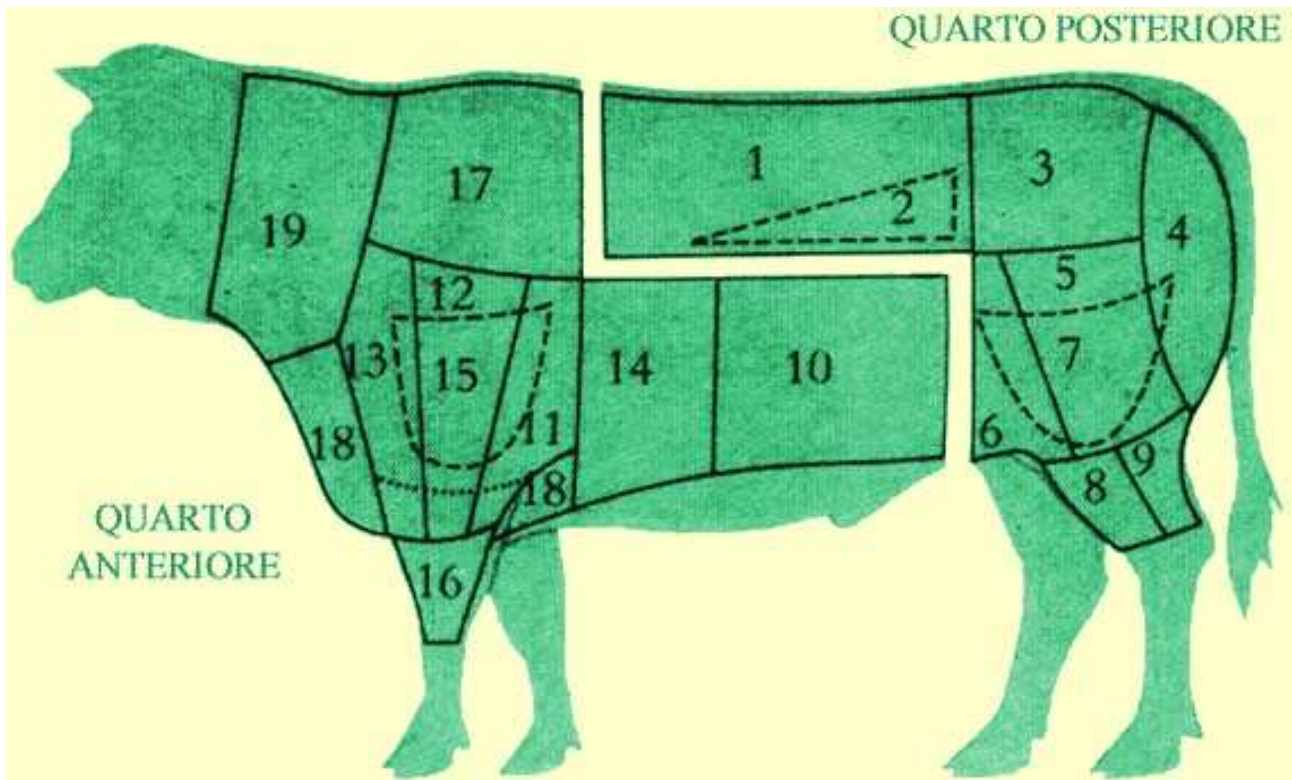


# I TAGLI DELLA CARNE BOVINA



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

**Carne di manzo** - E' la carne dei bovino di 3-4 anni di età (manzo è chiamato anche il bovino femmina che non abbia mai partorito), che è stato castrato per favorirne l'ingrasso precoce, ottenendo così una carne qualitativamente migliore. Il suo contenuto in acqua è basso, mentre piuttosto elevata (10-15%) è la percentuale di grasso. Questo tipo di carne tende a scomparire, date le attuali tendenze dietetiche.

