

I'm not a bot



Tagli della mucca

Quando si tratta di cucinare un bel pezzo di succulenta carne in genere la scelta del giusto taglio è fondamentale. Quanto conosci del taglio di carne che stai portando in tavola? Scopri con noi tutti i segreti dei tagli della carne bovina e il modo migliore per cucinarli alla perfezione. Il bovino viene macellato in due parti chiamate mezzene che a loro volta vengono suddivise in quarti. Dal quarto anteriore proviene il collo, la spalla, parte del costato e parte del petto mentre dal quarto posteriore si ricava la pancia parte del dorso e della lombata. Infine, per non buttare niente, durante la macellazione viene realizzato il quinto quarto che racchiude la testa e tutte le frattaglie: il cuore, il fegato, i polmoni, i reni, le trippe, il cervello, la lingua e la coda. Il metodo di taglio varia a seconda delle esigenze del mercato, dalle consuetudini locali e dalla costituzione dell'animale. Ricorda di fare attenzione, i nomi dei tagli variano di città in città e durante una gita fuori porta potresti prendere lucciole per lanterne! A seguire troverai la descrizione di ogni singolo taglio, dalle specifiche anatomiche al nome che assume in ogni città. I tagli del bovino vengono convenzionalmente classificati in tre categorie, dalla più pregiata alla meno pregiata secondo le caratteristiche compositive e organolettiche, dallo spessore delle masse muscolari, dalla quantità del grasso e dal tessuto connettivale presente, vediamole insieme.
I tagli di prima categoria: ideali per la griglia I tagli di prima categoria provengono dalla regione dorso-lombare e dalla coscia dell'animale, corrispondente al quarto posteriore. Sono carni pregiate, magre, con poco grasso e tessuto connettivo. Queste caratteristiche le rendono ideali per le cotture alla brace. I tagli di prima categoria sono i migliori perché fanno parte della zona anatomica che l'animale movimentava meno durante la vita. I muscoli del dorso sono meno ricchi di tessuto connettivo e quindi sono più teneri, scopriamoli uno per uno.
Lombata
La lombata è uno dei tagli più conosciuti e pregiati. Ricavata dal dorso del bovino si divide in anteriore e posteriore. Dalla parte anteriore, verso la testa dell'animale, è possibile ricavare le costate. Dalla parte posteriore, verso la coda dell'animale, si ricavano le bistecche fiorentine con il tipico osso a T che separa filetto e controfiletto. Se dissossata e lasciata intera si ha il classico roast beef ma è possibile ricavare anche succulente bistecche senza ossa con cui realizzare delle ottime tagliate. Il termine lombata è utilizzato a Firenze, Genova, Macerata, Vicenza e Verona mentre a Roma, Bari Rovigo, Potenza, Perugia, L'Aquila e Bologna è il lombo e Torino si chiama lonza, a Milano, Padova, Treviso, Mantova e Belluno è il roast beef, a Napoli si chiama biffò o scorsa a Parme è il controfiletto, a Venezia la spalla, a Foggia si chiama scorzetta e a Palermo, Messina e Reggio Calabria trincia. Filetto
Il filetto è la parte più pregiata dell'animale. Il filetto, posizionato sotto la lombata, è un taglio siccoso e tenero perché è un'area anatomica priva di nervi con la muscolatura poco sviluppata. Da un singolo animale se ne ricavano 2 per un totale di 5-6 kg di carne. Il filetto è ideale per ottenere bistecche o tagliate da cuocere velocemente sulla griglia ma è possibile realizzare anche ottimi arrosti. Questa è l'unica parte del bovino conosciuta in tutta Italia con lo stesso nome. Scamone
Lo scamone è un taglio di prima categoria ed è un taglio abbastanza magro. Dallo scamone è possibile ricavare delle alte fette di carne, ottime da cuocere sulla griglia. Da un punto di vista anatomico lo scamone divide il filetto dall'anca del bovino. Lo scamone è un taglio che si addice particolarmente per realizzare fettine, arrosti con la parte finale chiamata codone, stufati e stracotti. Il termine scamone è forse il più conosciuto ed è utilizzato a Milano e Verona. A Bologna viene detto fetta, a Firenze melino, melà o gruppo per i genovesi è punta e cassa del belin, mentre per i napoletani è la colanda. A Palermo viene chiamato sotto caduta mentre a Torino è il sottofiletto spesso. Fesa
Esterna
La fesa esterna è un taglio molto pregiato che si trova nella regione esterna posteriore della coscia. La sua forma è simile ad un rettangolo e ha una carne molto magra. Questo taglio è ideale per realizzare delle ottime fette di carne alte da cuocere sulla griglia ma anche fettine, cotolette, arrosti, stracotti e roast-beef
