



IL TAGLIO
DELLA
CARNE BOVINA
ALLA **FRANCESE**
PER UNA MIGLIORE
VALORIZZAZIONE
DEI SINGOLI
MUSCOLI





Un programma INTERBEV
Associazione Francese
del Bestiame e delle Carni

La tradizione del taglio della carne bovina alla francese

Una delle specificità che caratterizzano il settore a valle della filiera della carne bovina in Francia è la lavorazione della carne conformemente a un disciplinare molto complesso, che rasenta talvolta il taglio «anatomico». Questa peculiarità consente di sfruttare al meglio le potenzialità dei muscoli della carcassa in funzione di una maggiore tenerezza della carne, aumentando in particolare la quantità di muscoli a cottura rapida.

Il metodo anatomico di taglio dei bovini adulti è stato in un certo senso avallato dal legislatore con la pubblicazione dell'ordinanza del 18 marzo 1993 relativa alla pubblicità dei prezzi delle carni macellate e insaccate.

L'ordinanza definiva tra l'altro in maniera chiara il vincolo a cui era sottoposto l'operatore che, all'atto della vendita al consumatore finale, doveva precisare la destinazione culinaria della carne che stava vendendo, in modo tale da assicurare la perfetta lealtà delle transazioni. In pratica, tale prerequisito interessava soprattutto i muscoli che hanno diverse destinazioni culinarie possibili tenuto conto della loro eterogeneità in termini di tenerezza.

L'ordinanza del 18 marzo 1993 è successivamente stata modificata dall'ordinanza del 10 luglio 2014. L'obiettivo è quello di semplificare l'informazione delle denominazioni dei tagli di carne venduti e confezionati in libero servizio e, in particolare, il potenziale di qualità del taglio. Questa ordinanza

consente di raggruppare alcuni tagli di carne sotto un'unica denominazione generica (ad esempio: bistecca, arrosto, ecc.) anziché utilizzare il nome preciso del muscolo, spesso poco conosciuto (ad esempio: fesa, cappello di prete, ecc.). Tutto diventa così più semplice e più chiaro per il consumatore.

Questa denominazione generica è accompagnata dal potenziale di qualità del taglio ripartito in 3 livelli sotto forma di stelle affiancate alla denominazione. Si parte da tre stelle per il potenziale di qualità più elevato sino a giungere ad una stella per quello meno elevato. Per maggiori informazioni è possibile consultare il sito Légifrance (<http://www.legifrance.gouv.fr>).

In tale contesto, alcuni paesi dell'Unione europea acquistano la carne francese con l'intento di acquisire anche queste competenze. INTERBEV (Associazione Francese del Bestiame e delle Carni) ha già provveduto a rispondere a questa domanda organizzando corsi di formazione tenuti da esperti nei paesi che ne hanno fatto richiesta.

Nel presente documento troverete informazioni sull'allevamento, la produzione e la tracciabilità della carne francese, insieme a consigli di conservazione e preparazione, qualità organolettiche e schede pratiche sui diversi stadi di taglio.



Francia, paese d'allevamento

/ 06

- 1 | La produzione di carne bovina in Francia
- 2 | L'alimentazione dei bovini
- 3 | L'identificazione dei bovini
- 4 | La rintracciabilità della carne
- 5 | I controlli sanitari

Caratteristiche, classificazioni e nomenclature

/ 20

- 1 | Conformazione
- 2 | Ingrassamento
- 3 | Classifica e nomenclatura
- 4 | Frollatura e tenerezza della carne bovina
- 5 | Caratteristiche organolettiche della carne bovina

Il taglio alla francese

/ 30

- 1 | Il quarto posteriore
- 2 | Il quarto anteriore

Consigli e informazioni

/ 78

- 1 | I diversi modi di valorizzare la carne
- 2 | Suggerimenti di preparazione e di presentazione della carne
- 3 | L'igiene della carne bovina
- 4 | La conservazione della carne bovina





FRANCIA, PAESE D'ALLEVAMENTO

1 | La produzione di carne bovina in Francia

1 | A. Diverse categorie di animali

In Francia la carne dei bovini adulti proviene da cinque categorie di animali:

La giovenca: bovina che non ha figliato. Generalmente l'età di macellazione di questi animali si situa attorno ai 42 mesi.

La vacca: bovina che ha figliato. In genere l'età di questo tipo di animale cosiddetto da riforma, alla cessazione della carriera produttiva, varia addirittura dai 5 ai 10 anni, ma alcune vacche vengono macellate anche dopo, verso i 13-15 anni.

