

La cucina fiorentina

Scritto da Marco Eracli

Giovedì 11 Aprile 2024 11:41 - Ultimo aggiornamento Sabato 13 Aprile 2024 10:52

La cucina Toscana fiorentina rientra nella cucina regionale italiana, tra le più virtuose eccellenze gastronomiche italiane. La cucina italiana è una cucina regionale e non una cucina tipica nazionale: ogni regione o luogo d'Italia ha una sua specifica peculiarità e diversità.

E' stata fondata almeno ufficialmente da un noto giornalista scrittore livornese, Pellegrino Artusi. La cucina fiorentina è una cucina povera, dei bassi strati sociali, contadini ecc ecc., non è una cucina di lusso. La Bistecca alla fiorentina, a dispetto del nome, non è un piatto tipico fiorentino, è una invenzione geniale catturata nel dopoguerra da qualche illustre ristoratore fiorentino. Si dice da trattoria Buca Lapi chi da un altro trattoria famosa. Cosa è la super famosa Bistecca alla fiorentina?

È una semplice fetta tagliata grossa dalla mezzena costola del bovino, e comprende anche una parte del filetto. L'osso del bovino forma una T. Gli americani la chiamano T-bone steak e i cavalieri inglesi del 500 e oltre la chiamavano beef-steak. Ma non è una invenzione o creazione fiorentino semplicemente perché nella antichità Firenze era sempre sotto guerre e assedi vari e i pochi bovini venivano usati per il lavoro nei campi e lavoro vario. Ripeto, la cucina tradizionale fiorentina è una cucina povera. I ricchi o nobili mangiavano molta cacciagione, quasi sempre cacciagione a farli venire la gotta. Avevano molti di loro la gotta. Non esistevano farmaci allora. Ecco perché indossavano abiti che coprivano completamente le maniche delle braccia e gambe. I poveri non avevano questo problema. È già molto se riuscivano a cibarsi di un piatto di lenticchie o fagioli. Ritorno al tema, il piatto forte a Firenze è la ribollita. Una minestra con pane vecchio secco, e tutte le verdure e legumi che si trovavano in zona. E poi vicino alle radure boschive in inverno o vicino inverno c'era sempre questo fogliame nero ceruleo verdastro con radice arborea legnosa, era un vegetale della grande famiglia del verze cavolo, il cavolo europeo era come un pallone ma questo in Toscana o centro Italia non c'era. Era in padana o le grandi pianure della Vistola o Danubio. Noi a Firenze avevamo il cavolo nero? E lo si metteva dentro questa zuppa di pane. Si toglieva la parte legnosa della pianta, e poi si lasciava questo intingolo di pappa riposare in zona fresca almeno 2 giorni. Come riserva di cibo. Dopo tutto si addolciva, il pane secco ammorbidito nell' intingolo secerneva (buttava via) tutto l'amido farinaceo di troppo e il piatto diventava un sogno di gusto.

Dimenticavo come tutti i piatti tipici, se lo fai altrove, ad esempio a New York, non ha lo stesso gusto e sapore. Poi c'è la storia del pane a Firenze senza sale. Si è detto e scritto di tutto, tutte le teorie e mezze verità di come è nato ed il perché. La storia del famoso assedio di Carlo Quinto, la storia delle guerre per il sale tra Pisa e Firenze, la storia del sale salario paga dei soldati, e infine la storia del pane come contorno o companatico alla già gustosa e saporita cucina. Come il riso bollito per orientali una guarnizione di accompagnamento o le patate al resto del occidentali. Il pane non deve essere il piatto principale ma l'accompagnamento.

Io sposo la verità ultima: il pane è un soggetto di sostegno e non il soggetto (cibo).

Zuppa inglese. O Zuppa degli inglesi.