



L'Accademia della Fiorentina: oltre vent'anni di cultura della carne e dell'alimentazione

L'Accademia della Fiorentina è stata costituita nel gennaio 1991 con finalità tipicamente culturali. La prospettiva che mosse, oltre vent'anni fa, titolari di macellerie conosciute in città e studiosi di storia, era animata dalla volontà di creare un soggetto capace di recuperare la memoria del lavoro di macellaio, a partire dal Medioevo, diffondendo la cultura della carne e del suo corretto consumo, in un'epoca di oggettivo degrado delle abitudini culinarie degli italiani. Ammaestrati dall'insegnamento di storici della caratura di un personaggio, che non ha bisogno di troppe presentazioni, come Fernand Braudel, che gli studiosi di questioni legate all'alimentazione in tutte le sue forme conoscono bene, i promotori hanno posto in primo piano fin dall'inizio la necessità di concentrare i propri sforzi sullo studio di un ramo della cultura materiale – l'alimentazione appunto – cui non a caso il grande studioso francese, padre nobile di questi filoni di ricerca, aveva sempre concesso grande risalto.

Esistono pochi indicatori così precisi come l'alimentazione per stimare il livello di sviluppo di un paese e di un popolo. In un'ottica del genere, la storia dell'alimentazione, settore di studi notevolmente cresciuto e maturato negli ultimi anni nel nostro paese, tende a coincidere con la storia della civiltà stessa, aprendosi quindi a molteplici sollecitazioni e interpretazioni. Con modestia, ma anche con la consapevolezza di collocarsi all'interno di un segmento cruciale della storia della civiltà, l'Accademia ha così avviato fin da subito la propria riflessione di lungo periodo, concentrando la propria attenzione sull'area fiorentina. Del resto nasceva direttamente dallo storico dinamismo dell'Associazione macellai, discendente della Società di mutuo soccorso fra macellai fondata nel lontano 1874, quando il fenomeno dell'associazionismo aveva ormai raggiunto una dimensione nazionale di tutto rispetto.



Dai non molti documenti superstiti veniamo a sapere anche che vent'anni dopo veniva istituita una Società fra gli esercenti macellari per l'assicurazione sul bestiame.

La storia dell'Accademia in questo ventennio abbondante è stata una lunga e paziente costruzione di un'identità, che l'istituzione e i suoi aderenti si sono voluti dare con grande determinazione. Quanti vi hanno lavorato, hanno profuso con entusiasmo ogni possibile sforzo per renderla un soggetto attivo e pregno di significati. Si è trattato di un'avventura intellettuale vissuta collettivamente, scevra da qualsiasi personalismo; anche questo dato ne ha permesso lo sviluppo.

Con le poche altre colleghe nella penisola, l'Accademia ha comunque sempre cercato il dialogo così come con tutte quelle realtà impegnate in campi e con scopi analoghi, per la riaffermazione della qualità e della salute alimentare anche attraverso lo studio del commercio e del consumo della carne, questo sia in Italia sia all'estero. Indubbiamente sotto questo aspetto l'Accademia ha svolto un encomiabile ruolo di battistrada. Al tempo stesso si è fatta paladina della fiorentinità, senza dimenticare che ormai oggi non ha senso fare a meno dell'approccio globale anche in questo specifico settore, ma riscoprendo un gusto del *genius loci* in fatto di carne e di bistecca in particolare.

Di qui un legame a doppio filo con la città, con i suoi abitanti chiamati di tanto in tanto a manifestazioni aperte alla popolazione, come con i suoi amministratori, costantemente coinvolti nelle sue attività, e con le sue opere d'arte e di cultura, al cui restauro e manutenzione l'Accademia ha contribuito generosamente. Ha agito altrettanto da tessuto connettivo nel mondo dell'imprenditoria del settore, miscelando i bisogni del lavoro quotidiano con quelli della cultura.



Tutto questo ha preso le forme di un gran numero di manifestazioni – incontri, seminari, tavole rotonde, presentazioni di libri, dibattiti – e di una lunga serie di pubblicazioni, fra le quali, la più massiccia, risale all'inizio del nuovo secolo: *Maladetti beccari. Storia dei macellai fiorentini dal Cinquecento al Duemila*, curata da Andrea Zagli, Francesco Mineccia e Andrea Giuntini e pubblicata dalla fiorentina Polistampa. Buona parte di queste pubblicazioni sono state spesso frutto degli spazi e dei momenti promossi dall'Accademia, tribune di confronto fra studiosi accademici, operatori del settore e amministratori, in cui lo scambio di esperienze è risultato decisivo.

