

USO DEI TAGLI DELLA CARNE BOVINA

Per le loro caratteristiche compositive ed organolettiche, i tagli bovini sono a volte suddivisi in gruppi di prima, seconda e terza categoria; la classificazione è basata sullo spessore delle masse muscolari e sulla quantità di grasso e di altro tessuto connettivale presente:

PRIMA CATEGORIA:

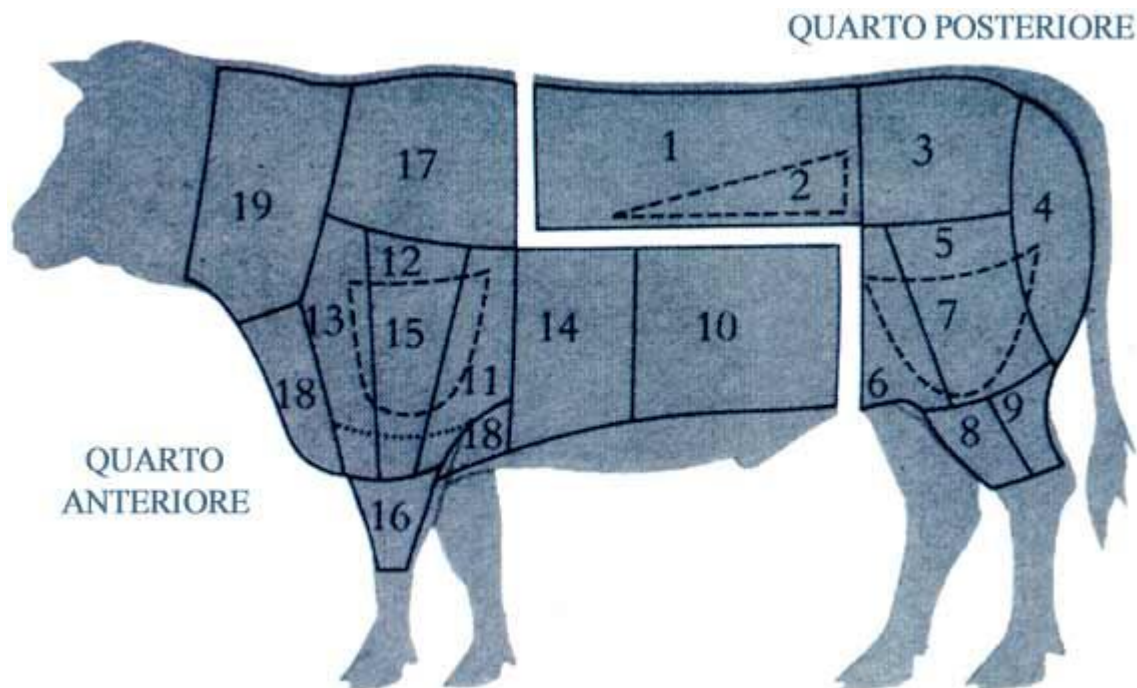
Filetto, Roastbeef, Fesa, Sottofesa, Scamone, Noce, Magatello.

SECONDA CATEGORIA:

Fesone di spalla, Fusello, Copertina di spalla, Polpa di spalla o brione, Coste della croce, Reale, Biancostato, Pesce.

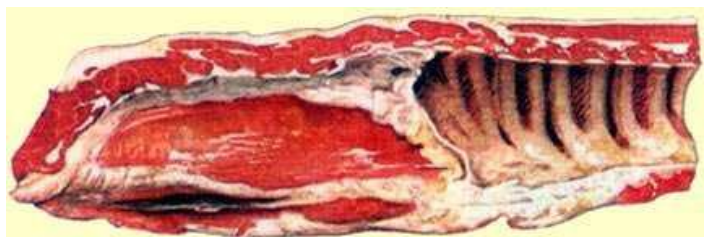
TERZA CATEGORIA:

Punta, Punta di petto, Collo (parte più vicina alla testa), Geretti, Coda.

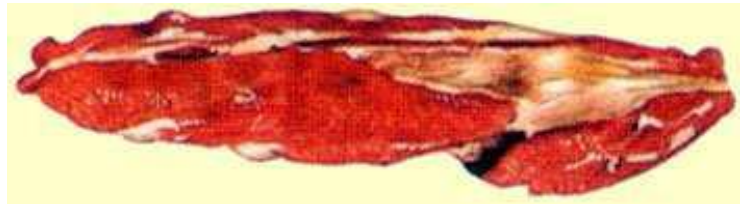


1 Lombata - 2 Filetto - 3 Scamone - 4 Girello - 5 Fesa esterna - 6 Noce - 7 Fesa interna - 8 Pesce - 9 Geretto posteriore - 10 Pancia - 11 Fesone di spalla - 12 Copertina - 13 Girello di spalla - 14 Taglio reale - 15 Sottospalla - 16 Geretto anteriore - 17 Braciolo - 18 Petto - 19 Collo.

