di trippaio si è mantenuta, ed è al momento individuabile tra i banchi dei mercati di Firenze e per le vie della città. Intorno al Settecento, fu incorporato alla ricetta il pomodoro, alimento importato dalle lontane Americhe. Il segreto che dona gusto particolare al piatto? Abbondante parmigiano a fine cottura, ed il successo è garantito.

Crostini di fegatini

Concludiamo l'argomento frattaglie del tour enogastronomico dedicato a cosa mangiare a Firenze di tipico, con la pietanza considerata dai fiorentini come l'apertura alle danze dell'atteso banchetto domenicale in famiglia. Va da sé che, durante una vacanza in Toscana, non potrete fare a meno di assaggiarli e testarne l'effettiva bontà. È una portata immancabile, quando si vogliono seguire le tradizioni a regola d'arte. Mi riferisco, al crostino con i fegatini.



Sostanzialmente, si tratta di fegatini di pollo sfumati con Vin Santo del Chianti, ed insaporiti con capperi, filetti di acciughe e brodo. Il composto, tritato rigorosamente a coltello, è accompagnato dalla “frusta fiorentina”, tipologia di [pane toscano](#) simile alla baguette, preventivamente intinta nel brodo. Esistono pareri discordanti circa quest’ultima pratica, in quanto parte dei fiorentini, preferiscono il pane mantenuto al naturale o abbrustolito.

L’origine del crostino risale ad epoca romana. A quel tempo, l’utilizzo del pane serviva per raccogliere gli intingoli e gli alimenti cucinati. Il cibo, era servito in un contenitore unico e comune a tutti i commensali. Durante il Medioevo, con l’impiego dei piatti singoli, si andò perdendo l’uso del crostino. Rimase abitudine radicata in Toscana, diventando antipasto amato, sia dalla classe meno abbiente che dai nobili.

Cosa mangiare a Firenze di tipico: la “ciccia”

Siamo quasi al termine del percorso misto di sapori e rievocazioni, dedicato a cosa mangiare a Firenze di tipico durante la vostra prossima vacanza in Toscana. L’ultimo argomento, è dedicato all’alimento che a Firenze chiamiamo “ciccia”.



Peposo dell'Impruneta

Spicca tra le ricette a base di carne, il Peposo dell'Impruneta, spezzatino condito con ricca quantità di pepe e sfumato con vino rosso, possibilmente un buon Chianti Classico. La derivazione del nome, è da ricondursi all'incantevole località omonima, posta tra le lussureggianti colline alle porte di Firenze.

Impruneta, è sede storica di fornaci e si racconta che il piatto prese forma grazie agli operai che lavoravano nelle fabbriche. L'idea fu di cucinare i tagli più poveri del manzo, quali zampette e muscoli, all'interno degli orci di olio che loro stessi creavano. A seguito di lunga cottura, insaporendo con abbondante pepe ed irrorando col vino, le carni assumevano una consistenza morbida. Il composto, era infine profumato ed aromatizzato con rosmarino, per conferire un gusto stuzzicante al piatto.



La diffusione del peposo è curiosamente da ricondursi a Filippo Brunelleschi. Nel 1425, Brunelleschi fu incaricato di progettare e realizzare la [cupola della Cattedrale di Santa Maria del Fiore](#). Le tempistiche richieste per la costruzione dell'opera, si presentavano tutt'altro che brevi. Brunelleschi, osservando i suoi operai, realizzò che veniva sprecato tempo prezioso durante la pausa pranzo. Si accorse infatti che i lavoratori, si dilungavano nel tragitto tra il cantiere e l'osteria, spesso rientrando alticci, provocando ritardi sulla tabella di marcia prefissata.

Grazie al suo ingegno, Brunelleschi, ideò di portare il cibo in cantiere, evitando di far spostare gli operai. Avvalendosi di argani, caricava sulle impalcature orci di vino e di peposo, risolvendo ed ottimizzando con questo espediente, il problema tempo. Si dice che l'accorgimento incrementò la fama della ricetta del peposo, diventando pietanza rinomata. Ci piace pensare che il peposo, contribuì in un certo senso, alla realizzazione della splendida cupola della Cattedrale di Santa Maria del Fiore, conosciuta come il [Duomo di Firenze](#).



La Francesina

Altro piatto della tradizione contadina, è la Francesina. Il nome, potrebbe indurre nell'errore ritenendo la provenienza d'oltralpe, ma è in realtà fiorentina. Non conosciamo l'esatta origine del piatto e la derivazione del termine, ma la sua preparazione è tramandata nelle famiglie da generazioni.

La Francesina, consiste in lessso (o bollito) passato nel tegame, con aggiunta di cipolla (se è la cipolla di Certaldo ancora meglio) e pomodoro. Anche questa preparazione è pietanza di riciclo. Si compone di avanzi di carne impiegati per preparare il brodo, che acquistando nuova vita, rendono il piatto accattivante e ghiotto, aggiungendosi di diritto alla lista di cosa mangiare a Firenze di tipico.

Bistecca alla fiorentina

Last but not least, è la prestigiosa, rinomata ed unica Bistecca alla fiorentina. La nostra bistecca, si è guadagnata nel tempo, una postazione d'élite tra le principali eccellenze gastronomiche nella cucina italiana e nel mondo.