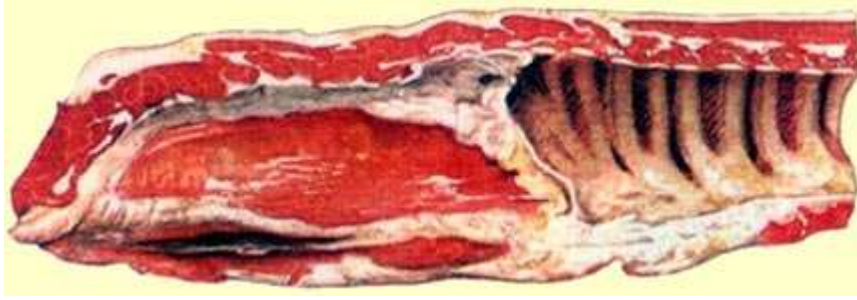
**Carne di vitellone** - E' derivata dall'animale abbattuto nel pieno della maturità, fra i 12 e i 18 mesi. Contiene meno acqua rispetto alla carne di vitello, mentre un po' più elevata è, generalmente, il contenuto in proteine. Per la conformazione dei tagli, il colore, la consistenza e il sapore, è fra le carni più pregiate. I vitelloni più rinomati sono quelli delle razze Marchigiana, Chianina e Romagnola.

**Carne di bue** - E' la carne dei bovino castrato che ha superato i quattro anni e mezzo di età. Pur essendo di elevato valore alimentare e di qualità eccellente, questo tipo di carne tende a scomparire dal mercato in quanto, non essendo più necessario per i lavori nei campi, il bue viene macellato prima.

**Carne di vacca** - E' ottenuta dal bovino femmina, generalmente macellato alla fine della cosiddetta carriera economica (produzione di vitelli e latte). Mentre una volta tale periodo corrispondeva all'età di 12-14 anni, quindi le carni ottenute erano di una qualità piuttosto scadente, oggi si tende ad accorciare questo periodo (6-8 anni), ottenendo così carni del tutto simili, dal punto di vista organolettico, a quelle che nel passato si ottenevano dai manzi (circa 20% di proteine, e 4-8% di grassi), ma a un prezzo generalmente più basso.

**Carne di vitello** - E' ottenuta dal bovino macellato immaturamente, a circa 120 giorni di età, quando ha raggiunto il peso di 230-250 kg, dopo essere stato alimentato fin dalla nascita esclusivamente con latte. Le carni di vitello sono molto tenere per il superiore contenuto in acqua e il minore contenuto in grasso. Per tale motivo è preferibile cuocere queste carni lentamente. Il contenuto in ferro, nonostante il colore più pallido rispetto alle altre carni bovine, come pure il contenuto in proteine, sono gli stessi delle altre carni bovine.

### 1) Lombata (dorso)

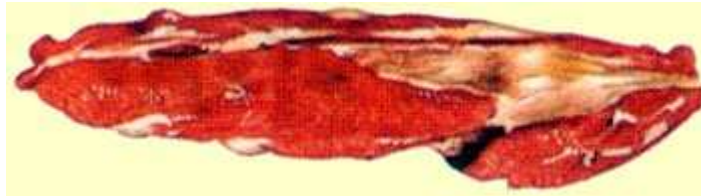


#### Descrizione

Di 1<sup>a</sup> categoria, è uno dei tagli più classici, gustosi e pregiati. Quando la lombata è intera sull'osso a T rovesciato e fin dove si incontra il filetto contrapposto, si ha la classica bistecca fiorentina. Se la lombata è 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.

---

### 2) Filetto (dorso)



#### Descrizione

E' 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. Non sembra quindi giustificabile la grande richiesta di questo tipo "lussuoso", di carne. La sua denominazione è la stessa in ogni città.

---

### 3) Scamone o culaccia o culatello (coscia)



## **Descrizione**

Grosso taglio di 1ª categoria, formato da grandi masse muscolari situate vicino all'anca. E' molto pregiato e adatto alla preparazione di stracotti, stufati e roast beef. Le parti migliori sono adatte anche per farne arrosti e bistecche.

---

### **4) Girello (coscia)**

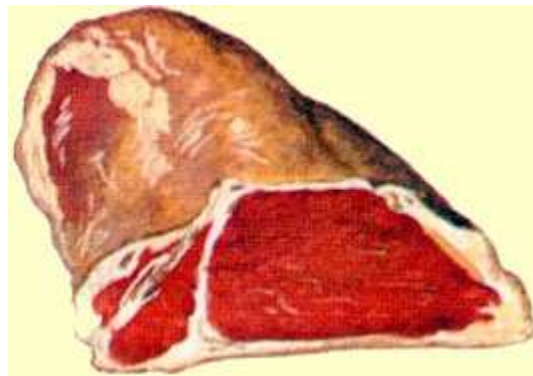


## **Descrizione**

Taglio di 2ª categoria, di forma tronco-conica, fa parte del muscolo semitendinoso della coscia. E' 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.

---

### **5) Fesa esterna o controgirello (coscia)**



## **Descrizione**

E' un taglio di 1ª categoria, pregiatissimo, adatto particolarmente per arrosti, roast beef, stracotti, fettine e bistecche.

---

### **6) Noce (coscia)**



### **Descrizione**

E' un taglio di 1<sup>a</sup> categoria, molto pregiato, di forma ovoidale, situato all'inizio dell'anca. Si presta a essere utilizzato per varie cotture in casseruola (brasato, stracotto, alla cacciatora), e pure per fare ottime bistecche e fettine.

---

### **7) Fesa interna (coscia)**



### **Descrizione**

E' uno dei tagli più pregiati, di 1<sup>a</sup> 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.

---

### **8) Pesce (coscia)**



### **Descrizione**

E' un piccolo taglio di 2ª 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.

---

### 11) Fesone di spalla o magro di spalla o Gioietta



#### Descrizione

In generale, pur rientrando nella 2ª 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, ragù.

---

### 12) Copertina o Gioietta o Magro di spalla



#### Descrizione

**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.

---

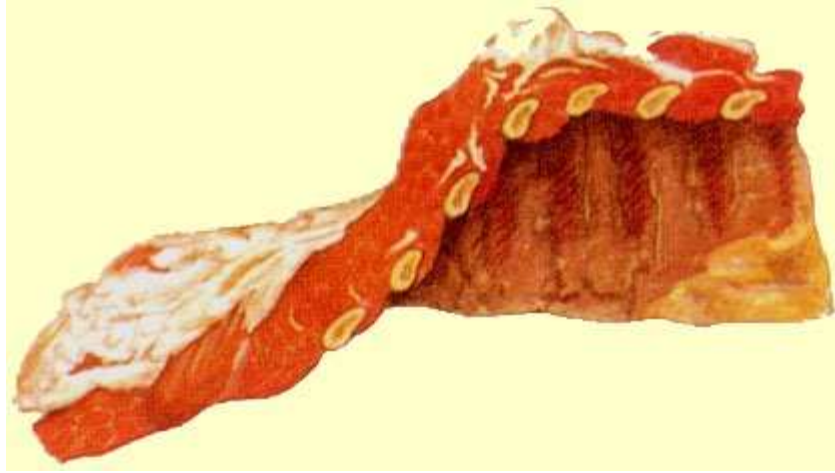
### 13) Girello di spalla o Gioietta



## Descrizione

La carne di girello di spalla si può confondere con le parti del girello di coscia, tant'è simile come qualità. Con questo taglio si possono fare bistecche, arrosti nonché bolliti o stracotti.

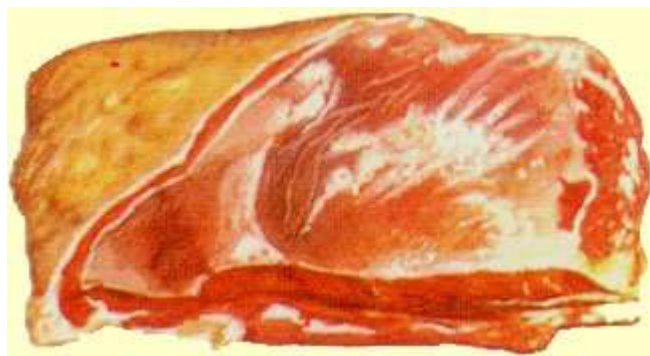
### 14) Taglio reale o Bianco Costato (petto)



## Descrizione

Taglio di 2<sup>a</sup> categoria, è costituito dai muscoli intercostali e dal gran dorsale. Più precisamente, è ricavato dai muscoli che coprono le prime cinque vertebre dorsali anteriori.

