LA TORAIA E LA BISTECCA ALLA FIORENTINA, L'EVENTO PIÙ SUCCULENTO DELL'ANNO



A La Toraia, su Lungarno del Tempio a Firenze, nella luce di un crepuscolo settembrino, si è tenuto un evento davvero succulento. Protagonista della serata? Sua Grazia la Bistecca alla Fiorentina, accompagnata dai massimi esperti del settore, quali Aldo Fiorelli e Simone Fracassi.

A La Toraia una serata dedicata alla Bistecca, "tesoro fiorentino" Patrimonio dell'Unesco



La nightlife fiorentina ha subìto una serie di cambiamenti negli ultimi anni. Il popolo della notte è migrato verso i lungarni, soprattutto nel tratto del Lungarno Del Tempio, dove una serie di locali e chioschi, hanno aperto la versione estiva delle loro strutture. È sempre più frequente infatti, che locali già presenti sul panorama gastronomico fiorentino, decidano di inaugurare in questa area, una sorta di succursale all'aperto dalla primavera e per tutta la stagione estiva.

Tra i tanti spicca La Toraia, ormai una vera istituzione nell'area fiorentina. Almeno una volta, chiunque ha assaggiato i loro gustosissimi panini realizzati sul momento, farciti con prodotti bio a Km 0. Ma quello che distingue La Toraia, è l'impareggiabile hamburger di Chianina. Per i pochi che non lo sanno, il *food truck* realizza succulenti hamburger della pregiata carne, che ha reso Firenze e la Toscana conosciute in tutto mondo.

La carne Chianina diventa *street food*



L’innovazione della carne di Chianina trasformata in *street food* è una grande idea, ma consideriamo anche che dietro La Toraia, c’è la Tenuta La Fratta. Ricordiamo che la Tenuta La Fratta, nel cuore della Val di Chiana, vanta un passato di tradizione nell’allevamento biologico di queste preziose carni, non è quindi difficile comprendere il perché del loro successo.

Ma non è finita qui! La Toraia oltre la sfiziosa offerta gastronomica, ospita una serie di eventi che stanno ottenendo un consistente successo.

La sera dell’11 settembre scorso, si è tenuta la presentazione del libro “La Fiorentina. Osti, macellai e vini della vera bistecca” del giornalista e critico gastronomico Aldo Fiorelli. Noi di TuscanyPeople eravamo presenti.

Vi starete domandando: E cosa c’è di nuovo nel parlare della bistecca a Firenze? E’ la sua patria! Probabilmente rimarrete sorpresi (come è successo a noi), nell’apprendere che nessuno prima d’ora, aveva pensato di dedicare un libro specifico a questo alimento, candidato ad essere incoronato Patrimonio dell’Unesco.

La Toraia su Lungarno del Tempio

Nulla è lasciato al caso per l’organizzazione dell’evento. Al nostro arrivo, siamo accolti da un piacevole sottofondo musicale, offerto da sei musicisti dello stimato Conservatorio Luigi Cherubini di Firenze, e bollicine di benvenuto che sono sempre gradite.

La brezza serale del crepuscolo, ed i colori ovattati tipici di una serata settembrina, si riflettono come ad incorniciare il momento nelle acque dell'Arno, valorizzando il contesto allestito per l'occasione.

Non manca niente: botti che sorreggono lanterne illuminate da candele e tavole apparecchiate con gusto, rustico ma elegante. I toni semplici e naturali utilizzati per i tovagliati ricordano la natura, ed i grappoli di uva bianca posti centralmente, si sposano perfettamente con l'atmosfera. L'impressione è quella di trovarsi all'esterno di un'aia, di una tipica tenuta della nostra bellissima campagna toscana.

Simone Fracassi e la carne Chianina



Ci guardiamo intorno e notiamo volti noti, Giovanni Galli, Gaetano Gennai, Marco Masini, e molti altri. Cala il silenzio e fanno il loro ingresso sul palco, l'autore Aldo Fiordelli e Simone Fracassi. Quest'ultimo è un noto allevatore toscano, nonché rappresentante della tradizione Chianina, e titolare della storica Macelleria Fracassi.

Simone Fracassi ci introduce a 360 gradi nel mondo della razza Chianina e sottolinea l'importanza dell'adeguata conoscenza del prodotto. Prosegue parlando del fattore inquinamento e le modalità per ridurlo, mediante un attento e corretto utilizzo di ogni taglio specifico della carne dell'animale. Sapevate ad esempio, che i tagli più succulenti sono quelli dell'area circoscritta al cuore?

Il giornalista gastronomo Aldo Fiordelli e la Bistecca alla Fiorentina



Successivamente prende la parola Aldo Fiordelli, che avvia l'argomento incentrandolo sulla presentazione del suo libro. Le premesse sono molto accattivanti, tratta del percorso evolutivo della Bistecca Fiorentina nel tempo. Sono descritti anche i vari processi dall'allevamento, alla macellazione, con conseguente lavorazione fino all'arrivo alle botteghe di macelleria. Nel libro è presente anche una guida alle locations più rinomate dove poter assaporare la Fiorentina a Firenze, in Italia e nel mondo. Termina l'intervento di commiato Enrico Lagorio, patron e Presidente della Tenuta la Fratta, situata nel comune di Sinalunca in provincia di Siena.

L'argomento è talmente invitante, che l'appetito inizia ad insinuarsi nelle nostre menti, che già pregustano il momento dell'assaggio. Le griglie sono accese da tempo per arrivare al perfetto grado di calore, e sotto la guida dell'illustre Chef Stefano Mai, si aprono le danze.

Leggi anche: I segreti rivelati della bistecca alla fiorentina

La Toraia: un menu da leccarsi i baffi



In pochi minuti sebbene ci trovassimo all'aperto, il delizioso profumo che ben conosciamo del "tesoro fiorentino", inebria i sensi. Ovazione generale, all'ingresso di fichi avvolti in pancetta grigliata, coccoli prosciutto e stracchino, bresaola, e tartare di Chianina. Anche i più riluttanti all'idea di gustare la tartare, si sarebbero ricreduti: quando la materia prima de La Toraia è, ça va sans dire, eccellente!

Segue la tanto attesa protagonista della serata, La Fiorentina, che non delude le aspettative, donando al palato quel senso di appagamento che solo Lei può regalare.

I vini delle Cantine Antinori



Non poteva mancare all'appello, l'accompagnamento di vini all'altezza della serata e del tema trattato. Erano infatti presenti i vini delle Cantine Antinori, perfettamente abbinati con le pietanze proposte. Inutile dire che i Marchesi Antinori e le loro cantine, non necessitano di ulteriori presentazioni, costituiscono un orgoglio toscano conosciuto a livello mondiale.

La serata a La Toraia, è riuscita a soddisfare ogni nostro senso: il gusto, la vista, l'olfatto, l'udito e il tatto. Per l'occasione, vogliamo aggiungere un "senso" d'eccezione, la conoscenza. Solo attraverso lo studio e le testimonianze raccolte sulle nostre tradizioni e peculiarità, si mantiene viva e nitida la storia della nostra cultura, un bene inestimabile da preservare.

Grazie per l'invito La Toraia.

Hai un'attività che sposa l'etica e la bellezza e ce la vuoi raccontare?

Scrivici

Dal Febbraio 2014 in migliaia hanno cliccato qui sopra e centinaia hanno raccontato la loro storia. Vuoi conoscerne alcuni? (link)

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople