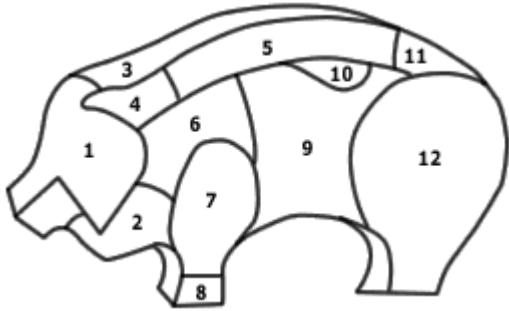


I TAGLI DELLA CARNE SUINA



1 - TESTA

Viene scomposta in tre parti: magro (utilizzato per fare testina in cassetta o galantina); ossi (farine proteiche per uso zootecnico); grasso. Orecchie e lingua si utilizzano per fare la testina in cassetta.

2 - GUANCIALE, GOLA

È la parte di grasso che va dalla testa alla spalla; si usa per salame crudo, ma poiché tiene bene la cottura viene utilizzato anche per fare cotechino e zampone.

3 - LARDO

Costituisce il grasso del dorso. Quando ha una buona consistenza può essere utilizzato nella preparazione del lardo salato o nell'impasto di salame crudo. Molte ricette tradizionali contengono questo insostituibile genio di sapore.

4 - COPPA

È quella porzione del collo utilizzata per la preparazione della coppa stagionata, fresca entra a far parte di molte delle ricette della cucina tradizionale più ricca di sapori.

5 - ARISTA

Tale parte, chiamata anche "carreè", "quadrello" o "lombata", costituisce la parte dorsale. È uno dei tagli più pregiati del maiale ed è utilizzato soprattutto fresco per la preparazione di superbe bistecche (braciole). Se separata dall'osso può essere utilizzata per la preparazione di arrostiti.

6 - COSTINE

Detta anche "puntina" corrisponde alla parete della cassa toracica (costole, muscoli intercostali)

viene utilizzata esclusivamente come prodotto fresco. È il prodotto per eccellenza per il barbecue.

7 - SPALLA

È la parte da cui si ricava prevalentemente il prosciutto cotto opportunamente dissossato e cotto al vapore o a "bagno maria", da essa si ricava anche la carne per la realizzazione dei salami crudi e i friscoli per i salami cotti.

8 - ZAMPINO

Vengono svuotate e utilizzate come contenitori per gli zamponi. Prima di essere riempiti, con pasta nella quale entra la carne della gola con la sua cotenna e il magro, vengono cucite con spago i cui capi serviranno a richiudere l'involucro.

9 - PANCETTA

È la parte inferiore carnosa dell'animale che avvolge la pancia. Può essere utilizzata fresca per la preparazione di prelibati arrostiti dal sapore irresistibile per il loro contenuto di grasso. Molto spesso essa viene stagionata per divenire il prodotto di salumeria e alle volte affumicata (bacon) per classiche colazioni anglosassoni.

10 - FILETTO

va dall'estremità della spalla alla prima costola e corrisponde al filetto del bovino; è un taglio pregiato, di colore rosso intenso, tenero e magro.

11 - CULATELLO

Costituisce la porzione finale del taglio del carrè, vicino alla coscia. Tale carne viene molto spesso utilizzata per il magro del salame crudo e in moltissimi casi per il consumo fresco.

12 - COSCIA

È la parte da cui, con opportuna lavorazione, viene ricavato il prosciutto crudo e in alcuni casi il prosciutto cotto. Ma la coscia può essere anche adoperata fresca per la preparazione di superbi arrostiti, tagliata a fettine o ridotta in spezzatino.