La convivialità, connaturata alla natura stessa dell'istituzione, ha sicuramente facilitato l'avvicinamento reciproco fra le varie realtà in gioco. Il futuro in Italia si presenta gravido di rischi e incognite. La scommessa sulla cultura costituisce una delle risposte più convincenti per uscire dalle secche dell'attuale crisi economica e per rilanciare il paese e anche l'Accademia può offrire il proprio contributo.

Firenze, 21 Settembre 2015

Il Presidente
Prof. Andrea Giuntini

LA CARNE E L'EVOLUZIONE DELL'UOMO

Nel corso dei secoli, a partire dalla preistoria, l'uomo ha subito continui cambiamenti morfologici; molti di questi sono associabili al consumo di carne.

L'introduzione della carne nella propria alimentazione ha determinato: un significativo sviluppo della massa cerebrale (a discapito di una riduzione delle dimensioni degli intestini); una cresta craniale meno sviluppata; muscoli mascellari meno potenti. Ma cosa ha spinto l'uomo verso il consumo di carne? L'ipotesi più accreditata è quella cosiddetta del "cervello affamato" avanzata da Robert Martin nel 1996 (Allen, 2009). L'uomo ha una massa cerebrale, se raffrontata al peso corporeo, circa doppia di quella degli altri mammiferi. Ciò significa un grande cervello costantemente affamato che consuma circa il 25% dell'energia spesa giornalmente e che pertanto deve nutrirsi di alimenti ad alta digeribilità e di valore biologico superiore a quello delle foglie e dei frutti acerbi. I cibi di origine animale presentano particolari caratteristiche che li rendono estremamente nutrienti.

Inoltre, il nostro adattamento evolutivo al consumo di carne ha avuto quale riscontro, oltre allo sviluppo cerebrale e fisico, anche uno straordinario aumento della longevità della specie umana rispetto agli scimpanzé.

La carne e l'evoluzione dell'uomo (Da Secchiari, 2014)

I nostri progenitori non avevano un solo comportamento alimentare, ma erano frugivori non specializzati: il rivestimento dentale, infatti, pur cambiando nei vari stadi evolutivi, suggerisce che i nostri antenati non si trasformarono mai in carnivori stretti, ma mantennero sempre un certo grado di vegetarianesimo, rimanendo pertanto sempre onnivori (Biondi et al., 2006).

Il confronto fra le dentature di *homo sapiens* e di scimpanzé (il nostro più lontano antenato) mostra che il secondo doveva spendere da 6 a 8 ore al giorno masticando gli alimenti vegetali ricchi di fibre (Ungar et al., 2008).

Parimenti la cresta craniale dello scimpanzé era particolarmente sviluppata perché ad essa si attaccavano potenti muscoli mascellari, caratteristica completamente scomparsa nell'uomo moderno.

Se noi oggi tentassimo di nutrirci con gli alimenti selezionati in natura da questo nostro lontano cugino, scopriremmo che il tempo dedicato alla masticazione è enorme (6-8 ore), che i denti e i muscoli sono inadeguati e che i frutti sono troppo acerbi per piacerci (Wrangam, 2009).

Tra l'altro, come sanno bene gli antropologi, proprio gli scimpanzé, sono cacciatori appassionati, trascorrendo circa il 10% del loro tempo cacciando piccoli mammiferi, per lo più babbuini, altre specie di scimmie e porcospini (Teleki, 1981). Questo aspetto evidenzia, da un lato che la credenza che l'uomo sia l'unica "scimmia assassina" è assolutamente fuorviante e che, dall'altro, sia l'uomo sia i suoi parenti primati dedicano particolare attenzione ai cibi di origine animale perché presentano particolari caratteristiche che li rendono estremamente nutrienti.

L'introduzione della cottura dei cibi, dopo la scoperta del fuoco, circa 800.000 anni fa, è stata sicuramente un punto di svolta fondamentale per rendere sicuri e più digeribili un gran numero di alimenti tra cui la carne dei grossi animali, che l'uomo ha cominciato a cacciare organizzandosi in comunità e avviando quindi una fase fondamentale di evoluzione sociale (Biondi et al., 2006).

