



FEASR



REGIONE DEL VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Mangiare informati

TAGLI ANATOMICI DEL BOVINO



qualità
verificata



SCALICERN
ALLEVAMENTO NATURALE

Mangiare **INFORMATI**

SALUTE E NUTRIZIONE

AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ

TAGLI ANATOMICI DEL BOVINO

BENESSERE ANIMALE

SICUREZZA ALIMENTARE

focus

**CONSIGLI PER UN
CONSUMO PERFETTO**



Susanna Bramante, laureata con lode in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Pisa, nel 2007 ha ottenuto l'abilitazione all'esercizio della libera professione di Dottore Agronomo e Forestale.

Durante la sua formazione universitaria ha acquisito conoscenze e maturato numerose esperienze riguardanti l'ispezione degli alimenti di origine animale, con particolare attenzione agli aspetti microbiologici e genetici, la tracciabilità di filiera e le certificazioni di qualità. Autrice e coautrice di 11 pubblicazioni scientifiche, ha esperienza di insegnamento di Biotecnologie Genetiche e Biologia sia a livello universitario che privato.

È

importante conoscere e saper utilizzare tutti i tagli di carne che ci sono a disposizione, per riscoprire il valore e ridare dignità al sacrificio dell'abbattimento dell'animale e valorizzarlo al massimo in ogni sua componente. Infatti dell'animale non si butta via niente, ma ogni sua parte è in grado di offrire carni saporite e nutrizionalmente valide. Molti tagli sono poi meno conosciuti e a basso costo, spesso ingredienti principe di ricette della cucina povera, che non impiegava i tagli più famosi ma ridava nuova vita a scarti di macelleria o a tagli meno pregiati. Infatti i diversi tipi di tagli di carne bovina si dividono in prima, seconda e terza categoria, a seconda che facciano parte rispettivamente del quarto posteriore, del quarto anteriore, o delle parti dell'addome e degli arti. Spesso viene fatta un po' di confusione tra le diverse denominazioni, in quanto nelle varie regioni d'Italia possono essere indicati con lo stesso nome vari tagli, o viceversa, vengono usati nomi diversi per lo stesso taglio. Vediamo in dettaglio quali sono con un breve viaggio esplorativo tra i diversi tagli così da conoscere e sapere esattamente cosa chiedere al nostro macellaio di fiducia, specialmente quando ci troviamo davanti a carni di alto livello come quelle a marchio QV "Qualità Verificata".

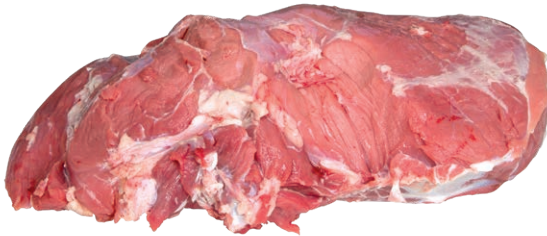


Tagli di prima categoria

I tagli di prima categoria sono i migliori, più pregiati e teneri, provenienti dalla regione dorso-lombare e dalla coscia dell'animale, ideali per le cotture alla brace: i tagli più conosciuti che appartengono a questo gruppo sono la lombata, il filetto, lo scamone, la fesa, la noce e il girello di coscia.

La fesa

La fesa è un taglio di carne bovina di prima categoria tra i più grandi, molto voluminosa e tra i più costosi per la grande varietà di impiego. Rappresenta i muscoli interni della coscia e l'osso del femore, è di forma triangolare e con poco grasso, variabile dall'1 al 4%. Per la sua tenerezza è ideale per cotture brevi, come fettine, scaloppine, cotolette e bistecche alte e tenerissime da cuocere sulla griglia, o anche per arrosti, stracotti, brasati e umidi. Oppure per fare un macinato di alta qualità. Con la parte interna si preparano ottimi spezzatini, mentre con la parte esterna della fesa ottime bistecche, tartare di carne cruda e carpacci.



