

## I SEGRETI RIVELATI DELLA BISTECCA ALLA FIORENTINA



Ad oggi, riguardo la preparazione della bistecca alla fiorentina, non c'è un libro né un disciplinare che detti regole certe su come dovrebbe essere fatta. L'accademia dei beccai, una ventina di anni fa, si è cimentata nel cercare di dare dei suggerimenti, ma sta di fatto che non esiste niente di ufficiale e neppure di ufficioso. Nessuno è veramente d'accordo con nessuno, e la *vexata quaestio* riguarda sia il taglio che la cottura.

I segreti rivelati della bistecca alla fiorentina

**M**olti sostengono che 3,5-4 cm rappresentino l'altezza giusta per una vera bistecca alla fiorentina - indipendentemente che si parli di costola o di t-bone - perché così il calore ha il tempo di raggiungere il cuore della carne che deve arrivare a essere rosa-cotto, non cruda, comunque tra il sangue e il medio-cot-

to, più vicino al primo, semmai.



In altre parole quando la carne viene tolta dalla griglia e tagliata non deve fare quello che in gergo si definisce “bagno di sangue”, ma una gocciolina sì.

Chi la desidera più saporita, di solito privilegia la costola perché la permeazione di grasso che si verifica in quella determinata fibra muscolare aumenta la saporosità, mentre il filetto è più adatto a chi preferisce una carne più magra, più cotta - tendenzialmente desideri tipici femminili -, anche se meno saporita.

## La legna

In genere la bistecca alla fiorentina viene cotta alla griglia, in quello che comunemente chiamiamo barbecue, con legno e carbone. Da notare che tra legno e legno c'è differenza. Il ciliegio, ad esempio, dona un bel profumo alla carne. Il noce regge di più ed in grado di fornire un calore forte e costante per una cottura ottimale. Quercia e olivo sono senz'altro indicati, il secondo poi, essendo untuoso, permette una durabilità della fiamma più costante. Il pino invece è sconsigliato perché la resina potrebbe dare sentori troppo intensi, sgradevoli.



## La griglia

Quando la griglia è ardente, vi si pone sopra la bistecca alla fiorentina senza bucarla, ossia senza usare forchette, quindi con le mani o con le pinze, *“ma senza nemmeno metterci sale, olio, pepe o rosmarino durante la cottura,”* - Ci consiglia [Alessandro Soderi](#). - *“perché la carne deve risaltare in sé”*. Qui però ci mettiamo in aperto contrasto coi dogmi di molti chef. *“Sì, è vero, questione di gusti, il pepe in cottura, scendendo nelle fibre, dona piccantezza alla carne. C'è a chi piace. Il sale invece drena, quindi asciuga il sangue, e questo comporta problemi in fase di cottura. Appena tolta dalla griglia possiamo assaporarla al naturale oppure intervenire con sale e pepe nero.”*

## La fase di cottura

In un'avventura così incerta e soggettiva, come quella della bistecca alla fiorentina, non fa eccezione la fase della cottura che a Firenze si definisce *“a occhio”*. Per il tempo di cottura non esiste una regola.



Potrebbero bastare 5 minuti da una parte e 5 minuti dall'altra, oppure potrebbe volerci di più. Dipende da una miriade di fattori, dal meteo, dal tipo di legna usata, dal carbone, dall'altezza del taglio, ma anche dalla razza della carne. Ad esempio, la fibra del maschio, più compatta, meno grassa, rende più difficoltosa la penetrazione del calore, e richiede maggior tempo di cottura, mentre quella della femmina, più grassa, più mazzata, tende ad abbreviarlo.

## Il sale sulla bistecca alla fiorentina

Una delle ragioni per cui il sale viene sconsigliato durante la cottura è proprio perché, drenando il sangue, impedisce di capire se il calore raggiunge il cuore della carne, rischiando di alterare la percezione dei tempi di cottura. Non è però sconsigliato prima della cottura, per fare la "crosta", o dopo.

Il procedimento di cottura è relativamente semplice: quando una bistecca alla fiorentina sulla griglia inizia a "sudare sangue" dalla parte superiore, viene girata dall'altra parte, quando poi "suda sangue" anche da quella inferiore allora significa che è cotta. Questo perché il calore, raggiungendo il centro, spinge i liquidi dalla parte opposta.