Perché l'uomo nella sua evoluzione ha spostato le proprie preferenze da una dieta sostanzialmente vegetariana ad una più diversificata che prevede un sostanziale contributo da parte degli alimenti di origine animale? Una delle ipotesi più accreditate è quella cosiddetta del "cervello affamato" avanzata da Robert Martin nel 1996 (Allen, 2009).

L'uomo ha una massa celebrale, se raffrontata al peso corporeo, circa doppia di quella degli altri mammiferi. Ciò significa un grande cervello costantemente affamato che consuma circa il 25% dell'energia spesa giornalmente da un adulto (fino al 75% in un neonato) e che pertanto deve nutrirsi di alimenti ad alta digeribilità e di valore biologico superiore a quello delle foglie e dei frutti acerbi.

Poiché lo sviluppo della massa intestinale è inversamente proporzionale alla qualità della dieta, la riduzione della dimensione degli intestini a favore dello sviluppo della massa cerebrale è stata possibile solo grazie ad un miglioramento complessivo della qualità della dieta dovuta all'introduzione di alimenti ad alta concentrazione di nutrienti come la carne (Biondi et al., 2006).

Così, pur non avendo una dentatura da carnivoro, l'uomo con la scoperta del fuoco è in condizioni di consumare animali di grossa taglia e, pertanto, divenuto cacciatore raggiunge un vantaggio evolutivo proprio dei gruppi meglio organizzati e in grado di trasmettere anche oralmente tale prerogativa.

Il nostro adattamento evolutivo al consumo di carne ha avuto quale riscontro, oltre allo sviluppo cerebrale e fisico, anche uno straordinario aumento della longevità della specie umana rispetto agli scimpanzé. Finch (2010) asserisce che la longevità è il risultato dell'adattamento del genotipo umano alla dieta ricca di carne: i geni coinvolti, infatti, sono quelli della resistenza alle infiammazioni e ai

parassiti, ma anche codificanti per la longevità, come dimostrato dalle curve della sopravvivenza e della mortalità dell'uomo e dello scimpanzé.

Mary Mattiaccio

TITOLO: Carne rossa: sana o malsana?

La carne rossa può essere sana o malsana a seconda di coloro che se ne cibano e degli abbinamenti alimentari attuati durante il suo consumo.

Questa affermazione è indispensabile in quanto la carne rossa potenzia grandemente l'assorbimento intestinale di ferro e conseguentemente diventa ovvio che il consumo di carne rossa è sano per coloro che necessitano di più ferro: bambini in crescita fino alla pubertà, donne gravide, donne che allattano, donne con intensi flussi mestruali; il sangue è, infatti, ricchissimo di ferro.

Chi non ha bisogno di più ferro?

Donne in menopausa, donne che prendono ormoni contraccettivi e tutti i maschi non atletici dopo i venti-trenta anni di età.

Il ferro superiore allo stretto necessario fa male all'organismo umano. Perché?

Anche in questo caso è necessario precisare che il ferro catalizza lo stress ossidativo e la formazione di radicali liberi, la forza negativa alla base dell'invecchiamento e della genesi delle malattie da invecchiamento, incluso diabete, ipertensione, infarti, ictus, demenze, Parkinson's e la maggior parte dei tumori più comuni.

In particolare più ferro nel corpo favorisce l'insorgenza dell'insulino-resistenza, la causa principale di quella entità vagamente definita come 'sindrome metabolica'. Questa è la causa più comune di morte nelle cosiddette società sviluppate.

Quindi, dopo che lo sviluppo si e' completato e, nella donna, dopo la menopausa, e' necessario ricorrere a degli stratagemmi che ci permettono di ridurre e contrastare l'effetto della carne sull'assorbimento intestinale di ferro. I due più semplici da utilizzare sono, in effetti, alimentari ed hanno effetto sinergistico: vino rosso e formaggio o latticini. Le tannine del vino rosso e il calcio dei formaggi riducono di oltre il 50% l'assorbimento intestinale di ferro, praticamente rendendo la carne rossa equivalente a un vegetale.