La lombata

La lombata invece è uno dei tagli più conosciuti e pregiati del dorso del bovino, dove dalla parte anteriore che va verso la testa dell'animale si ricavano le costate, mentre dalla parte posteriore le fiorentine, con il tipico osso a forma di T che separa il filetto dal controfiletto. Ottima per roast-beef, succulente bistecche e tagliate. Sia la costata che la fiorentina non richiedono una lunga cottura e sono i tagli fra i più costosi e ricercati del posteriore. La fiorentina deve essere di almeno mezzo kg e 4 cm di spessore, chiamate in America T-bone steaks. Dalla costata liberata dall'osso si ricava la famosa "entrecôte" da farsi alla griglia o in padella, mentre dalla fiorentina sgrassata e disossata si ricavano roast-beef di primissima qualità.





Il filetto

Il filetto è il taglio più costoso e più richiesto da tutti. È l'unico che mantiene lo stesso nome in ogni regione d'Italia, tenerissimo in quanto massa muscolare che non viene esercitata ma resta inattiva. Di forma allungata e piramidale, è situato all'interno del corpo dell'animale, vicino ai reni, nella regione iliaca, posizione parallela alla costata e sotto le vertebre lombari. Il tempo di cottura deve essere molto basso, preferibilmente al sangue perché molto magro. Pur essendo il taglio più nobile non è infatti il più saporito perché privo di ossa e di grasso.

Lo scamone

Lo scamone è un altro grosso e importante taglio di prima, ricavato dalla parte esterna della coscia, composto dalle imponenti masse muscolari vicino all'anca del bovino, che congiungono la lombata e la coscia. Infatti comprende i muscoli della regione dorso-lombare immediatamente dopo la lombata e prima dell'anca. Molto pregevole perché magra e saporita, che cuoce rapidamente ma può essere impiegato anche per cotture lunghe come stracotti e stufati, oltre che strepitose bistecche, tagliate, roast-beef, scaloppe e carpaccio. La classica rump steak inglese deriva proprio da questo taglio.





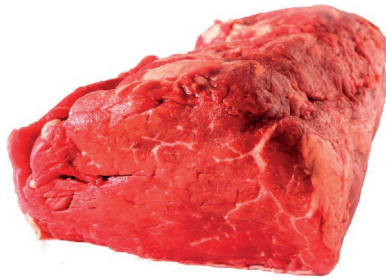
La noce

La noce, tenero e dal sapore delicato, è tra i migliori e i più richiesti del suo gruppo, situato nella coscia, contenendo l'osso del femore e i muscoli centrali della coscia. Molto magro e muscoloso, di forma rotonda, viene cotto rapidamente perché la carne è molto tenera e perfetta per arrostiti morbidi e succosi, scaloppine, stracetti, fettine sottili veloci, hamburger, polpettoni, carpacci o alte bistecche da cuocere alla brace o per preparare macinati di alta qualità. Non va bene invece per le cotture lunghe in umido o bolliti.



Lo spinacino

Lo spinacino è meno conosciuto ma è uno dei tagli più ricercati, ha una forma triangolare, costituito da un fascio di muscoli che controllano le zampe posteriori, situato immediatamente sotto alla noce, partendo dalla parte estrema dello scamone e delimitando la parte anteriore della coscia. Molto magro, ma succoso e tenero, da cuocere al sangue e non oltre la cottura media, per non renderlo stopposo. Può anche essere usato per polpettoni, spezzatini, stracotti, brasati, stufato o arrosto.