La fesa esterna a Verona è chiamata semplicemente fesa, a Treviso è il codino, a Vicenza la controfesa, per Messina il controlacerto. A Bari, Foggia, Napoli, Palermo e Potenza è il dietro coscia mentre per L'Aquila, Padova Perugia e Roma è il controgirello. A Reggio Calabria si chiama dietro a codata mentre a Milano fetta di mezzo. A Genova si definisce lacerto mentre a Venezia lai di fuori. A Firenze è il lucertolo mentre a Belluno è il taglio lungo la coscia. Noce
La noce è un taglio molto imponente, ricavato dalla parte esterna della coscia all'inizio dell'anca, è un taglio magro riconoscibile dalla caratteristica forma di palla leggermente ovoidale. La noce è ideale per realizzare ottime fette di carne un po' più alte da cuocere alla brace e delle fettine ma si presta bene anche alla cottura in casseruola come brasati o arrosti. Il nome noce è il più diffuso e viene utilizzato a Belluno, Mantova, Milano, Padova, Perugia, Rovigo, Trento, Treviso, Verona, Vicenza. A Bari, Foggia, Napoli e Potenza si chiama pezza a canello, mentre per L'Aquila, Perugia e Toma è il tracoscio. Per i fiorentini è il toscoccio, a Macerata scannello, a Mantona la spola e a Messina il Tanno. Per i genovesi è il pescetto, a Venezia è la culatta, a Bologna il bordone, a Torino il boccia grande mentre a Palermo e Reggio Calabria è la bausa. Fesa interna
La fesa interna è un muscolo che si trova nella parte superiore interna della coscia. La sua forma è piatta e presenta una carne alquanto magra. La fesa interna si presta per realizzare delle fettine, spezzatino, fettine impanate e alla pizzaiola. La fesa interna a Mantova si chiama coscia, a Reggio Calabria è entroscozia, a Mantova si chiama grassa e a Venezia lai di dentro. Per i napoletani la fesa interna si chiama natica come a Potenza, a Macerata e a Milano si chiama rosa mentre a Genova è schenello. A Bologna, Firenze, L'Aquila, Perugia, Roma è scannello mentre a Bari, Foggia, Messina e Macerata si chiama sia magro di spalla sia gioietta mentre a Mantova fettone di spalla. Per Milano e Verona si chiama semplice fesa. Girello
Il girello di coscia è un taglio di prima categoria di carne magrissima. Questo taglio si ricava dalla regione esterna e posteriore della coscia. Ha una forma rettangolare ed è ideale per realizzare arrosti, roast-beef ma anche fettine da fare ai ferri o alla pizzaiola. Il girello a Torino si chiama coscia rotonda, a Genova il rotondino, a Mantova il rotolo di coscia mentre a Bari, Foggia, Napoli, Potenza, Reggio Calabria, Messina e Palermo è il lacerto. I tagli di seconda categoria: arrosti e braciolo
I tagli di seconda sono il dorso, le costole e la spalla (quarto anteriore). Il livello di qualità è intermedio, ricche di grassi o cartilagini sono ideali per essere arrostite o cucinate in umido. Pesce
Il pesce è un taglio ricavato dalla parte posteriore del bovino vicino all'attaccatura della gamba. Questo taglio racchiude un insieme di muscoli molto pregiati ed è molto apprezzato. Il pesce si addice per fare delle braciolate con le parti esterne mentre le parti interne sono migliori per preparazioni come spezzatini, stufati, stracotti, cotture in casseruola e bolliti. Il termine pesce è utilizzato a Bari, Milano, Napoli, Rovigo, Torino e Verona. A Genova, Macerata, Mantova e Venezia è il muscolo posteriore e semplicemente muscolo a Belluno, Parma, Trento e Vicenza. A Firenze è il callo del campanello e il campanello a L'Aquila Perugia e Roma. A Bologna è la gamba mentre a Foggia il gamboncello mentre a Potenza è il gamboncello di coscia. A Messina si chiama indisco, a Roma piccione e Reggio Calabria pisciuni, a Palermo pisciuni di dietro e infine a Padova si chiama scamone. Fesone di spalla
Il fesone di spalla è un taglio triangolare ricavato tra l'articolazione scapolo omerale e il sottospalla. Questo taglio una volta ripulito e tagliato nel senso della larghezza si presta a realizzare delle ottime braciolate ma è possibile realizzare anche scaloppine, pizziole, brasati e cotolette. Il fesone di spalla ha tantissimi nomi diversi a Belluno, Treviso e Venezia è il taglio lungo della spalla mentre a Bari, Foggia, Napoli, Padova, Potenza, Torino, Trento e Vicenza è solo spalla. A Messina e Reggio Calabria è spada, a Genova si chiama sopra paletta o punta di spalla mentre a Venezia è scapin. A Parma si dice sia polpone che polpa di spalla come a Bologna e Perugia. A Palermo è il pieno di spada mentre a L'Aquila è nosetto di spalla. A Macerata si chiama sia magro di spalla, a Rovigo fesa di spalla, a Foggia fesa di spalla e Rovigo fesa di spalla mentre a Firenze si dice cotenotto o ciangolino. Copertina