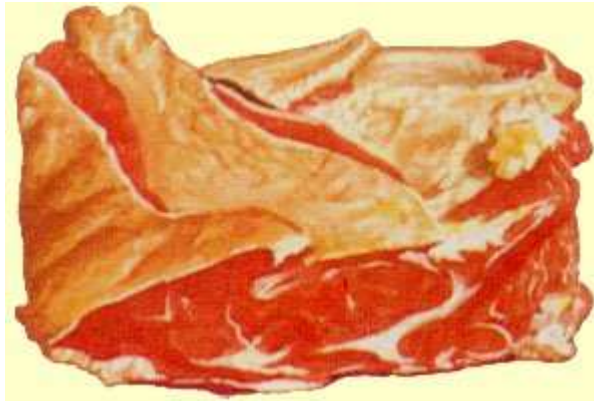
### 15) Sottospalla o fracosta



## Descrizione

E' un taglio di 2<sup>a</sup> categoria, molto adatto per bolliti. Le sue denominazioni nelle diverse città sono:

### **17) Costate (spalla)**

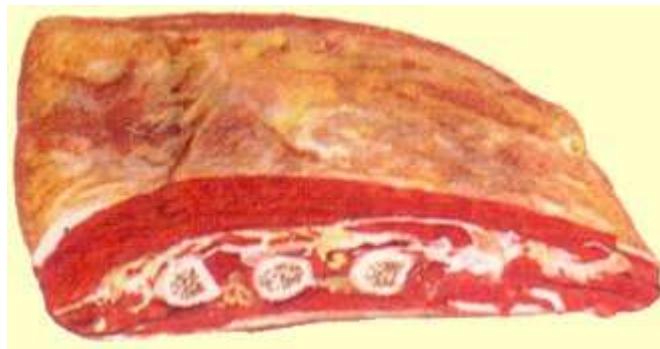


#### **Descrizione**

Rientra nei tagli di 2ª categoria. Si può utilizzare per preparare dei composti di carne al forno, avvolgendo il taglio in un foglio di alluminio e ponendolo sotto brace. Le sue denominazioni nelle diverse città sono:

---

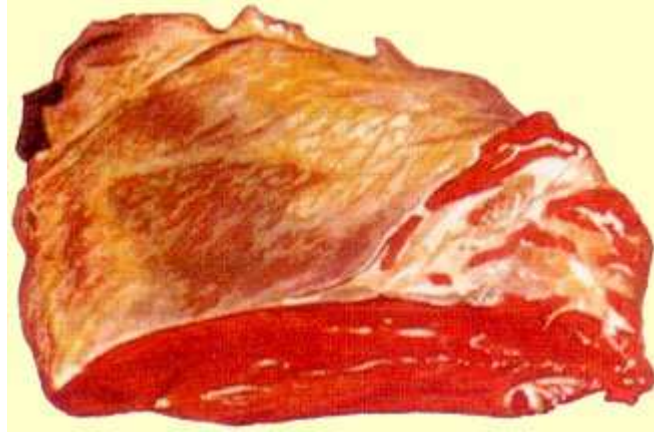
### **18) Petto**



#### **Descrizione**

**PUNTA Di PETTO** - Di 2ª categoria ed economico, è il taglio migliore per preparare il bollito. Può essere usata anche per arrostiti e se ne può ottenere un buon brodo.

### **19) Collo (spalla)**



### **Descrizione**

E' un taglio di 3<sup>a</sup> categoria, ma la sua carne è gustosissima. E' formato da una grossa massa muscolare divisa in due parti: quella superiore più magra e quella inferiore più venata di grasso. Non è adatto per fare bistecche o costate, ma va bene per bolliti o stracotti, e per preparare polpette e buoni ragù. Le sue denominazioni nelle diverse