Al contrario, se un organismo necessita di ferro –donna gravida, che allatta o con intensi flussi mestruali e bimbi in crescita – allora quando si consuma carne si devono evitare i latticini e il vino rosso. Piuttosto si dovrebbero usare bevande che stimolano l'assorbimento intestinale di ferro, come coca-cola, bevande gassate in generale, vino bianco e birra, patate, crauti, frutta, insomma le tipiche associazioni alimentari che si trovano nella dieta nord-europea, in particolare anglo-sassone.

In sommario, la carne rossa, e la sua *Regina* rappresentata dalla famosa *Fiorentina*, possono essere alimenti non malsani, ma piuttosto sanissimi, se visti nell'ottica dei bisogni di ferro dell'organismo e delle appropriate combinazioni alimentari che bloccano o stimolano l'assorbimento di ferro.

Firenze, Settembre 2015

Dott. Francesco Stefano Facchini

Dr. Francesco S. Facchini - Nutrizionista

Gourmedic - Stoccolma



BISTECCA o FIORENTINA

Bistecca o Fiorentina questo è il dilemma. Entrambi i termini hanno in comune il taglio di carne appartenente alla stessa parte anatomica del bovino.

Il termine bistecca è generalmente utilizzato per un significato più ampio anche in riferimento alla “fettina” tipica di altre regioni italiane, ma, anche a Firenze, dove si usa solo per abbreviazione del vero nome *Bistecca Fiorentina*.

La *bistecca fiorentina* più propriamente identificata come *Fiorentina* ha elementi che la caratterizzano e che la rendono unica nel suo genere: è ricavata dalla costata di un particolare bovino adulto di razza da carne, di età tra i 15 e i 18 mesi, età coincidente con la cosiddetta “*prima mossa*” della dentizione dell'esemplare.

Fondamentale e rigorosa è la fase della frollatura della costata (20 - 25 giorni o 30-35 se carne di razza *Chianina*).

La *Fiorentina*, tagliata dall'intera costata del bovino secondo l'uso dei macellai fiorentini, con uno spessore minimo di quattro centimetri, viene posta, senza alcuna aggiunta di altri ingredienti, a temperatura ambiente, sulla griglia con carboni di rovere (in ogni caso carboni di legna senza resina).

Nella fase di cottura, quando sulla parte non esposta al calore affiorano i succhi interni della carne, è il momento giusto per girarla una sola volta sull'altro lato, fino a che non emergeranno ancora i succhi sul lato già esposto al calore.

Salata rigorosamente con sale grosso, q. b. poco prima di toglierla dal del riverbero dei carboni, deve essere lasciata riposare per due minuti prima di essere tagliata a raggiera dal centro verso l'esterno e servita ai commensali su piatti ben caldi.



Ottima se degustata con fagioli bianchi bolliti e conditi con olio extravergine di oliva Toscano; indispensabile compagno della *Fiorentina*, il vino rosso, ideale il Chianti Classico.

Questa è la *Fiorentina*, pietanza rinomata nel mondo, legata alla città di Firenze dove ristoranti ed osterie la cucinano in modo eccellente e rigoroso perché conservi tutta la sua grazia per il palato del suo devoto.

Firenze, Settembre 2015

Anna M. Becattini

Piramide alimentare e prodotti della tipicità agroalimentare Toscana

Intervento Dott. Francesco Cipriani

Oltre al prezzo e al gusto, tradizionali determinanti delle scelte alimentari, cresce tra i consumatori di tutto il mondo anche l'attenzione sui migliori modelli nutrizionali per la salute. Quelli della cucina mediterranea e dell'Asia orientale si stanno affermando come i più efficaci per prevenire i problemi sanitari e assicurare una vita più lunga ed in pieno benessere. Anche per questo si guarda con molto interesse alla cucina toscana, ritenuta nell'immaginario collettivo internazionale una delle migliori al mondo. Non a caso nel web si trova molto sulle ricette toscane. Ma le informazioni sono troppe e non accreditate. C'è da fidarsi ?

