



TEORIA DELLA BISTECCA ALLA FIORENTINA

Dato per certo che la bistecca alla fiorentina è uno dei più alti godimenti fisici della vita terrena ne consegue che essa non è migliorabile né aggiustabile agli usi moderni in quanto perfetta e come tale intoccabile.

Esecuzione: osso a T, filetto e controfiletto, carne di manzo matura di età e di almeno 45 giorni di frollatura, giustamente grassa non fredda di frigorifero, tenuta in piedi su un tagliere di legno ad attendere le braci (l'ultima parte è più simbolica che pratica, ma non per questo meno importante).

Brace ardente di quercia o leccio fatta sfogare del suo punto più alto, quando cioè si comincia a vedere un po' di cenere bianca.

Griglia rasa e Maestro di Fuoco pronto alla cerimonia con un bel bicchiere di vino accanto per dargli il giusto coraggio.

Cinque rapidi minuti per lato, quindici in piedi. Niente sale né altro condimento che possa offendere questa alchimia.

Tagliere di legno, ancora la carne in piedi, tagliare a cubi, mordere!

Descrivere il piacere per un sano carnivoro è impossibile.

E' la comunione con la Natura suggellata dal vino rosso.

Dopo volendo si può leggermente salare, pepare o benedire con pochissimo olio.