Il vitellone: bovino non castrato di massimo 24 mesi. L'età media di macellazione di questo tipo di animale è di 18-20 mesi.

Il toro: bovino non castrato di più di 24 mesi.

Il manzo: bovino castrato. Di norma questi animali sono macellati attorno ai 30-36 mesi in media.

Nel linguaggio corrente, tutta la carne prodotta da questi animali è definita «carne di manzo». Questo errore di significato, consentito e ammesso per comodità espressiva, comincia ad essere corretto, per una volontà di trasparenza da parte della filiera, con le procedure di tracciabilità della carne avviate in seguito alle crisi che hanno colpito il settore negli ultimi anni.



1 | B. Diversi tipi razziali

Le cinque categorie di animali che forniscono la carne di manzo provengono da 22 razze bovine divise in tre grandi tipi razziali differenti:

Le razze nutrici: selezionate per l'attitudine a produrre carne (sviluppo muscolare, aumento medio quotidiano, quantità proporzionale di pezzi a cottura rapida...) in quanto il potenziale lattifero è destinato unicamente alla crescita del vitello nei primi mesi di vita. Le razze più note di questa categoria molto ampia sono la Charolaise (21%*), la Limousine (13%*) e la Blonde d'Aquitaine (8%*).

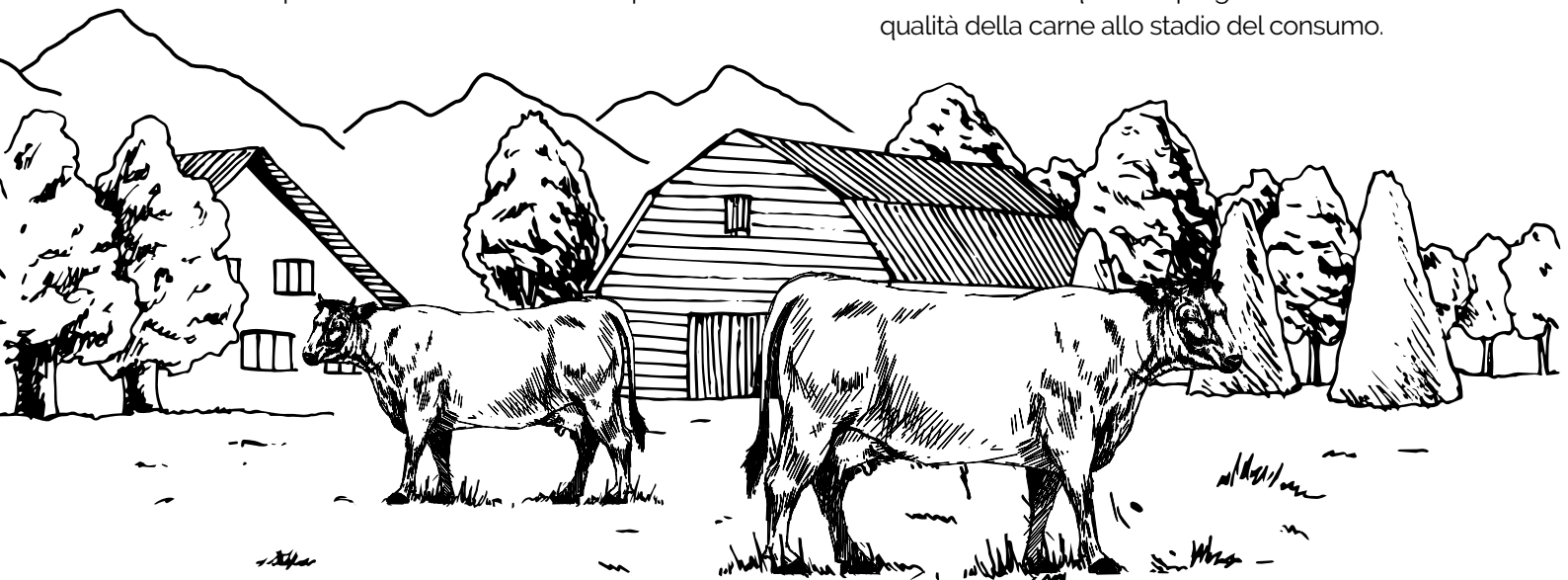
Un sottogruppo delle razze nutrici è costituito dalle razze rustiche che, dopo essere state per lungo tempo selezionate in base alla vocazione al lavoro o alla produzione di latte in climi difficili (altitudine, freddo...), permettono oggi di produrre vitelli e carne in ambienti poveri di risorse, contribuendo alla manutenzione dell'ambiente naturale, all'equilibrio e all'assetto del territorio nazionale. Tra le razze rustiche si annoverano la Salers (6%*), l'Aubrac (2%*)...