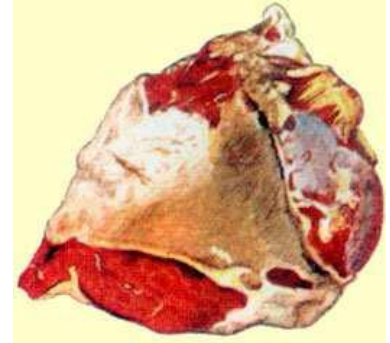
Lombata (o lombo): Di prima categoria, e' uno dei tagli più classici, gustosi e pregiati; quando la lombata e' intera sull'osso a T rovesciato e fin dove si incontra il filetto contrapposto, si ha la classica bistecca fiorentina; se la lombata e' disossata, si può cuocere in tutte le salse (vino, funghi, cipolle, erbe aromatiche); e' il classico roast-beef che gli inglesi preferiscono cotto e gli italiani, invece, al sangue.



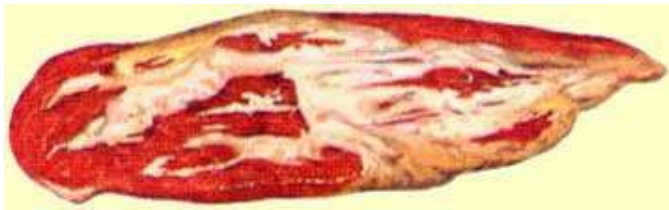
Filetto: È la parte più nobile e pregiata dell'animale, che sta sotto la lombata; consistendo in muscoli che, per la loro posizione, lavorano molto poco, la carne di questo taglio è particolarmente tenera e succosa; la parte anteriore del filetto è adatta soprattutto per bistecche, quella centrale per medaglioni, e quella finale per filetti mignon e bocconcini; dal bovino si possono ottenere due filetti dai quali si ricavano al massimo 5-6 kg. di carne.



Scamone o culatello (o pezza): Grosso taglio di prima categoria, formato da grandi masse muscolari situate vicino all'anca; è molto pregiato e adatto alla preparazione di stracotti, stufati e roast-beef; le parti migliori sono adatte anche per farne arrosti e bistecche.



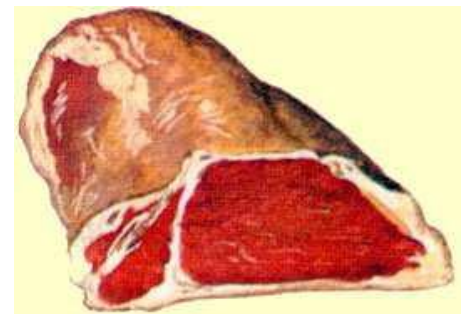
Girello: Taglio di seconda categoria, di forma tronco-conica, fa parte del muscolo semitendinoso della coscia; è generalmente magro e



particolarmente adatto alla preparazione di arrosti; potrebbe essere confuso con il filetto, se ben frollato e tagliato, ma se ne

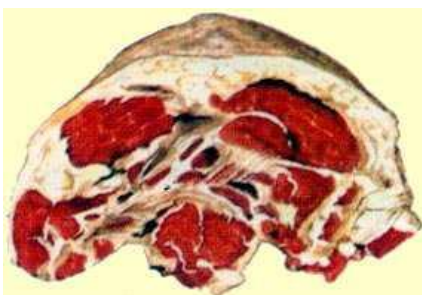
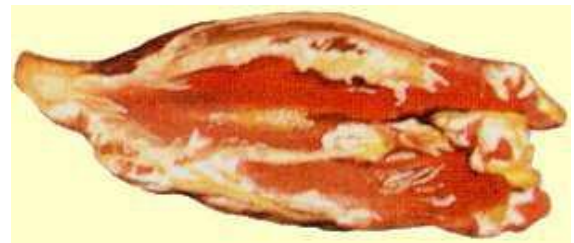
distingue per la minore tenerezza e succulenta.

Fesa esterna (o controgirello): È un taglio di prima categoria, pregiatissimo, adatto particolarmente per arrosti, roast-beef, stracotti, fettine e bistecche.



