

“ONORE ALLA FIORENTINA”

ATTO DI DEVOZIONE

IL NOVIZIO ALLA MENSA CONVIVIALE

Riconosco e affermo in questa significativa mensa conviviale “che la fiorentina è una creazione gastronomica espressione della più genuina fiorentinità”.

E' un prodigio che nasce per opera di tre operatori fondamentali:

Allevatori, macellai, cuochi.

Un prodotto quindi di filiera, che si caratterizza per la carne, il taglio, la cottura; la gioia dei commensali per una piacevole degustazione.

Bovini fra i 15 e i 18 mesi di età. Carne di qualità superiore, un bel colore rosa con leggera copertura di grasso bianco leggermente ambrato, un tatto vellutato del tessuto muscolare, un odore sfumato di carne frollata al punto giusto.

Il pezzo da porre sulla griglia, tagliato dalla costata di un bovino secondo l'uso dei macellai fiorentini.

Sono consapevole che il taglio, o meglio l'altezza è una invenzione diabolica che gioca fra il calore dei carboni ardenti di rovere che, incontrastato distruggerebbe la bistecca posta a poca distanza sulla griglia, e l'abilità del cuoco che vuole conservare sapori ed odori della carne rigirandola con attenzione e tempestività per non farle perdere la succosità interna ed averla così tenera e gustosa.

Cuoco rigoroso e raffinato che amorevolmente cura le modalità di cottura.

Apprezzo ed elogio l'inconfondibile tocco finale dell'artista: sale e pepe prima di togliere la fiorentina dal riverbero del calore, tagliata a tocchi su' di un desco di legno e servita in tavola in piatti caldi, e gustata all'istante.

Il vino, presenza indispensabile, leggermente aggressivo per esaltare la gustosità di una fiorentina doc.

Signori commensali, mi dichiaro un devoto dei piaceri tipici della carne, della fiorentina in particolare.