Le razze bivalenti: offrono buone prestazioni in termini di produzione di

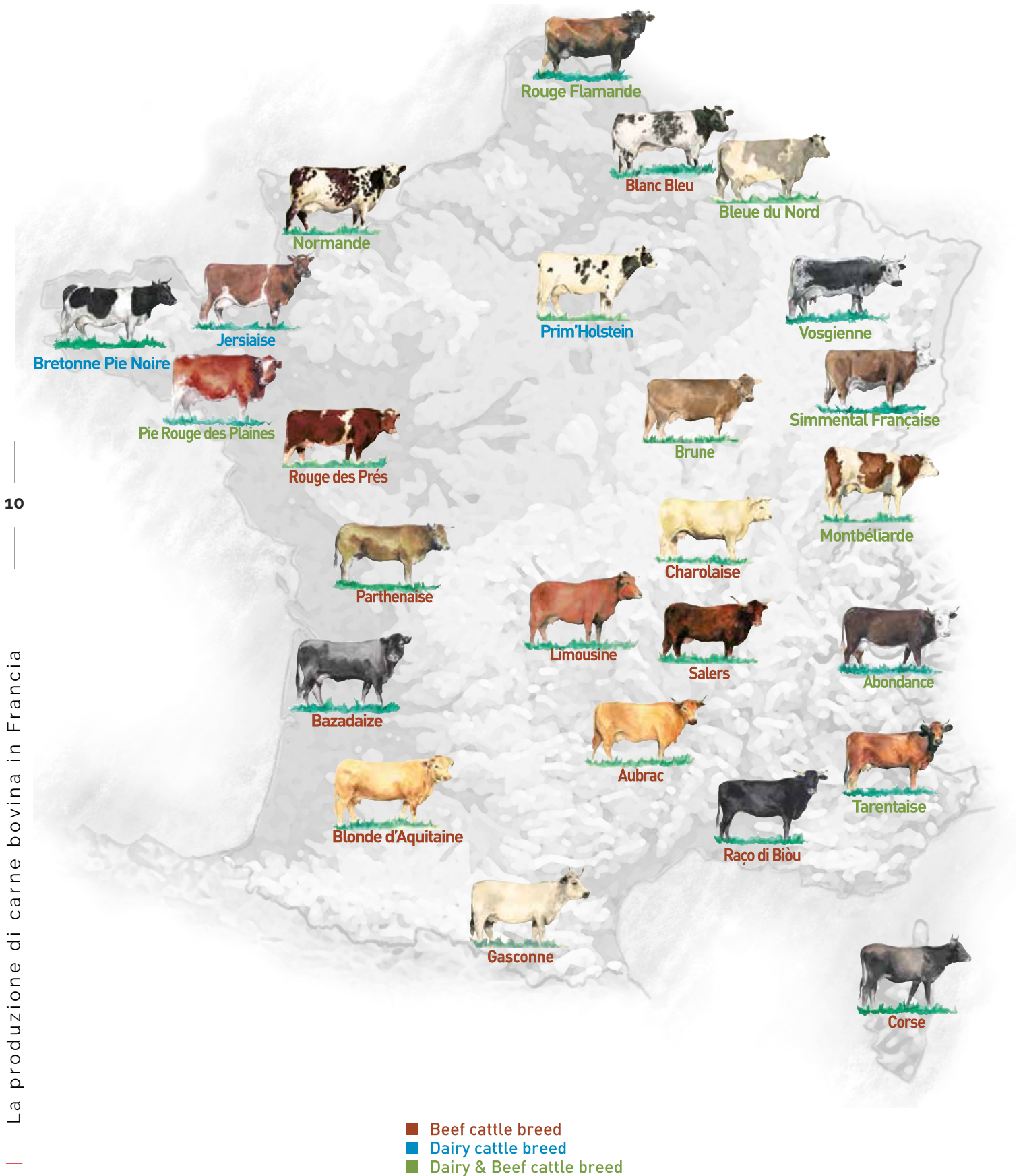
latte, di poco inferiori a quelle delle razze specializzate. Ma dopo questa carriera, la qualità della carcassa permette buoni risultati in macellazione. Come indica il nome, l'orientamento di questa razza è duplice: la produzione di latte e quella di carne. Le razze bivalenti più note sono sicuramente la Normande (6%*) e la Montbéliarde (6%*).