La copertina è un taglio che si ricava dalla parte anteriore del bovino, in particolare questo taglio ha una forma allungata e contiene i muscoli della spalla. La carne è molto magra e presenta una lieve marezzatura. Per consistenza della fibre, la copertina è un taglio ottimo per realizzare spezzatini, lessi, arrosti, bolliti, e gulash. A Milano si chiama il cappello di prete mentre a Parma e Verona è la copertina o palotta di spalla e a Mantova è il fettone di spalla. A Macerata si dice gioietta o magro di spalla. A Belluno è il girello di spalla, a Genova la paletta e a Palermo il pieno di spada. A Bologna, Perugia, Roma si chiama polpa di spalla e a Firenze si dice corra. A Messina e Reggio Calabria è la spada. A Bari, Foggia, Genova, L'Aquila, Napoli, Potenza, Torino, Trento e Vicenza è la spalla mentre a Rovigo si chiama il taglio lungo la spalla e per i veneziani è zogia. Fusello di spalla
Conosciuto più come girello di spalla, il fusello è molto simile al girello di coscia proveniente dal taglio posteriore. Nonostante sia un taglio di seconda categoria è ricavato dalla parte anteriore dell'animale. Utilizzando il fusello si possono realizzare ottimi piatti. Il fusello di spalla ha una forma rettangolare e si presta bene per spezzatini, bolliti, braciolate, scaloppe, arrosti e stracotti. A Milano questo taglio è conosciuto come il fusello, a Macerata gioietta o magro di spalla mentre a Belluno girellino di spalla. L'Aquila, Mantova, Padova, Parma, Perugia, Rovigo, Trento e Verona si chiama girello di spalla mentre a Messina, Palermo, Reggio Calabria si chiama ova di spada. A Bari e Foggia lacertino di spalla mentre per i napoletani è il lacertiello. A Treviso il muscolo di spalla e a Bologna la polpa di spalla. Per i torinesi è il rollino e i veneziani lo chiamano zogia. A Mantova è il rotolo di spalla mentre per i genovesi è il rotolino. A Roma è sbordone, a Firenze soppello mentre a Potenza e Vicenza è solo spalla. Taglio reale
Il taglio reale è ricavato dai muscoli delle prime 5 vertebre dorsali anteriori (muscoli interscolari e gran dorsale). La carne è abbastanza magra. Questo taglio si presta bene per bolliti, stracotti e arrosti. Il taglio reale, come lo chiamano a Mantova, Parma, Rovigo e Verona è conosciuto anche come bioncostato a Milano e Vicenza. A Bari e Foggia si chiama l'appiccatura mentre per i veneziani è il bogniolo. A Napoli si chiama corazza, costamazza a Trento, costata a Bologna, fracosta a Treviso e Oriada a Vicenza. A Palermo e Reggio Calabria si chiama gabbia mentre a Messina è piatto di coscia e a Genova ossette o scamarella. A Firenze è la restringitura a Macerata scadinata mentre a Padova scorzadura. Braciola reale
La braciola è il taglio ricavato dalla parte anteriore del dorso del bovino tra il collo e la lombata. Questo taglio è ideale per essere cotto al forno come arrosti e brasati, inoltre si addice per la realizzazione di spezzatini e cotolette. A Macerata, la braciola reale si chiama bistecca di costa, braciola di costa a Padova, braciola di sottospalla a Belluno, braciola reale e Treviso, braciolo a Parma e Verona costa a Roma, costa fibrosa a Perugia, costale o coverta a Napoli, costamazzo a Trento. A Messina, Palermo, Rovigo devi chiedere una costata e a Bari e Foggia costate rigate. A Potenza si chiama costato di quarto mentre a Mantova coste delle prime o coste doppie. A Genova e Torino è la costola mente a Bologna è la fallata di lombo, a Firenze il polso, a Milano il roast beef, a Venezia la schiena e a Reggio Calabria la scorcia di spada. Petto
Il petto è la parte anatomica che va dal collo alla pancia. Da questo taglio possono essere ricavati altri due tagli: la punta di petto e il fiocco. La carne di questo taglio è piuttosto grassa e si addice alla preparazione di bolliti, brasati e cotture al forno
A Palermo si conosce con il nome di bruschetto, a Treviso come fiocco, a Firenze devi chiedere una forcella o una punta di petto come a Bari, Bologna, Genova, Mantova, Messina, Milano, Parma, Potenza, Rovigo, Torino, Verona, Vicenza e Napoli. A Belluno, Macerata, Padova, Perugia, Trento e Venezia è solo petto mentre a Roma è petto grosso. A Foggia polpa di petto, a Reggio Calabria devi chiedere una punta di pettu mentre a Treviso è zoia. Aletta
L'aletta è un taglio chiamato anche cappello del prete e viene dalla spalla dell'animale, dal taglio ricavato dalla copertina di spalla. Si trova nella parte anteriore dell'animale ed è adatto per realizzare bolliti, gulash e spezzatini. I tagli di terza categoria: i super soporti