Chiunque scelga una vacanza in Toscana e visiti Firenze, almeno una volta, dovrebbe assaporarla nel luogo dove è nata. Immaginatevi seduti ad un tavolo di legno scuro e grezzo, all'interno di una caratteristica trattoria dall'inconfondibile stile rustico, calice di vino rosso, bistecca invitante e fumante davanti agli occhi, e "profumo" di buono e tradizione che avvolge l'ambiente. State focalizzando?

Quello che caratterizza la bistecca alla fiorentina, è principalmente la presenza dell'osso, la razza dell'animale (Chianina), il taglio della carne, ed il suo spessore. Un antico detto popolare, recita: "*Sotto le quattro dita è carpaccio!*", per lasciare intendere, che lo spessore della carne è fondamentale per la riuscita del piatto. Fattore determinante oltre la frollatura, è la cottura alla brace o griglia, mantenendo la carne succosa ed al sangue.

Nel suggerirvi la bistecca alla fiorentina nella lista di cosa mangiare a Firenze di tipico, vi consigliamo anche di non chiedere ad un oste di eccedere nella cottura della bistecca. E' paragonabile a commettere sacrilegio imperdonabile, un'onta da portarsi dietro a vita. Il tono è scherzoso, ma sulle tradizioni non si transige!



La storia della bistecca alla fiorentina

Pellegrino Artusi, nel suo rinomato ricettario, così descrive la bistecca alla fiorentina: *“da beef steak, parola inglese che vale la costola di bue, è derivato il nome della nostra bistecca, la quale non è altro che una braciola col suo osso, grossa un dito o un dito e mezzo, tagliata dalla lombata di vitella”*.

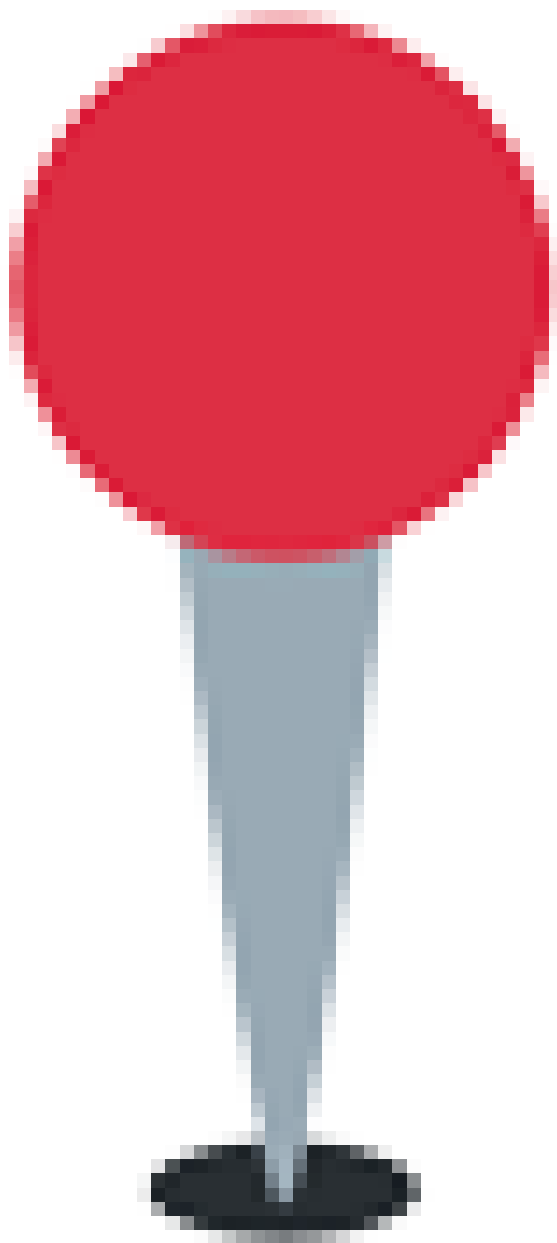
La storia della bistecca alla fiorentina, è riconducibile al periodo storico in cui la Famiglia Medici deteneva il potere in città. In occasione della Festa di San Lorenzo, che si svolge il 10 agosto, era usanza celebrare la ricorrenza, accendendo falò e bracieri per arrostiti carni nelle piazze fiorentine. Il popolo, riversato nelle strade e riunito intorno ai bracieri, festeggiava mangiando carne e bevendo vino, in attesa di assistere allo spettacolo delle stelle cadenti. Si narra che alla festa fossero presenti anche dei mercanti inglesi, che apprezzando particolarmente le carni, gridarono a gran voce: *beef steak, beef steak!*



Pare sia stato proprio questo evento, seguito da traduzioni adattate, a consacrare con il nome di bistecca il piatto emblema di Firenze, che forse più di altri, identifica la nostra cucina.

Il quadro dell'offerta gastronomica di cosa mangiare a Firenze di tipico durante la vostra prossima vacanza in Toscana, è completo: non vi rimane che venire in Toscana, sedervi ed assaggiare.

E se qualcuno dovesse domandarvi: *“ma a Firenze cosa si mangia?”*, adesso saprete cosa rispondere. Forchetta e coltello alla mano quindi, scatenatevi!



PER APPROFONDIRE:





Il coniglio ed il suo impiego nella cucina tradizionale toscana





5 vini rossi toscani per 5 piatti della tradizione





Vino toscano e piatti di pesce: i migliori abbinamenti

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