Le razze da latte: sono allevate per la produzione di latte. Sono selezionate in base ad un unico criterio: la produzione di latte, in termini sia quantitativi che qualitativi (in particolare materia grassa e materia proteica). Dopo la nascita del vitello, le lattifere producono latte per circa dieci mesi, dopodiché la lattazione si interrompe per due mesi, fino alla nascita del vitello successivo.

Il rendimento medio annuo è di 6.990 kg** di latte per vacca. A seconda della razza, una vacca può produrre mediamente 15-30 litri di latte al giorno. Le vacche di razza Prim'Holstein (32%) sono responsabili di più del 70% della produzione francese di latte. Una mandria da latte fornisce circa il 41% della carne prodotta in Francia. La minor qualità delle carcasse (conformazione...) delle bovine da latte rispetto a quella delle razze nutrici o bivalenti comunque non pregiudica affatto la qualità della carne allo stadio del consumo.



French Bovine Breeds



1 | C. Produzione di bovini in Francia

Nel 2018, il patrimonio dell'Unione Europea è stimato a 87,5 milioni di capi.

La Francia è il primo detentore di bovini a livello europeo con 18,6 milioni di capi e detiene il 33% del patrimonio europeo di vacche nutrici.

La Francia è il 1° produttore di carne bovina con 1,5 milioni di tonnellate prodotte all'anno (l'UE a 28 rappresenta 7,9 tonnellate).

La Francia ha la particolarità di avere il maggiore patrimonio di razze da carne in Europa. Circa il 60% della sua produzione

proviene dalle mandrie di razze nutrici (Dati 2018 - Fonte: GEB Institut de l'élevage).

La Francia è anche il 2° produttore di vitelli da macello con 1,2 milioni di vitelli, dopo i Paesi Bassi.

Il 4,4% della produzione bovina francese riporta un marchio di qualità e la tendenza è in progressione. Evoluzione 2017 vs 2018: Label rouge + IGP (+ 25,3%), Bio (+18%).

Le carni prodotte in Francia provengono al 48% da vacche (di cui il 60% nutrici e il 40% da latte), al 18% da giovenche, al 29% di vitelloni e tori, al 5% di manzo.



2 | L'alimentazione dei bovini

2 | A. L'alimentazione dei bovini

I principali alimenti consumati dai bovini francesi sono l'erba, il fieno, il granturco da foraggio, le barbabietole da foraggio e l'erba medica. L'erba riveste un ruolo preminente in quanto la Francia è il paese europeo che vanta la più solida e diffusa tradizione

prativa. Erba in estate e fieno in inverno costituiscono la base dell'alimentazione dei bovini. Le superfici in erba superano in Francia i 15 milioni di ettari (di cui 8,2 milioni di ettari prativi non arabili e 2,5 milioni di ettari di percorsi e alpeggi). Per raffronto, il granturco rappresenta soltanto 1,47 milioni di ettari.

Le superfici in erba sono adibite a pascolo (3-6 volte l'anno) o falciate per ricavare il fieno (2-3 tagli). Seguono l'erba medica (425.000 ha con 4-5 tagli), il trifoglio e altre leguminose (100.000 ha), il cavolo da foraggio (47.000 ha), la barbabietola da foraggio (45.000 ha), il sorgo da foraggio (14.300 ha). Tali piante si rivelano necessarie per fornire un'alimentazione cellulosica (fibre lunghe), indispensabile per il corretto funzionamento dell'apparato digestivo dei ruminanti.

Queste risorse foraggere, alle quali si aggiungono i cereali prodotti direttamente dall'azienda zootecnica, costituiscono circa l'85% della dieta di tutti i bovini. Il resto è rappresentato da fonti proteiche vegetali, in particolare modo pannelli di soia o colza, derivati dall'estrazione dell'olio da questi semi, e di minerali e vitamine. Il tipo di razione, vale a dire la proporzione rispettiva di questi diversi alimenti (erba, foraggi, cereali, pannelli), varia di molto a seconda dell'età dell'animale, del tipo di animale e della regione di produzione.

E' possibile distinguere due principali regimi alimentari dei bovini a seconda del tipo di animale: quello dei manzi e delle giovenche da carne e quello dei vitelloni o torelli.