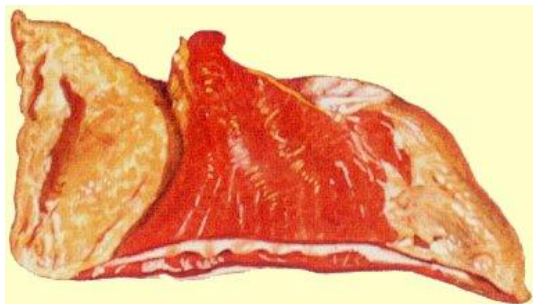
Noce (o tracoscio): È un taglio di prima categoria, molto pregiato, di forma ovoidale, situato all'inizio dell'anca; si presta ad essere utilizzato per varie cotture in casseruola (brasato, stracotto, alla cacciatora) e pure per fare ottime bistecche e fettine.

Fesa interna (o scannello): È uno dei tagli più pregiati, di prima categoria, formato dai grandi muscoli della parte superiore della coscia; abbastanza magra e di forma leggermente appiattita, la fesa interna si presta a varie utilizzazioni, dalle classiche bistecche e fettine alle cotolette; se viene acquistata intera, con la parte esterna si prepara lo spezzatino e con la parte centrale si fanno bistecche al sangue.



Pesce (o campanello): È un piccolo taglio di seconda categoria, molto apprezzato, costituito dall'insieme dei muscoli vicino alla gamba; se ne possono fare bistecche con le parti esterne, da cuocere sulla brace, e si presta moltissimo a preparazioni tipo spezzatini, stracotti e stufati, e a tutte le cotture in casseruola, con aggiunta di vino, pomodoro, verdure; inoltre è un buon pezzo da consumare bollito.

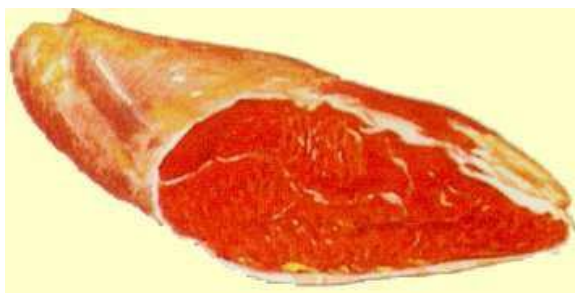
Geretto posteriore (o pulcio): Taglio di terza categoria, detto anche muscolo, e' la parte superiore della gamba; anatomicamente e' l'organo di trasmissione dell'animale, costituito da quel gruppo di muscoli che, una volta ricevuto l'impulso, lo fanno muovere; e' particolarmente adatto per la preparazione di ossibuchi in umido e stufati, stracotti e bolliti per brodi, perché fra un muscolo e l'altro c'e' un leggero strato di connettivo che rende appetibile e gustosa questa parte.



Pancia (o spuntatura di lombo): È un taglio di terza categoria, molto grasso e solcato da cartilagini; richiede una certa cura nella preparazione culinaria; con le parti meno pregiate si può fare carne macinata per preparare polpette, hamburger, ragù e polpettoni.

Fesone di spalla: In generale, pur rientrando nella seconda categoria di carni bovine,

occorre dire che questo taglio non ha nulla da invidiare alle parti posteriori; una volta ripulito e tagliato nel senso della larghezza, si presta ottimamente per fare bistecche, scaloppe, scaloppine, pizzaiole e, se ben battuto, anche cotolette; le parti di ritaglio si possono macinare per preparare polpette, farciture, hamburger e ragù.



Copertina (o polpa di spalla): e più specificatamente

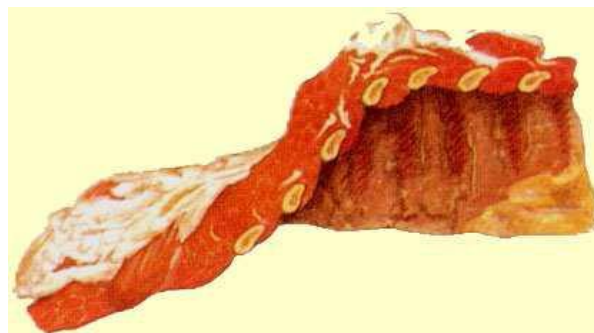
- copertina o palotta di spalla: questo taglio anteriore si presta a meraviglia per preparare il bollito e vengono bene anche il gulasch o lo spezzatino;

- muscolo di spalla: e' simile, come caratteristiche gastronomiche, al taglio precedente; il valore nutritivo e' lo stesso delle corrispondenti parti posteriori, ma il costo e' sensibilmente più basso; e' adatto alla preparazione di vari spezzatini.