I tagli di terza categoria vengono dagli arti, dal collo, dalla pancia e dalla parte anatomica sotto spalla. Queste carni sono molto grasse e quindi più saporite ma sono considerate meno pregiate. Le carni di terza categoria sono ideali per lunghe cotture come brodi, bolliti e per la macinazione. Geretto
posteriore e anteriore
Il geretto è formato da un fascio di tredici fibre muscolari ricavato dalla parte superiore della gamba in corrispondenza della tibia. Le fette di carne ottenute da questo taglio hanno una forma circolare e sono forate al centro da un osso che contiene il midollo, per questo il taglio è più conosciuto come ossobuco. Le preparazioni maggiormente indicate sono brodo, bollito, stufati e chiaramente gli ossibuchi in umido. A Roma questo taglio è conosciuto come pulcio mentre per i venonesi è il geretto e per i torinesi è il giare. A Bari, Foggia, Napoli e Potenza devi chiedere il gamboncello mentre a Parma e Milano il geretto posteriore. A Bologna si chiama lancia, a Padova il muscolo di coscia e a Trento ossobuco. A Firenze, Genova, L'Aquila, Macerata, Mantova, Perugia, Roma, Torino e Venezia è il muscolo posteriore. A Messina, Palermo, Reggio Calabria è il pisciuni mente a Belluno, Rovigo, Trento, Treviso e Vicenza è chiamato semplicemente muscolo. Pancia
La pancia ha una forma allungata a piatta in cui il muscolo si alterna al grasso rendendo la carne di una morbidezza estrema. Adatto a moltissime preparazioni questo saporito taglio di carne è particolarmente utilizzato per il bollito ma anche per creare il macinato per ragu', polpette, polpettoni e hamburger. A Padova, Treviso, Venezia e Verona è conosciuto con il nome di tasto, a Roma è la spuntatura di lombo, a Torino lo spezzato a Milano lo scafo a Reggio Calabria il pettu e a Genova la panzetta. A Belluno, Mantova, palermo, Parma, Rovigo, Trento, Verona e Vicenza è chiamato semplicemente pancia mente a Bari, Foggia, Macerata e Napoli è il pancetonc. Per L'Aquila, Messina e Perugia è la pancetta a Bologna la finta cartella, a Potenza il fianchetto a Firenze la falda a Reggio Calabria il bollito e a Vicenza il bogniolo. Reale
Il taglio reale corrisponde al collo del bovino. Questa carne è molto saporita e gustosa ma inadatta per realizzare bistecche o costate. Si presta bene invece per la realizzazione di spezzatini, macinati, polpette, brodi e stracotti. Nella maggior parte delle regioni questo taglio è conosciuto come collo (Belluno, Genova, L'Aquila, Macerata, Mantova, Messina, Milano, Padova, Parma, Perugia, Roma, Rovigo, Torino, Trento, Treviso, Verona, Vicenza), a Firenze viene detto giong, a Bologna guida, A Reggio Calabria codda, a Napoli e Potenza devi chiedere locena mentre a Venezia è modegal. A Bari e Foggia è il rosiciale, mentre a Messina è sapira e a Palermo devi chiedere un pezzo di spinello. Ora che i tagli del bovino non hanno più nessun segreto per te, sbizzarrisciti tra la griglia e i fornelli. Nel nostro shop di carni pregiate online puoi ordinare i tagli migliori da fare alla brace e da assaporare in compagnia. Abbiamo parlato delle varie distinzioni di categorie di bovini, abbiamo spiegato la loro classificazione dopo la macellazione, e adesso vi elenchiamo la divisione del bovino, i principali tagli e le caratteristiche di ogni taglio. Partiamo dal fatto che, PAESE CHE VAI USANZE CHE TROVI, ogni Paese ha la sua dicitura di essi. Ogni taglio ha la sua modalità di cottura, quindi affidarsi ad un buon macellaio di fiducia è la scelta giusta da fare non solo per la qualità delle carni che vi offre ma anche nel saper consigliare il taglio adatto per la pietanza da preparare. Il bovino si divide in 2 parti: POSTERIORE e ANTERIORE
QUARTO POSTERIORE

QUARTO ANTERIORE
1 Stinco
15 Coperta di costato
a biancostato
2 Campanella
o gallinella
16 Fesa di spalla
o paletta
3 Girello
17 Girello di spalla
4 Sottofesa
18 Reale
5 Fesa
o "vacante"
19 Coppa di spalla
o paranza di arrosto
6 Noce
o pizzo
a cannella
20 Punta di petto
7 Fianchetto
o 1*taglio Colardella
21 Fiocco del petto
8 lingua
36 coda
37 zampa
38 quancialini
N.1 STINCO
Lo stinco o anche chiamato geretto, se dissossato, è un taglio di terza categoria ; e presente sia nel quarto posteriore che quello anteriore . Dalle nostre parti, Napoli, è chiamato anche muscolo , è un taglio molto tenero e gustoso grazie all' abbondanza di tessuto connettivo presente in esso, ed è l'ideale per le lunghe cotture . Dallo stinco possiamo ricavare i cosiddetti "ossobuchi" nel quale è presente un osso centrale contenente il midollo ,che sciogliendosi in cottura regala sapore e tenerezza al tempo stesso.
N. 2 CAMPANELLO
O GALLINELLA
Il campanello è un altro taglio importante adatto alle lunghe cotture come brasati, ragu' , minestrina...e tanto altro perché anch' esso è ricco di tessuto connettivo. Si trova nella parte posteriore del bovino attaccato alla sottofesa.
N.3 GIRELLO
Il girello è un taglio di carne che fa parte del lato posteriore del bovino, taglio pregiato ideale per arrosti e brasati, fettine impanate, scaloppine
N.4 SOTTOFESA
La sottofesa è un taglio di prima categoria pregiatissimo, fa parte del quarto posteriore , ideale nelle preparazioni di roast-beef all'inglese, bistecche o anche per stracotti e tartare;
N.5 FESA
O "VACANTE "
La fesa o detto "vacante" è il taglio più grande della parte posteriore del bovino, con poco grasso ideale per la preparazione di tartare , scaloppine, fettine impanate , involtini, bistecche al burro, pizzaiola e stracotti.
N.6 NOCE
O PIZZO
A CANNELLA
La noce è un taglio appartenente al quarto posteriore del bovino, ideale nelle preparazione di pizzaiola, involtini , arrosti e per padella.
N.7 FIANCHETTO
O 1*TAGLIO COLARDELLA
E' un taglio piccolo e triangolare situato adiacente allo scamone, utilizzato per la preparazione di tasche farcite e roast-beef.
N. 8 SCAMONE
O COLARDELLA
E' un taglio di carne particolarmente tenero e apprezzato nelle cotture alla griglia, carpacci , fettine per la pizzaiola, roast-beef stufati.
N.9 FILETTO
E' il taglio di carne più pregiato del bovino, ha un'elevata tenerezza e siccità e si trova nella parte bassa della schiena dell'animale , ideale per le cotture alla griglia tagliate preferibilmente più alte.
N.10 SOTTOFILETTO
O CONTROFILETTO
Taglio conosciuto anche come lombata dissossata , si trova nel lato opposto del filetto , ideale per bistecche , arrosti e roast-beef ; si esprime nel migliore dei modi nelle cotture alla griglia .
Fa parte dei primi tagli.
N.11 COSTATA
O ARROSTO
DI COSTATA
E' quel taglio di carne pregiato ricavato dalla parte centrale della lombata , che troverete facilmente marezzato, caratterizzato dalla presenza delle ossa della gabbia toracica .
N.12 LOMBATA
Lombata con filetto ossia bistecca alla fiorentina è quel taglio di carne che fa parte della lombata posteriore da cui si ricavano le classiche bistecche dalla forma T, che separano il filetto dal controfiletto, è uno dei tagli più pregiati e costosi ideale per la cottura alla brace alle almeno 4 dita.
N.13 CODONE
"PICANHA"
Il codone è un taglio a forma triangolare , con una carne veneta e coperta di grasso , fa parte del quarto posteriore della coscia situato adiacente allo scamone. Ideale per cotture alla griglia, tasche farcite o cotture al sale.
N.14 RAGNO
si trova all'interno delle ossa delle anche , è un taglio di carne poco conosciuto molto marmorizzato e adatto sia alla cottura rapida che quella lunga visto la presenza di fibre corte.
N.15 COPERTA
DI COSTATA
E' taglio di carne molto grasso da cui si ricava il classico spezzatino dei ragu' napoletano, bolliti , stracotti e per degli ottimi e succulenti hamburger.
N.16 FESA
DI SPALLA
O PALETTINA
E' caratterizzato da più muscoli, è considerato un taglio di seconda categoria adatto sia per brevi che lunghe cotture; ideale per spezzatini, cotolette ,pizzaiola e per cotture in umido.
N.17 GIRELLO
DI SPALLA
Il girello di spalla è situato al lato della scapola , è un taglio di seconda categoria simile al girello di coscia per la sua rotondità del taglio, ideale per le lunghe cotture , spezzatini , brasati o macinati.
N.18 REALE
Il reale è un taglio della parte anteriore del bovino che corrisponde ad una parte del collo dell'animale ; una parte quella più vicina alla lombata è adatta per essere tagliata a fette ed è molto simile alla costata e indipendentemente dall'animale è un pezzo di carne marmorizzato così da essere cotto ai ferri;
N.19 COPPA
DI SPALLA
O PARANZA
DI ARROSTO
E' la parte centrale del collo, più polposa, è adatta per fettine , pizzaioia e per padella ; l'ultima parte, quella finale, con fibre più dure , è adatta per cotture lunghe, bolliti, brasati e spezzatini e da macinare per degli ottimi burger.
N.20 PUNTA
DI PETTO
La punta di petto è un taglio di carne di seconda categoria che fa parte del quarto anteriore; è caratterizzata da una parte muscolare magra e una parte abbastanza grassa in superficie facilmente rimovibile . In Italia, la punta di petto è utilizzata come carne da brodo, cotture lunghe o da macinare, mentre in USA è un ottimo taglio per cotture al barbecue.
N.21 FIOCCO
DEL PETTO
E' un taglio grasso del quarto anteriore , adatto per bolliti e brasati oppure macinato per eccellenti ragu'.
N.22 CAPPELLO
DEL PRETE
E' un taglio ricavato dal quarto anteriore del bovino , fa parte dei muscoli della spalla, venato e talvolta che marezzato . E' il classico taglio per il brasato al Barolo ma indicato anche ragu', spezzatino e bollito.
Tolta la parte esterna del taglio, quella più dura, possiamo ricavare delle ottime fettine o bistecche da fare alla griglia o in padella .
N.23 COPERTINA
DI SOTTO
E' un taglio di seconda categoria , ha una forma stretta e allungata con venature di grasso ; utilizzato per ragu' , macinati o tasche farcite.
N.24 BAVETTA
E' un taglio di carne sottile dalle lunghe fibre e ricco di tessuto connettivo; la bavetta è un esempio di taglio che ci aiuta a comprendere che tutti i tagli del bovino sono importanti, non c'è distinzione tra poveri o nobili, piuttosto solo le tecniche di cottura scelta a incidere sul risultato finale.
Ideale , grazie alle fibre lunghe e dure, abbinato ad una buona marinatura , è farà su piastra o barbecue oppure per tasche ,macinati e spezzatini con una lunga cottura.
N.25 LOMBATELLO
E' un taglio di carne apprezzato per il suo sapore deciso e ricco di ferro, proviene dal ventre inferiore dell'animale, ed è a fibra lunga ben marezzato e burroso.
Ideale per cotture alla griglia intero o a fettine per padella .
N.26 DIAFRAMMA
Il diaframma è il principale muscolo respiratorio, si trova nella parte posteriore sullo sterno ; è molto irrorato di sangue come il lombatello motivo per cui è di colore rosso scuro. Taglio non particolarmente grasso , ed apprezzato per le cotture veloci ad alta temperatura direttamente sulla brace o sui griglia rovente , o padelle in alluminio estremamente calda .
N.27 SCALFO
E molto ricco di grasso , è un taglio di terza categoria situato nella parte anteriore della coscia , nelle nostre parti (NA) chiamato comunemente zeppa di filetto , può essere fatto a fette per la griglia , a spezzatino per dei ottimi ragu', brasati e tasche.
Un taglio di carne a fibre lunghe.
Le carni definite "rosse" sono quelle di bovino, divise in base alla sua età: la carne di manzo, la carne di vitello e vitellone la carne di scottona
Per cucinare in modo corretto la carne rossa è importante conoscerne i tagli. I bovini servono per la produzione di latte e carne e in passato erano anche un indispensabile aiuto nel lavoro nei campi. Cosa sono i "tagli" di carne rossa
A seconda dell'età a cui avviene la macellazione, del sesso dell'animale, dell'alimentazione e dei tagli si ottengono carni diverse per gusto, proprietà nutritive, grassi e per diversi usi in cucina. Alcuni tagli sono comuni al bovino adulto e al vitello o vitellone. La scelta tra un taglio di manzo e quello di vitellone comporta sapore più marcato e quello di vitellone più delicato, e leggero il secondo. Il filetto di vitellone, quindi, è una delle parti più pregiate della carne bovina. L'età dei bovini e i tagli I bovini, per la carne, vengono classificati in base all'età:
Cos'è il vitello Bovino macellato tra i 5 e i 7 mesi
Carne tenera Alimentato solo con latte fin dalla nascita
La carne è poco grassa, e contiene molta acqua e ha colore rosa chiaro
Cos'è il vitellone
Bovino di età fra gli 8 e i 12 mesi
La sua carne contiene più proteine di quella di vitello
E una carne pregiata
Cos'è la manza
Femmina fino ai 14-16 mesi allevata per latte, razza da latte e riproduzione, razza da carne
Sostanzialmente analoga al vitellone, è macellata a pesi inferiori di questo (5 quintali) in quanto con l'età tende ad avere una carne troppo infiltrata di grasso, specie se di razza da latte; per contro, ciò la rende particolarmente pregiata per cotture alla brace
Il termine è usato talvolta come sinonimo di scottona
Cos'è la scottona
E' una femmina di età maggiore ai 16 e inferiore ai 22 mesi che non ha ancora partorito
Ha carni molto tenere e apprezzate grazie alla quantità di grasso di infiltrazione
Termini analoghi sono manza, giovenca e manzarda.