Il girello

Il girello o magatello comprende il muscolo rotondo allungato della natica. Taglio fra i più ricercati, consente una cottura rapida solo se frollato al punto giusto, usato per bistecche, scaloppine, ma anche stracotti, roast-beef, bolliti, brasati e arrosti particolarmente saporiti. Nella zona dell'attaccatura della gamba posteriore del bovino, corrispondente al polpacchio dell'uomo, troviamo il pesce, detto anche campanello. È tra i più richiesti e comprende un muscolo esterno della coscia che si trova sotto il magatello. Ricco di connettivo, richiede una cottura lenta in umido, ma molto apprezzato anche per bistecche alla brace, arrosti, braciolate, spezzatini, stufati, stracotti, brasati, cotture in casseruole e bolliti.



**Carni di alto livello
come quelle a marchio
QV Qualità Verificata**





Tagli di seconda categoria

I tagli di seconda categoria provengono dal quarto anteriore, cioè dalla parte anteriore dell'animale e quindi il dorso, le costole e la spalla, tagli dotati di una maggior quantità di grassi, connettivo e cartilagini rispetto al posteriore, ma comunque buoni dal punto di vista nutrizionale e organolettico, ideali per essere arrostiti o cucinati in umido. A questo gruppo appartengono il fesone di spalla, il cappello del prete, il lombatello e il biancostato.

Il cappello del prete

Il cappello del prete, conosciuto anche come copertina di spalla o aletta, è un taglio situato nella scapola, contenente i muscoli posteriori della spalla, che pur essendo di seconda categoria viene subito dopo il filetto come tenerezza. È per questo tra i tagli più ricercati, utilizzato per le cotture lunghe, in brodo, brasato o stracotto, grazie alla discreta quantità di venature di grasso, variabile dal 4 al 7%, che non lo rende stopposo, anzi gelatinoso e morbido. Viene usato infatti per il tradizionale bollito, ma è ideale anche per arrosti, spezzatini o per tagliate e bistecche da cuocere al sangue sulla griglia. La famosa Flat Iron Steak deriva da questo taglio.



Il fesone di spalla

Il fesone di spalla, di forma triangolare, magro, è il proseguimento del cappello del prete e comprende parte dei muscoli della spalla, con un contenuto di grasso variabile dall'1 al 4%. È un taglio a buon mercato e idoneo sia a cotture lunghe in umido che brevi, per cotolette, spezzatino, bistecche, scaloppine, fettine al sugo, involtini, hamburger, arrosto, macinato o carpaccio.





Il lombatello

Altri tagli di seconda categoria sono il lombatello o diaframma, ricavato dalla parte anteriore della pancia e dal costato. È uno dei tagli più gustosi, nutrienti ed economici, sottile, con una struttura molto fibrosa, tenera e povera di grasso, che vuole una cottura veloce al sangue per non seccarla troppo e rovinarla. La famosa Hanger Steak proviene da questo taglio. La parte restante della pancia comprende i muscoli pettorali e addominali, composta da strati di muscolo e grasso e per questo è molto saporita e morbida, ideale per il bollito, oppure macinata per la preparazione di hamburger, ragù e polpette.

Il lombetto

Il lombatello non va confuso con il lombetto, che invece si ricava dal muscolo diaframmatico, ricco di grasso che gli conferisce un sapore burroso, ideale per essere cotto su griglia a temperature elevate e per pochissimo tempo.





Il biancostato

Il biancostato di pancia, detto anche doppione o scaramella, si ricava dalla parte intercostale del bovino, tra il dorso e il petto, sopra la pancia, e comprende i muscoli pettorali laterali e le corrispondenti ultime 5 costole. Ha una forma piatta e ricco di grasso, ossa e cartilagini, in modo proporzionato, adatto per questo per preparare un brodo saporito. Infatti insieme al reale è il taglio perfetto per ottenere un buon bollito, grazie alla carne leggermente filosa, ma anche per umidi, spezzatini, brasati e stufati. Come tutta la carne vicino all'osso infatti è molto gustosa e aumenta molto di volume in cottura. È un taglio a buon mercato e può essere cucinato con l'osso oppure senza. Disossato può essere arrostito o tritato per ripieni e polpette.