Addirittura, quando la bistecca è molto alta, c'è chi la cuoce in verticale poggiandola sulla griglia dalla parte dell'osso. È un metodo opinabile che consente un riscaldamento lento della carne ma che non elimina i problemi di ottimale diffusione del calore dato che dalla parte dell'osso sarà sempre più calda che dalla parte opposta. Assaggiando una bistecca alla fiorentina cotta in modo corretto si deve avere una piacevole sensazione di calore interno perfettamente diffuso, non solo esterno, non solo da una parte. Come in tutte le cose fatte ad arte - e forse "arte" è proprio il termine giusto per una bistecca alla fiorentina - occorre prima di tutto equilibrio.

### Come servire la vera bistecca alla fiorentina

Il miglior modo di servire una bistecca alla fiorentina è su un vassoio d'olivo, un legno che, mantenendo la propria originaria untuosità, rimane impermeabile al sangue che non deve essere assorbito, col risultato che non esisterà scambio di sapore, ossia la bistecca non saprà di legno e il legno non saprà di sangue.



*“Dopo la cottura” - Ci dice Alessandro [Soderi](#). - “ci si può mettere sopra qualsiasi cosa, ma il mio consiglio è di non metterci nulla, nemmeno il sale. Una buona bistecca non ha bisogno di niente. Il sale esalta la sapidità, da un lato, ma appiattisce altri sapori dall’altro. Così l’olio. Così il pepe nero.”*

Un altro buon consiglio è non usare vassoi di pietre laviche, ad esempio, perché il mantenimento di una temperatura troppo alta fa proseguire la cottura della bistecca e rischia di rovinarla. Se si vuole evitare che la bistecca si raffreddi, è sufficiente porvi sopra una normalissima scodella che mantenga la temperatura senza rischi d’ulteriore cottura.

### Come scegliere la carne

In fase di scelta della carne per la bistecca alla fiorentina, quando siamo dentro una [macelleria](#), bisogna decidere il taglio e il tipo di sapore che preferiamo. Il sapore può essere intenso, dolce, speziato, ogni razza ha le sue caratteristiche dovute anche al tipo di allevamento, alla qualità del grasso e a ciò che mangiano gli animali.



*“Chi viene a [Firenze](#) a mangiare una bistecca alla fiorentina per la prima volta deve svenire,” - “Scherza, ma non troppo, [Alessandro Soderi](#) - “non rimanere tiepido, proprio svenire di piacere.”*

Bisogna quindi sapere se la carne è di maschio o di femmina. Se è stata frollata oppure no, e anche il tempo della frollatura, importante per la tenerezza. Il consumatore deve interessarsi a quanto il grasso si è infiltrato nella carne e quanto nella copertura.

Una scottona con una quindicina di giorni di frollatura, di taglio medio-piccolo è l'ideale. Meglio ancora se il taglio della carne avviene lì per lì, in [macelleria](#), così che il cliente possa decidere, in base al numero di ospiti che avrà a cena, quante bistecche prendere. Ad esempio, nel caso la cena sia per 4 persone, potrebbe bastare 1 bistecca di maschio, se invece la carne fosse di femmina, magari ce ne vorrebbero 2.



### Cosa accompagnare alla bistecca alla fiorentina

Dato che la bistecca alla fiorentina è considerata una pietanza unica, in genere si calcolano circa 300 grammi a testa. Si può poi accompagnare con delle verdure grigliate, con la panzanella (d'estate), con il gazpacho. Sul piano salutistico, sarebbe meglio evitare il raddoppio proteico tra proteine vegetali e animali, quindi i fagioli e la bistecca insieme non sarebbero consigliabili, ma ovviamente sappiamo bene quanto i fiorentini amino mangiare la bistecca coi fagioli, magari "al fiasco". Questione di priorità, di gusti.

Come vino, l'ideale è un Chianti Classico, a meno che la carne non sia particolarmente dolce, allora in quel caso è preferibile un vino che pulisca il palato, come alcuni vini rossi profumati del sud, o addirittura dei bianchi freschi del nord Italia, suggeriscono alcuni.



Ringraziamo Alessandro Soderi - della [Macelleria Soderi, Piazza del Mercato Centrale, 6, Firenze](#) - per gli interessantissimi ragguagli che ci ha fornito per preparare la vera bistecca alla fiorentina.

Speriamo di avervi dato qualche dritta interessante. Buona Bistecca a tutti.

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)

---

Reportage fotografico (foto 6 - 7 - 8) realizzato da David Glauso per TuscanyPeople.com © Copyright

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople