



La Bistecca alla Fiorentina è di Costola o di Filetto?

Come ogni mito che si rispetti anche la **Bistecca alla Fiorentina** gode dei vanti e degli elogi derivati dalla sua sopraffina perfezione, ma trascina dietro di sé false credenze o erronee consapevolezze. Essendo così famosa in tutto il mondo, trovandosi sul menù di un numero spropositato di ristoranti, essendo la punta di diamante di qualsiasi grigliata che si rispetti, insomma, essendo alla portata di tutti, ognuno pensa di conoscerla a fondo e di avere nozione di tutti i suoi segreti.

Bene, dimentichiamoci di tutte le credenze e parliamo di cose serie: costola o filetto?



La verità è che non esiste una risposta corretta, ma esiste una risposta migliore: io consiglio la **costola** e ora vedremo perché.

Non voglio certo denigrare la fiorentina di filetto, ma la vita è troppo breve per mangiare discrete bistecche.

Costola e filetto, conosciamo i due tagli

Partiamo dal presupposto che entrambi fanno parte dello stesso muscolo, il Longissimus Dorsi, ma questa uguale appartenenza non li rende simili, anzi.

Dalla parte anteriore di tale muscolo si ricava la bistecca di costola, dalla parte posteriore le bistecche di filetto.

La regola generale ci insegna che i muscoli più soggetti al movimento ed alle sollecitazioni sono più ricchi di tessuto connettivo, con fibre più grosse e quindi più duri. Il dorso in un bovino è sedentario, si muove poco, quindi i tagli che provengono da quella zona, come la nostra costola o filetto, sono poveri di tessuto connettivo e quindi **morbidi**. Ma andiamo più a fondo e conosciamoli meglio.

Bistecca di Filetto: tenera ed asciutta

Se la vostra macelleria fosse in America la conoscereste come T – bone steak o Porterhouse (a seconda della grandezza del filetto: più piccolo nella prima, più largo nella seconda). Il nome, nel primo caso, richiama proprio la forma dell'osso della vertebra lombare a T.

Questo taglio, oltre ad essere molto scenografico, è tenero, ma molto asciutto, **povero di grasso di marezzatura**.

Il grasso in una fiorentina è fondamentale: infatti, durante la cottura, esso discioglie in sé molte molecole saporose insolubili in acqua e le rilascia sulle nostre papille gustative. Il grasso ha una persistenza molto più lunga in bocca rispetto all'acqua ed è quindi grazie ad esso se un pezzo di carne ci risulta più saporito rispetto ad un altro.

Bistecca di Costola, parola d'ordine: marezzatura!

La prima grande differenza la ritroviamo nell'estetica: infatti questo taglio presenta un osso più grande date le maggiori dimensioni delle costole anteriori.

È vero che l'occhio vuole la sua parte, ma in questo caso la vera discriminante è un'altra: la marezzatura. La costola presenta una **maggior** quantità di **grasso intramuscolare** che rende la carne dal sapore inimitabile e ancora più morbida dopo la cottura. Infatti, il grasso non solo concorre al sapore, ma durante la cottura si scioglie lubrificando i fasci muscolari e rendendo la carne più morbida al palato.

Quando si vende però la fiorentina nella costola dobbiamo avere l'accortezza di rimuovere la copertina, ovvero un taglio di seconda categoria molto ricco di tessuto connettivale. Esso infatti deriva da un muscolo molto sottoposto a movimento e non è certo adatto ad una cottura veloce come quella della bistecca.

Piccole accortezze per una fiorentina perfetta

Conoscere a fondo i due tagli è fondamentale, ma in ogni caso per una fiorentina perfetta viene consigliata la carne di un **animale femmina** sotto i 30 mesi, in quanto più marezzata rispetto ad un maschio, e ben **frollata**. In un bovino piccolo, come la Scottona, la differenza tra i due tagli è meno percepibile, ma in un animale grande, come la Chianina, il valore aggiunto lo dà il grasso di marezzatura molto più presente sulla costola.

La fiorentina è un mito e come tale ha dei "must": la carne deve avere uno spessore uniforme per ottenere una cottura omogenea, deve essere alta due dita per un peso di 1/1,2 kg.

La sfida la vince il sapore

Tirando le fila del discorso nessuna riposta è sbagliata, la bistecca può essere sia di costola che di filetto, ma la vera domanda da porre è: volete fare un figurone o no? Perché in tal caso il taglio da consigliare è quello di **costola** di un animale femmina sotto i 30 mesi (meglio se grande). La sua ricchezza in grasso di marezzatura la renderà tenera e saporita dopo la cottura, facendo esultare le papille gustative.

Noi di Accademia Macelleria Italiana non abbiamo dubbi su quale taglio scegliere per delle perfette bistecche!