Tagli di terza categoria

Nella terza categoria troviamo i tagli provenienti dagli arti, dal collo e dalla pancia, come il geretto, la bavetta e il reale, molto grassi e saporitissimi, ideali per lunghe cotture come brodi, bolliti o per essere macinati.

Il collo

Il collo è un taglio con un'alta percentuale di tessuto connettivo con piccole porzioni di grasso e ricco di muscoli, una delle parti più appetitose in assoluto, grazie alle venature di grasso e dalla struttura ideale per una cottura al forno. La carne è infatti molto friabile e gustosa, ma ha bisogno di cotture lunghe e lente in umido per acquistare tenerezza. È un taglio molto economico, usato per umidi, brasati, stracotti, bolliti, hamburger, macinati per ripieni della pasta, polpette e ragù.



Il reale

Degno di nota per la sua bontà e versatilità è il reale, taglio di terza categoria molto economico che fa parte del collo dell'animale, e in particolare si compone delle prime 4 vertebre dorsali con l'annessa porzione delle costole. Da qui si ricavano bistecchine o scaloppine e ideale per la sua morbidezza ad arrosti, bistecche, tartare di carne cruda, ma anche cotture lunghe e lente in umido come bolliti, brodi squisiti, spezzatini, brasati, stracotti e stufati. Essendo una carne magra, nonostante sia molto saporita, necessita di essere marinata o lardellata con un po' di pancetta.





La bavetta

La bavetta di manzo è invece un taglio proveniente dalla pancia, tanto eccezionale quanto sottovalutato, da cui si ricava la famosa Flank Steak, molto saporita e succulenta. Essendo però ricca di connettivo deve essere cotta molto velocemente per non indurirla, meglio se sottoposta ad una mezzora di marinatura per ammorbidirla prima di scottarla rapidamente.

Il geretto

Il geretto, o ossobuco è invece la parte superiore della gamba, completa dell'osso, con carne soda e saporita, grazie alla presenza di nervature. Dà il meglio di sé in umido e va cotto a lungo per poterlo rendere tenero. L'osso con il suo midollo all'interno è ideale per un ottimo brodo, nutriente e ricco di minerali.





La guancia

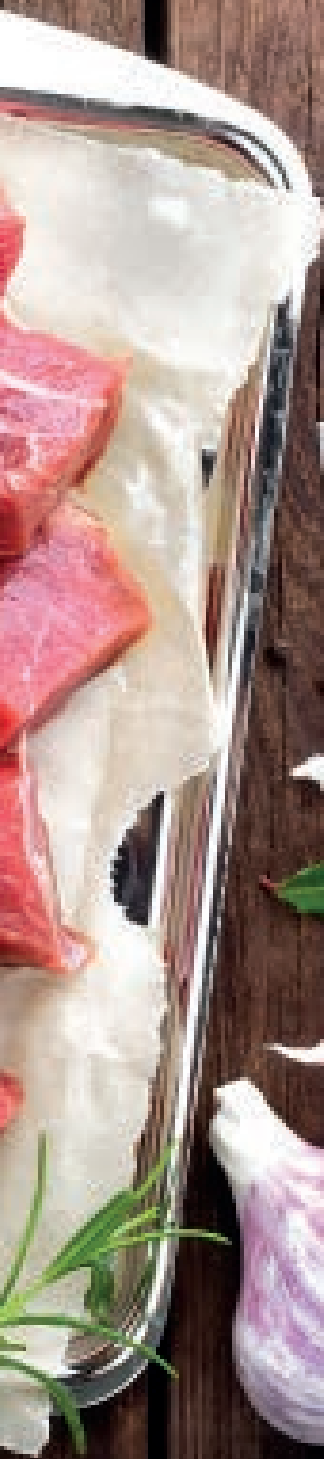
Un'altra parte che tende purtroppo ad essere trascurata ma che in realtà è molto tenera e gustosa è la guancia, composta da piccoli muscoli che muovono le mandibole dell'animale e ricchissima di tessuti connettivi, perfetta per stracotti e brasati.

