



International Press Service.....

Ressort: Reise & Tourismus

Bistecca alla Fiorentina

Florenz, 18.07.2025 [ENA]

Ein Bistecca alla Fiorentina lässt sich an vielen Plätzen in und um Florenz ordnen. Genießen sollte man es jedoch im Perseus an der Viale Don Giovanni Minzoni, eine halbe Stunde zu Fuß nördlich vom Dom entfernt.

Perseus ist eine Hommage an die gleichnamige Statue in der Loggia della Signorina.

Die Loggia ist eher als Loggia die Lanzi unweit der Uffizien, bekannt, die als Vorbild für die Feldherrnhalle in München diente. Der bronzene Perseus mit dem italienischen Namen „Perseo con la testa die Medusa (Perseus mit dem Haupt der Medusa)“ in der ersten Reihe links, ist möglicherweise das bekannteste Kunstwerk der Loggia. Sein Ursprung liegt im Manierismus, einem Kunststil der Renaissance. Geschaffen wurde sie von Benvenuto Cellini.

Deutlich jünger ist die Trattoria, deren fünf in warmen Farben gehaltene Räume an den Wänden Gemälde mit schönen Eindrücken von Florenz und viele zeitgenössische Plakate zeigen. Die Einrichtung ist einfach, auf den gedeckten Tischen zumeist eine Fiasco, eine strohummantelte Chiantiflasche

mit dem schmackhaften Hauswein (die Weinkarte bietet natürlich mehr). Plätze gibt es ebenfalls in einer verglasten Terrasse an der Viale. Die Küche ist Ausdruck des Stiles einer Casa Trattoria mit traditionellen toskanischen Gerichten, die in familiärer und gemüthlicher Atmosphäre zubereitet und serviert werden. Die Speisekarte ist typisch mit Antipasti, La Zuppa, Primi und Secondi, kalten Speisen. Vielleicht etwas Fleisch lastig, dazu gleich mehr. Dann ist die Karte „disponibile solo in italiano“. Gelegentlich ist ein Blick in den Smartphone-Übersetzer hilfreich, das dann besser wieder in der Tasche verschwindet, um sich ganz und ausschließlich dem Essen widmen zu können. Man braucht es nicht, denn der Klassiker ist einfach:

La Bistecca alla Fiorentina – 1200 bis 1300 Gramm für zwei Personen. Die Frage, ob „blutig“ oder „durch“ entfällt auf Grund der Zubereitung. Empfehlenswert auch das Tartar als Vorspeise, mit vollem Programm, wie der Kellner, der es anrichtet, vorschlägt: Zwiebeln, Kapern, Eigelb, Tabasco, Salz und Pfeffer. Leicht und luftig.

Das Fleisch stammt von den porzellan-weißen Chianinas, eine der ältesten und edelsten Rinderrassen der Welt, wo die Razza Chianina in der früheren Königsstadt der Etrusker, in Chiusi, im Süden der Toskana gelegen, vor 2500 Jahren das Licht der Welt erblickten. Der große Rahmen der Tiere beruht auf ihrer bis ins

Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



International Press Service.....

20. Jahrhundert reichenden Aufgabe als Last- und Transporttiere.

Während der kurzen Wartezeit auf die Primi lässt sich auf der Speisekarte der Mythos Fleisch studieren. Das lateinische Wort „vivanda“, im Italienischen mit der allgemeinen Bedeutung von Nahrung, veränderte sich in „viande“, dass das im Frankreich des 17. Jahrhunderts Fleisch als das Nahrungsmittel schlechthin bezeichnete. Die Ansicht, dass der Pro-Kopf-Fleischkonsum einer der Indikatoren für den Grad des Wohlstands einer Epoche oder einer sozialen Kategorie muss man heute nicht unbedingt teilen. Immerhin begann es im Jungpaläolithikum mit der Jagd auf Bären, Nashörnern oder Elefanten, ehe sich ab dem Mesolithikum und bis in die Jungsteinzeit hinein eine Verlagerung vom Jagen und Sammeln zum Ackerbau und zur Viehzucht entwickelte.

Über Jahrtausende ist Fleisch ein Objekt der Begierde, so schreibt die Speisekarte, „als Medium von Träumen und Visionen“.

Der Traum wird wahr, wenn das Bistecca den Tisch erreicht. Idealerweise ein Kalbssteak zwischen 3 und maximal 4,5 cm Höhe, weder gewaschen oder mariniert. In etwa 10 cm Entfernung von der Glut erst 5 Minuten auf der einen Seite, dann, vorsichtig mit einem Spatel, nie mit einer Gabel gewendet, auf der anderen Seite gebraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Portioniert wird es am Tisch, außen gut geröstet, innen rosa und saftig, aber nicht blutig. Dazu ein paar contorni: gegrilltes Gemüse, Ofenkartoffel oder ähnlich.

Traditionelle toskanische Küche!

Der Autor legt Wert auf die Feststellung, seine Rechnung im Perseus immer selbst zu zahlen.

Bericht online lesen: https://psroe.en-a.de/reise_tourismus/bistecca_alla_fiorentina-91796/

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDSStV: Prof.Dr. Peter Schroeder

Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.