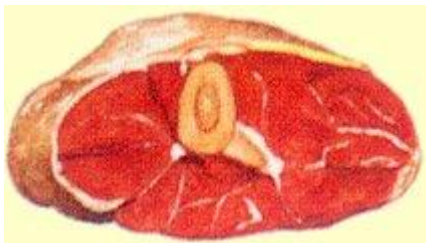


Girello di spalla (o sbordone): La carne di girello di spalla si può confondere con le parti del girello di coscia, tant'e' simile come qualità; con questo taglio si possono fare bistecche, arrostiti nonché bolliti o stracotti.

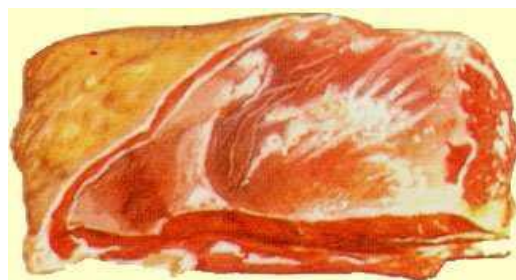
Taglio reale (o spuntature): Taglio di seconda categoria, e' costituito dai muscoli intercostali e dal gran dorsale; più precisamente, e' ricavato dai muscoli che coprono le prime cinque vertebre dorsali anteriori.



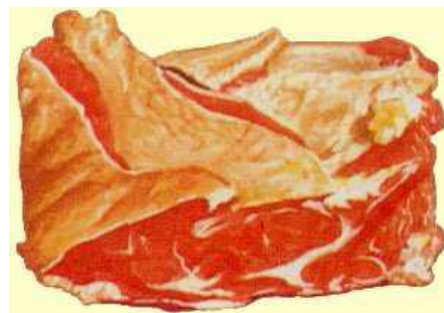
Sottospalla (o fracosta): È un taglio di seconda categoria, molto adatto per bolliti.



Geretto anteriore (o muscolo anteriore): E' un taglio di terza categoria, come quello posteriore; e' costituito da un fascio di tredici gruppi di fibre muscolari, chiamato volgarmente ossobuco.



Braciolo (o costa): Rientra nei tagli di seconda categoria; si può utilizzare per preparare dei composti di carne al forno, avvolgendo il taglio in un foglio di alluminio e ponendolo sotto brace.

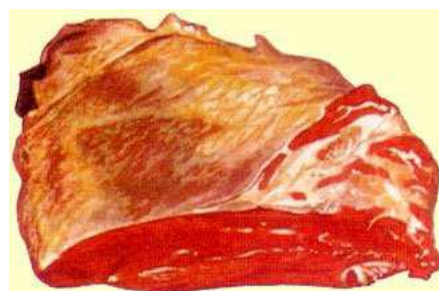


Petto: E più specificatamente

- punta di petto: di seconda categoria ed economico, e' il taglio migliore per preparare il bollito; può essere usata anche per arrostiti e se ne può ottenere un buon brodo;

- fiocco: e' un taglio composto da muscoli attraversati da abbondanti venature di grasso; e' particolarmente adatto per bolliti.

Collo: È un taglio di terza categoria, ma la sua carne e' gustosissima; e' formato da una grossa massa muscolare divisa in due parti: quella superiore più magra e quella inferiore più venata di grasso; non e' adatto per fare bistecche o costate, ma va bene per bolliti o stracotti, e per preparare polpette e buoni ragù.



CLASSIFICAZIONE DEI TAGLI BOVINI

Categoria	Tipologia dei tagli	Caratteristiche dei tagli	Tipologie delle carni	Uso in Cucina
I CATEGORIA	Provenienti dalla regione lombare e dalla coscia	Tagli magri con poco tessuto adiposo e connettivo	Filetto, Roastbeef, Fesa, Sottofesa, Scamone, Noce, Magatello.	Adatti a cotture rapide, alla griglia, saltate e arrostiti
II CATEGORIA	Provenienti dalla spalla e dalle costole	Tagli con una presenza di tessuto connettivo e adiposo più alta	Fesone di spalla, Fusello, Copertina di spalla, Polpa di spalla o brione, Coste della croce, Reale, Biancostato, Pesce.	Adatti a cotture semirapide: in umido o arrostito
III CATEGORIA	Provenienti dal petto, dal garretto, dal collo e dall'addome	Tagli con ampia presenza di tendini, cartilagini, tessuto adiposo, osseo e connettivo	Punta, Punta di petto, Collo (nella parte più vicina alla testa), Geretti, Coda.	Adatti a cotture lente e prolungate: bolliti, stufati, brasati, oppure per macinati e farce