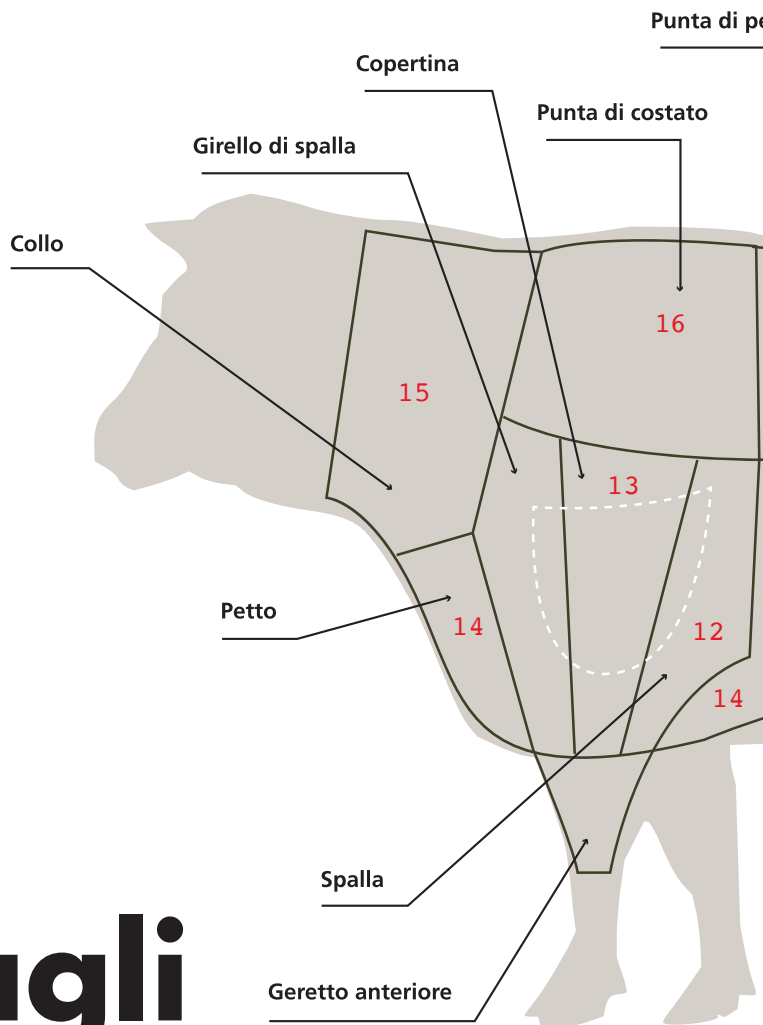


Purtroppo questi tagli sono poco valorizzati, perché più difficili da estrapolare, e vengono considerati ritagli di scarto. In realtà, insieme alle frattaglie, sono dotati di un valore nutrizionale considerevole, oltre che di un sapore che fa riscoprire il piacere della carne di una volta. Anche le interiora come trippa, animelle, lingua e parti come la coda sono un tesoro prezioso, tutte povere a basso costo, ma nutrizionalmente ricche. Oggi le si guarda con una certa refrattarietà, mentre invece si può restare stupiti dal loro sapore. Basta imparare a conoscerle e a cucinarle, recuperando così antiche ricette tipiche di tutta Italia.