Per aiutare i consumatori, l'Agenzia regionale di sanità della Toscana sta promuovendo la diffusione di informazioni semplici e affidabili su come bisogna mangiare per migliorare la nostra salute, favorendo il consumo di prodotti locali, a garanzia del benessere ambientale ed economico. Lo fa con la Piramide Alimentare Toscana – PAT, immagine evocativa che consiglia i toscani su come comportarsi a tavola per stare bene. E' stata prodotta in collaborazione con i migliori ricercatori toscani del settore agroalimentare e sanitario. I prodotti presentati nella PAT sono tutti buoni ed utili, se consumati nelle quantità appropriate. La dimensione dei gradini della PAT suggerisce quali mangiare di più e quali meno.

Nessuno è di per sé meglio o peggio degli altri. Ciò che conta è la giusta composizione nella dieta. E la Regione Toscana sta lavorando anche alla produzione di un ricettario che, partendo dai prodotti tipici locali delle diverse zone enogastronomiche, aiuta a elaborare i “menù toscani che proteggono la salute”.

Le ricette che tutti vorrebbero saper cucinare, oggi un po' per moda, un po' per genuina curiosità etno-gastronomica, ma soprattutto per stare in salute. Il ricettario uscirà nel 2016 e le informazioni saranno recuperabili in un sito web, in più lingue, con foto e video, riferimenti nutrizionali, sanitari e costi economici. Saranno valorizzate le ricette tipiche dei territori toscani in linea con la PAT, che proteggono la salute salvando il portafoglio. E soprattutto, certificate da istituzioni regionali: questo è il punto e la novità.

Firenze, Settembre 2015

Dott. Francesco Cipriani

Direttore ARS Toscana

Prodotti DOP e IGP - Tracciabilità e sicurezza alimentare

In un mercato competitivo come quello alimentare, i prodotti DOP e IGP rappresentano l'eccellenza della produzione di un determinato territorio attraverso la combinazione unica di fattori antropici ed ambientali. La certificazione comunitaria, oggi normata dal regolamento (UE) n. 1151/2012 e nota come "Pacchetto qualità", non solo aiuta i produttori a comunicare le caratteristiche e le modalità di produzione agricola dei propri prodotti, ma offre anche maggiori garanzie ai consumatori grazie ad un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altre produzioni.

Con l'entrata in vigore di tale normativa, si è presentata la possibilità di equiparare alcuni nomi geografici allo stato di DOP, nonostante la materia prima dei prodotti derivi da una zona più ampia della zona geografica delimitata e, a condizione, che anche la zona di produzione delle materie prime sia ben delimitata.

L'obiettivo della norma, allo stesso tempo, risulta anche quello di "sanare" e definire alcune situazioni limite relative ai prodotti che prevedono nel disciplinare aree di origine della materia prima molto più vaste rispetto all'area di effettiva produzione del prodotto ma che, in ogni caso, risulta ben definita e regolamentata. È questo il caso della quasi totalità dei prosciutti Dop italiani per i quali, di fatto, è possibile delimitare due aree: quella di approvvigionamento della materia prima e quelle di trasformazione.

Tutto ciò rientra nella logica di creare una distinzione più netta rispetto al “legame con il territorio”, rendere più trasparenti le logiche commerciali che seguono le aziende e valorizzare meglio, agli occhi dei consumatori, il legame con l’area di origine.

La rintracciabilità, nel caso specifico della filiera delle carni, deve consentire di ricostruire le tappe della vita dell’animale ed il percorso della carne da esso derivata in tutte le forme che essa assume (ad esempio carcasse, tagli, ecc.) durante tutte le fasi di lavorazione e trasformazione fino al punto di vendita.

Alla luce del nuovo regolamento delle etichette (Reg. UE n. 1169/2011) ed in particolare delle carni bovine (Reg. UE n. 653/2014 e d.m. n. 876 del 16/01/2015), sono state introdotte informazioni obbligatorie ed altre facoltative da apporre sulle etichette della carne bovina (carcasse, mezzene, quarti, tagli anatomici, preconfezionati, preincartati, ecc.). Quelle facoltative possono, tra l’altro, riguardare: - l’animale: razza o tipo genetico, indicazioni relative al benessere animale; - l’allevamento: sistema di allevamento, la razione alimentare, i trattamenti terapeutici, l’epoca di sospensione dei trattamenti terapeutici, indicazioni relative all'alimentazione; - la macellazione: periodo di frollatura delle carni.