Cos'è il manzo
Maschio castrato o femmina che non ha mai partorito
Età da 1 a 4 anni
Ha carni abbastanza grasse, saporite e nutrienti, più o meno tenere in base all'età e all'alimentazione dell'animale
Cos'è il bue
Bovino castrato di oltre 4 anni e mezzo
Sta scomprendo dal mercato perché ormai inutile per il lavoro nei campi e viene macellato prima di questa età
Cos'è la vacca
Bovino femmina macellata di solito alla fine della produzione di vitelli e latte (6-8 anni di età)
Danno carni magre non pregiate
E scompare dal mercato da anni
Viene utilizzata per la produzione industriale di preparati a base di carne
Cosa sono i quarti e i tagli di bue
Dal macellaio la carne bovina giunge in i "quarti", anteriori e posteriori, che vengono a loro volta divisi dal macellaio in "tagli" che in base alle caratteristiche organolettiche, aspetto e sapore, hanno un diverso valore commerciale.
Prima, seconda e terza scelta
Prima scelta: filetto, roast-beef, fesa, noce, scamone, magatello, cosciotto, arrosto
Seconda scelta: coppa, punta, reale, spalla, fiocco, carne
Terza scelta: collo, biancostato, muscolo, garetto, ossibuchi, testina
Schema dei tagli della carne rossa
Tagli della carne rossa
Di seguito tutti i tagli della carne rossa, un'utile guida per sapere quale parte del bovino andiamo a cucinare. Non tutti i tagli si prestano infatti a tutte le preparazioni, o perché troppo magre o al contrario troppo grasse. La scelta del taglio sbagliato può comportare la cattiva riuscita di una ricetta e il risultato potrebbe essere una carne immangiabile.
Codone manzo, vitello, vitellone
Noce manzo, vitello, vitellone
Sottofesa o fetta di mezzo manzo, vitellone
Rosa, fesa interna, punta d'anca manzo, vitello, vitellone
Magatello o girello manzo, vitello, vitellone
Magatello o girello manzo, vitello, vitellone
Spinacio o tasca manzo, vitello, vitellone
Filetto manzo, vitello, vitellone
Controfiletto o roast beef manzo, vitellone
Carré di vitello - Costoletto o cotolette - Nodini vitello vitello vitello
Scamone o pezza manzo, vitello, vitellone
Costata manzo, vitellone
Coste della croce manzo
Collo manzo, vitellone
Fesone di spalla manzo, vitellone
Fusello manzo, vitello, vitellone
Brione o polpa di spalla manzo, vitello, vitellone
Cappello del prete o spalla manzo, vitello, vitellone
Ossibuchi anteriori e posteriori manzo, vitello, vitellone
Pesce, piccione, campanello, muscolo, gamba manzo, vitello, vitellone
Punta di petto manzo, vitello, vitellone
Biancostato di reale manzo, vitello, vitellone
Biancostato di pancia manzo, vitellone
Fiocco manzo, vitello, vitellone
Scafo manzo, vitellone
Pancia manzo, vitellone
Lingua manzo, vitello
Come scegliere la carne rossa "buona"
La qualità della carne bovina dipende da molti fattori, si può riconoscere dal grasso presente insieme alla carne: in un taglio di prima qualità il grasso è abbondante, bianco-rosato, e si intravede anche tra le fibre muscolari, a cui dona un aspetto quasi marmorizzato, si chiama "marezzatura". In un taglio di cattiva qualità, la carne è compatta e scura, quasi priva di grasso, e quel poco che c'è è di color bianco-giallastro.
Le razze da latte hanno percentuali di carne inferiori e a maggior contenuto di grasso. Quale taglio di carne scegliere
La scelta della carne, del taglio giusto è la cosa più importante per un piatto di successo. Alle volte capita di impegnare tempo e soldi per cucinare un brasato, un arrosto, un lessso, uno spezzatino, o per un barbecue o altre ricette e il risultato? La carne è dura e asciutta...insomma si è scelto il pezzo sbagliato e magari senza risparmiare. È molto importante quindi conoscere e riconoscere i tagli della carne e non sbagliare la scelta al supermercato, per avere carne tenera e saporita. La carne che costa di più non è sempre quella giusta per qualsiasi preparazione. Quindi per alcune ricette si può risparmiare scegliendo pezzi più economici e che renderanno onore alla preparazione. Sulle etichette delle confezioni spesso viene indicato l'utilizzo ideale, ma non sempre anche questi consigli sono attendibili. Di seguito una tabella utile per la scelta della carne.
PER L'ARROSTO
Fesa, noce, girello, scamone, muscolo posteriore, fesone di spalla, girello di spalla.
PER IL BOLLITO E IL BRODO
Muscolo posteriore, sottospalla, polpa di spalla, petto, collo, muscolo anteriore.