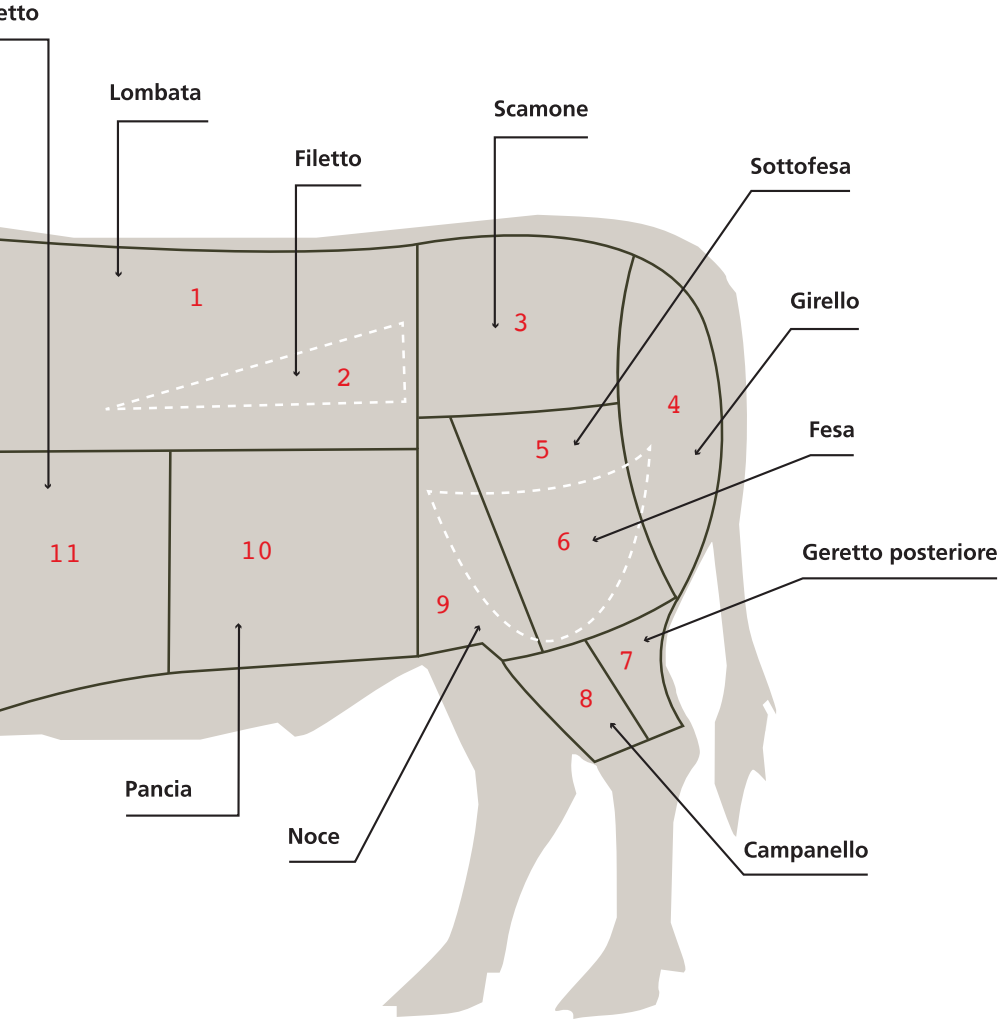
Conoscere tutte queste diverse parti è importante soprattutto per non rivolgerci sempre verso i soliti tagli più famosi, per optare anche verso tagli di seconda e di terza categoria così detti "poveri", perché meno comuni e meno pregiati, spesso trascurati, ma che non hanno niente da invidiare ai muscoli nobili e possono invece soddisfare le nostre richieste in cucina, valorizzando l'animale nella sua interezza e limitando così gli sprechi in macelleria. Essendo anche molto più economici possono andare incontro alle famiglie in difficoltà che non vogliono rinunciare ad avere accesso ad alimenti dal valore nutrizionale superiore, spesso anche più saporiti dei tagli nobili che noi tutti conosciamo.







I tagli del bovino





Veneto
The Land of Venice

www.veneto.eu

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014 - 2020.
Organismo responsabile dell'informazione: **COOPERATIVA ZOOTECNICA SCALIGERA SAC**
Autorità di gestione: Regione del Veneto, Direzione AdG FEASR e Foreste