Le informazioni facoltative riguardanti la razza o il tipo genetico del bovino che potrebbero essere desunte direttamente o indirettamente dalla documentazione ufficiale, a causa del loro alto valore aggiunto e delle molteplici frodi alimentari che si sono verificate negli ultimi anni, sono state inserite nel novero delle informazioni facoltative per le quali è necessario, per poterle fornire al consumatore, il possesso di un disciplinare di etichettatura (previsto dal Reg. CEE 1760/00).

D.ssa Tania Bernieri - relatrice

Ciò al fine di ottenere un sistema sufficientemente trasparente e più sicuro rispetto alla semplice verifica e autodichiarazione da parte dell'operatore o dell'organizzazione di etichettatura.

Va sottolineato che la tracciabilità obbligatoria per le carni non costituisce garanzia della qualità ma la idoneità alla alimentazione umana. Le carni di animali allevati sotto il controllo di consorzi (CHIANINA, BUE BIANCO DELL'APPENNINO, 5 ERRE ECCT.) RISPETTANDO UN PRECISO DISCIPLINARE sono maggiormente garantite anche , oltre per la razza, per la qualità. La carne che viene più diffusamente commercializzata proviene da allevamenti non consorziati per cui si rende fondamentale la selezione dell'esperto macellaio che seleziona e sceglie per il proprio negozio secondo le sue competenze ed esperienze le mezzene di qualità. Questo è l'elemento che noi rivendichiamo a garanzia delle carni commercializzate nei negozi tradizionali.

Tania Bernieri

Laureata in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali all'università di Pisa, svolge la libera professione come Dottore Agronomo nella Provincia di Grosseto.

D.ssa Tania Bernieri - relatrice

Appassionata di zootecnia, fautrice del benessere animale, ha svolto studi sul benessere negli allevamenti ovini e nelle bovine da latte.

Identità e buona pratica della Fiorentina

23 SETTEMBRE 2015

Intervento di Mr Matthew Battaglia (ESTE FARMS – Texas)

CHI SIAMO

ESTE FARMS è una azienda agricola Texana, creata da due fratelli americani, che fanno un olio extra vergine nelle colline della Provincia di Lucca da oltre 15 anni.

Da americani trapiantati, noi vogliamo creare e consolidare 'ponti alimentari' artigianali fra l'Italia e gli USA, facilitando ed rendendo efficiente al massimo l' 'Artigianalità Toscana-Mercati USA' individuando innovazioni, basate sulle tradizioni.

La generazione paterna in tempi a noi lontani ha lavorato come contadini e fattori nei latifondi siciliani, mentre quella materna come contadini negli USA, sia a Nord che a Sud della linea Mason-Dixon (linea che denotava le parti nella guerra Civile USA).

Il primo nostro progetto, per fare capire in modo operativo, era piantare 750 carciofi spinosi nelle colline del Centro Texas, con Texas A&M University.

IL PROGETTO ESTE

ESTE FARMS produce un olio EVOO di alta qualità vicino a Lucca da oltre 15 anni. Come spiego spesso ad aspiranti produttori negli USA: come qualsiasi prodotto artigianale, è una passione ma a differenza di altri prodotti artigianali, è provato ed inconfutabile che EVOO da solo, non può dare un profitto sufficiente.

Il grande entusiasmo per l'artigianalità, che sta emergendo negli USA, riscontrabile non solo nei consumatori ma anche negli stessi produttori che stanno riscoprendo le radici di prodotti autoctoni e di artigianalità specialmente italiana (Toscana in particolare), il rapporto consolidato con i nostri amici contadini, imprenditori, ed anche con il sistema delle politiche del Sud degli USA,

Intervento di Matthew Battaglia (imprenditore)

e il rapporto anch'esso consolidato nella grande distribuzione USA di qualità, ci offre una naturale e spontanea spinta per cercare di unire le due terre che amiamo, Toscana e USA, in un progetto che possa contribuire a migliorare e sostenere le economie locali, basato sull'artigianalità storica e l'innovazione unite ad un'indispensabile ingrediente di una forte capacità di far sistema.

Questo è frutto di tantissimo lavoro, di un' impeccabile storia facendo sempre olio di altissima qualità e tanti incontri, centinaia e centinaia di incontri: sindaci, assessori, ministeri, università, produttori, supermercati, e tanto altro ancora. Il tutto per creare un progetto efficiente, capace di raggiungere terreni lontani quando serve; e di unire idee e uomini 'innovativi'.