2 | B. L'alimentazione dei manzi e delle giovenche da carne

Questi animali a crescita lenta, ingrassati in media fino al compimento dei tre anni, producono una carne di qualità rinomata.

Dopo circa otto mesi di pascolo a fianco della madre, una volta svezzati, alternano fasi di pascolo esclusivo in primavera, estate e autunno, aventi come unico alimento l'erba, a fasi di alimentazione in stalla d'inverno, quando l'erba non cresce più, a base di fieno o altro tipo di foraggio conservato, cereali e panelli. Esistono naturalmente diverse varianti di questa alimentazione tipo.

Nella regione del Limousin alcune giovenche

vengono macellate giovani, intorno ai 10-20 mesi. Analogamente, i manzi nati da razze da latte vengono svezzati molto presto e per i primi tre mesi di vita sono nutriti con mangime di allattamento, fieno, cereali e panelli prima di essere condotti al pascolo. Sono quindi macellati in età più giovane rispetto ai manzi nati da razze da carne.

Alcune giovenche da carne sono invece allevate fino all'età di 42-45 mesi, quando vengono generalmente fatte figliare. Il loro regime alimentare rimane quello descritto precedentemente.

Fonte: Institut de l'élevage

2 | C. L'alimentazione dei vitelloni o torelli

Il patrimonio bovino francese distingue i bovini maschi nei seguenti tipi in relazione al regime alimentare impartito.

I bovini di razza da latte sono orientati verso la produzione di vitelli da macello o, in minima parte, castrati, oppure ancora ingrassati per essere macellati giovani, intorno ai 18 mesi, per produrre il cosiddetto "torello".

Quelli di razza da carne sono castrati per divenire manzi oppure anch'essi ingrassati per la produzione di torelli. Questi ultimi danno una carne chiara, destinata prevalentemente all'esportazione in quanto maggiormente rispondente alle esigenze degli importatori,

in particolare i paesi del Sud Europa.

Se nati da razze da latte, vengono svezzati nel primo mese di vita e per i tre mesi successivi ricevono un mangime d'allattamento integrato con fieno o concentrato. Se nati da razze da carne, sono svezzati dopo otto mesi trascorsi al pascolo con la madre.

Inoltre, i tre quarti dei vitelloni prodotti in Francia sono nutriti con alimenti a base di granoturco da foraggio (pianta intera). Questo alimento molto energetico, ricco di glucidi ma povero di proteine, viene integrato sia con sostanze azotate sotto forma di cereali, sia con panelli di semi oleosi (per esempio panelli di soia).

3 | L'identificazione dei bovini

La Francia applica da circa 30 anni un sistema nazionale esemplare per l'identificazione del patrimonio bovino.

Dal 1978 le modalità di identificazione si sono evolute costantemente per rispondere alle nuove esigenze: monitoraggio della produzione, gestione dello stato sanitario delle mandrie, conoscenza dell'origine.

L'identificazione è basata su tre elementi principali:

- l'attribuzione a ciascun animale di un numero nazionale unico inciso su un supporto apposto sull'orecchio;
- l'iscrizione delle informazioni relative all'identità di ciascun bovino in un registro di stalla tenuto dall'allevatore in ciascuna azienda zootecnica e la registrazione di queste informazioni in un database;
- la compilazione di un documento di identità che accompagna ogni singolo bovino trasferito da un'azienda ad un'altra.

Ulteriori evoluzioni per armonizzare le prassi dei diversi paesi dell'Unione Europea:

dal 1998 un regolamento comunitario impone le medesime procedure di identificazione a ciascun paese dell'Unione Europea. Il recepimento del regolamento ha comportato un ulteriore adeguamento del sistema di identificazione francese, senza tuttavia modificarne la sostanza.

In pratica, attualmente l'identificazione dei bovini comporta le seguenti tappe:

A) L'identificazione dei vitelli sin dalla nascita mediante due marchi auricolari di plastica autorizzati (anziché uno solo come succedeva prima), uno per orecchio, recanti

un unico numero nazionale di identificazione. In Francia, il numero unico per ciascun bovino comprende il codice paese (FR) seguito da 10 cifre (le prime 2 cifre corrispondono al numero di dipartimento, le ultime 4 cifre costituiscono il numero di lavorazione). Alla nascita del vitello, l'allevatore ha il compito, nella sua azienda, di apporre i due marchi auricolari.

B) L'aggiornamento del database dell'identificazione, a cura di ciascun proprietario dell'animale.

