

Bistecca Unesco, raffica di adesioni Alleanza con il carbone dell'Amiata

Il riconoscimento potrebbe fare da volano ad altri comparti economici

CRESCERE il consenso sulla bistecca tutelata e garantita dall'Unesco. E la proposta potrebbe perfino dare una mano al rilancio del carbone made in Toscana. «È un simbolo culturale, prima ancora che gastronomico»: così il sindaco **Nardella** ha sottolineato la decisione di avviare presso l'Unesco – l'organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura istituita a Parigi nel

1946 – la procedura per il riconoscimento della bistecca alla fiorentina come patrimonio dell'umanità. L'iniziativa, annunciata da Nardella a un convegno sulla carne toscana non per niente organizzato al Palazzo dell'Arte dei Beccai, ha subito raccolto applausi praticamente unanimi. Il sindaco di Napoli, De Magistris, ha garantito il suo appoggio alla candidatu-

ra, forte del riconoscimento dell'arte della pizza come patrimonio dell'umanità. Schierato a favore il mondo dei macellai fiorentini e toscani, oltre ad associazioni di categoria come la Confagricol-

tura del presidente Francesco Miari Fulcis. «La bellezza, la cultura, la buona tavola, il gusto inimitabile della fiorentina siano un patrimonio per tutti e una speranza per le future generazioni. Niente del sapere vada disperso», il commento entusiasta sul sito dell'Accademia della fiorentina, associazione che mercoledì ha organizzato il convegno dove il sindaco ha fatto l'annuncio a sorpresa. Nardella ha precisato che il 4 ottobre vedrà il presidente dell'Ufficio Unesco Italia, Franco Bernabè «che verrà a Firenze e con il quale cominceremo concretamente ad avviare la procedura. Mi piacerebbe – ancora parole di Nardella – che insieme alla città possano unirsi tutte le forze del mondo dell'agricoltura, della zootecnia e dei macellai in modo da creare un comitato promotore che possa portare in fondo questo obiettivo».

COME si sa, assieme alla ciccia di qualità la fiorentina ha bisogno della brace. E per fare la brace ci vuole il carbone. Il presidente del Consorzio forestale dell'Amiata,

Fiorenzo Caselli, ricordando la sperimentazione in corso sulla produzione di carbone vegetale sostenibile, propone che la bistecca alla fiorentina sia realizzata con carbone toscano 100%, prodotto in modo innovativo dalla filiera corta e da boschi toscani certificati sostenibili come quelli dell'Amiata. «Nardella ha sottolineato – commenta Caselli – come l'inserimento della fiorentina nell'elenco del patrimonio dell'umanità debba essere un'operazione di sostanza e non solo di immagine».

LA PROPOSTA

I macellai di Confesercenti scrivono all'assessore: «Anche noi nel comitato»



Crescono le adesioni alla proposta del sindaco Nardella di rendere la bistecca alla fiorentina patrimonio dell'Unesco



Peso:39%