LA BISTECCA

La bistecca e l'amore per il manzo è una cosa che unisce due terre come il Texas e la Toscana: Texas, è la seconda economia USA, è un alleato naturale per un area di grande nome e grande fama indipendente come la Toscana, nonché un grande stato emergente che propone prodotti autoctoni, naturali, biologici, ecc.

Texas, rozzo e aggressivo, fortemente agricolo con 3 volte i terreni agricoli dell'Italia, è un partner perfetto per i produttori ed i prodotti Toscana. ESTE FARMS dialoga con le primarie università del Texas; ed il TDA (Texas Department Agriculture), per consolidare questi rapporti in modo proficuo per entrambi le realtà.

Unire le forze fra TDA, gli allevatori 'stato brado', grass-fed, range-fed, all-natural, etc – ci è sembrato una cosa naturale – visto l'amore storico che ha il Texas per il *suo manzo*, la storia che ne è derivata fin dall'arrivo nel secolo scorso di macellai cechi e tedeschi; all'utilizzo del BBQ per parti considerati da scarto per i lavoratori, le ricette diverse da, appunto, questi tedeschi e cechi, i neri, i messicani.

Mr Matthew Battaglia

ESTE FARMS

Diritto e privilegio

Quantità per molti, qualità per pochi

E' idea diffusa quella che la qualità del bene alimentare, espressa essenzialmente dal suo prezzo, sia riconducibile alla correttezza dei processi di produzione.

Prodotti di qualità scadente valgono meno, in quanto sono il frutto di processi che privilegiano la quantità rispetto alla qualità.

La qualità è costruita mediante procedure non artefatte e che rispettano i processi naturali. Essa è collegata alla salubrità, al valore nutrizionale alla commestibilità agevolmente riscontrabili dai sensi del gusto e del piacere.

Il fatto che gli alimenti si realizzino con procedure diverse, in relazione al livello economico delle popolazioni, alle quali sono destinati, è fonte di forte discriminazione ed ingiustizia. Si giunge al limite della negazione del diritto al cibo, e in casi estremi, ancora oggi diffusi, alla morte per fame.

I motivi di questo paradosso sono molti: dal sottosviluppo, al depauperamento delle risorse naturali, allo sfruttamento intollerabile e incontrollato del lavoro.

La causa prima è la ricerca del profitto di chi detiene il potere e allo stesso tempo ha il monopolio dei mezzi di produzione.

Questa è la principale condizione incontrollata che non persegue l'obiettivo della compatibilità fra commestibilità e salubrità alimentare e fino ad arrivare a favorire la disintegrazione sociale e la violenza.

Viene in questo modo distorto il ruolo primario dei prodotti destinati all'alimentazione umana in quanto, somministrando cibo a basso prezzo, perché artefatto, si arrecano gravi danni alla salute con un costo sociale di gran lunga superiore all'ipotetico risparmio, aggiungendo così la beffa all'inganno.

Sappiamo che è possibile offrire sempre e a tutti buone derrate alimentari a costo giusto purché si annullino speculazioni e profitti intollerabili, evitando le morti per fame o per inquinamento.

Il richiamo alla qualità, al buono, pulito e giusto, non può essere sottaciuto, ma richiesto con forza come patto di solidarietà civica per tutti gli umani della terra.

Vasco Tacconi

Vasco Tacconi, ha ideato e co-fondato l'Accademia della Fiorentina nella città che conserva ancora il Palazzo medioevale dell'arte de' Beccai. Esperto conoscitore della qualità e raffinato animatore della cultura delle carni, con l'abilità del mestiere, ha reso virtuoso il percorso della sua professionalità e della sua vita.

Personaggio poliedrico che divide il suo quotidiano tra momenti di letture e riflessioni e impegni associativi con scritti animati da intensa passione favoriti da luci, colori del piccolo borgo della Radicchia, che si erge sulle colline tra il Chianti e il Valdarno Fiorentino, lontano dai frastuoni improduttivi della città. Come un libro non scritto conserva i segreti di una vita autentica vissuta con identità e passione come un' autentica fiorentina riesce a suscitare nei commensali alla mensa conviviale.