Vedi Come fare un buon brodo di carne.
PER CARNE AI FERRI
E ALLA GRIGLIA
Costata, scamone, fesa, noce, filetto, roastbeef.
PER LA FRITTURA
Cstoletta, fesa, sottofesa, noce del quarto posteriore, girello di spalla.
PER FARE LA BISTECA
Filetto, controfiletto, noce, fesa.
PER IL BRASATO
Campanello o pesce, taglio reale, geretto.
PER LO SPEZZATINO
Polpa di spalla, girello di spalla, collo, taglio reale del quarto anteriore, pesce o campanello, pancia.
PER LO STUFATO
Spalla, taglio reale del quarto anteriore, sottosfera, campanello.
IN UMIDO
Campanello, polpa di spalla, girello di spalla, collo, taglio reale del quarto anteriore, pancia.
PER PIZZAIOLA
O SCALOPPINE
Sottofesa, fesone di spalla.
PER BOURGIGNONNE, PEPE VERDE E PEPE ROSA
Filetto, scamone.
PER FARE IL LESSO
Punta di petto, pesce o campanello, biancostato, geretto.
PER IL VITELLO
TONNATO
Girello (magatello).
Vedi Ricetta del vitello tonnato
PER GLI OSSIBUCHI
Ossibuchi di vitello posteriori
Vedi Ricetta degli ossibuchi alla milanese
PER LA TAGLIATA
Noce, fesa.
PER MACINATO
HAMBURGER
E TARTARA
Fesone di spalla.
PER IL MACINATO
DA SUGO
Polpa di coscia, piccoli pezzi di altri tagli.
Come conservare la carne rossa
La carne è altamente deperibile e per questo necessita di una conservazione adatta. Il consumo ideale dovrebbe avvenire nel giro di pochi giorni per mantenerne intatte le qualità organolettiche e il gusto. Porre il prima possibile la carne acquistata al fresco. Anche in frigorifero, tuttavia, la carne andrebbe consumata in tempi brevi. Per conservare la carne per lunghi periodi è necessaria la surgelazione. Quando si surgela è necessario impacchettare bene la carne con pellicola, plastica o alluminio. Meglio non congelare la carne in grandi pezzi ma in singole porzioni, dopo aver tolto le parti grasse interne e dopo aver frollato la carne. Lo scongelamento deve avvenire in modo lento e graduale, evitando per esempio l'acqua corrente o il calore eccessivo. Pulire spesso i comparti di frigorifero e freezer. L'utilizzo di vaschette, buste e recipienti per alimenti contribuisce ulteriormente alla corretta conservazione. Suggerimenti per la carne rossa
Per avere una carne tenera dopo la cottura è consigliabile farla riposare avvolta nella carta stagnola. In tal modo le fibre che hanno subito uno shock termico potranno rilassarsi e riassorbire i succhi persi. Quando si deve battere la carne con il pestacarne per ridurre lo spessore, è preferibile farlo coprendola con un foglio di carta da forno o pellicola. Valori nutrizionali della carne rossa
Questo alimento in base alla specie, ai tagli e alle caratteristiche dell'animale, è una fonte protica ad alto valore biologico; ciò significa che le sue proteine sono molto simili a quelle umane e sono quindi facilmente utilizzabili dall'organismo per soddisfare i vari processi metabolici. Ha un alto contenuto in ferro. Ha elevato valore protico che, con il ferro, lo rende un alimento di primaria importanza nell'alimentazione di sportivi, bambini, ragazzi, anemici e donne in gravidanza. La carne, soprattutto quella di manzo ed in modo particolare il suo fegato, rappresenta una buona fonte di vitamina B12. Nei tagli grassi e nelle frattaglie sono presenti anche importanti quantità di vitamine liposolubili (A, D, E e K). Buono anche il contenuto in fosforo, zinco e selenio (più concentrati nelle frattaglie). In base alla specie, al tipo di muscolo, all'età, all'allevamento e all'alimentazione dell'animale, la carne contiene quantità importanti di lipidi. Il suo contenuto in grassi è mediamente inferiore a quello dei formaggi, mentre quello in colesterolo è sovrapponibile o leggermente inferiore. Discreta presenza di colesterolo. L'apporto calorico è contenuto. Celiachia
In purezza non contiene glutine. Controindicazioni della carne rossa
Attualmente la carne rossa viene abbastanza bandita dai medici. Qui si aprirebbe un dibattito senza fine. Di conseguenza ci sentiamo di consigliare di consultare il proprio medico. E comunque salvo casi specifici, la giusta misura è sempre la strada migliore, questo il nostro pensiero. Nutrienti della carne rossa
Valori per ogni 100 gr. di bovino adulto.
Calorie: 134
Kcal Proteine: 21,8 gr
Fibra: 1,4 mg
Grassi: 5,2 gr
Colesterolo: 52-72 mg