Questa procedura consente il monitoraggio completo degli spostamenti dell'animale sin dalla nascita.

C) Il rilascio di un documento, il cosiddetto passaporto, che contiene le informazioni sull'identità e lo stato sanitario dell'animale. Un codice a barre permette la lettura automatica delle principali informazioni.

Il passaporto permette anche di conoscere i diversi luoghi di allevamento e di passaggio del bovino grazie alle etichette di trasferimento apposte da ogni singolo proprietario dell'animale; ciascun luogo è identificato da un numero unico comprendente il codice paese seguito da 8 cifre.





Un'impostazione rigorosa e controllata delle operazioni di identificazione:

Come in passato, le operazioni di identificazione dei bovini ricadono sotto la responsabilità generale del Ministero dell'Agricoltura, il quale delega la realizzazione delle operazioni pratiche di identificazione ad un organismo convenzionato che, su scala dipartimentale, assicura la gestione del numero unico attribuito agli animali e ai luoghi di allevamento e di passaggio, la verifica delle informazioni di identità, il relativo trasferimento al database, il rilascio del passaporto.

Queste operazioni sono realizzate sulla base di un disciplinare nazionale convalidato dal Ministero dell'Agricoltura.

I controlli, molto rigorosi, sono effettuati sia dagli organismi dipartimentali incaricati dell'identificazione a livello di ogni azienda zootecnica sia tramite il database; a questi controlli si aggiungono quelli dell'Amministrazione. Inoltre, l'affidabilità del sistema di identificazione

è rafforzata dalle procedure di sicurezza correlate a ciascun elemento ufficiale dell'identificazione: marchi auricolari di identificazione autorizzati rilasciati da fabbricanti autorizzati in base a un disciplinare convalidato dal Ministero dell'Agricoltura, passaporti stampati su carta di sicurezza, numero unico di identificazione di ciascun passaporto.

La qualità dell'identificazione dei bovini interessa innanzitutto gli allevatori: la gestione quotidiana dei capi, la verifica del loro stato sanitario, i controlli effettuati a fini zootecnici si fondano sull'identificazione perfetta di ogni singolo bovino.

Anche l'etichettatura delle carni si basa ormai sull'identificazione, primo anello della rintracciabilità, che consente il monitoraggio delle informazioni complete sull'animale, dalla nascita fino al piatto del consumatore.

4 | La rintracciabilità della carne bovina

Questo sistema, generalizzato dal 1990 dall'Associazione Interprofessionale del Bestiame e delle Carni, permette il trasferimento ininterrotto, dall'allevamento alla distribuzione, di informazioni di natura normativa o volontaria a destinazione del consumatore, per garantirne la sicurezza alimentare e informarlo. La procedura di rintracciabilità si basa sul sistema di identificazione che dota gli animali di una vera e propria carta di identità personale senza la quale non possono circolare.

Le tappe

All'arrivo nello stabilimento di macellazione, l'animale deve necessariamente essere accompagnato dal suo passaporto, recante il numero di identità.

In corrispondenza del numero di identità, sulla carcassa viene apposto ad inchiostro un numero di macellazione, che sarà riportato sui singoli tagli.

Il macello deve poter essere in grado, in ogni momento, di ritrovare il numero di identità dell'animale a partire da questo numero di macellazione.

La carcassa diretta nelle macellerie continua ad essere identificata mediante questo stesso numero riportato sulle fatture. Analogamente, anche le carcasse consegnate agli stabilimenti di trasformazione sono identificate in ciascuna tappa mediante il relativo numero di macellazione, e successivamente tramite un numero di lotto, riportato sulla fattura destinata al punto vendita.

Questa procedura di rintracciabilità permette, in ogni singolo stadio della filiera, di attestare l'origine del prodotto.

Controlli ufficiali sono effettuati dai servizi veterinari del Ministero dell'Agricoltura e dalla Direzione Generale per la Concorrenza, i Consumi e la Repressione delle Frodi (DGCCRF). Inoltre, i professionisti della filiera hanno affidato a organismi indipendenti la realizzazione di controlli integrativi sui loro prodotti.



5

Controlli sanitari

Dall'allevamento alla distribuzione dei prodotti a base di carne ai consumatori, i Servizi Veterinari effettuano una serie di controlli in ogni fase chiave della filiera al fine di garantire la sicurezza alimentare.

L'allevamento

In questa fase, l'azione veterinaria consiste nella prevenzione e nel controllo sanitario classico delle malattie degli animali.

Alcune di queste sono oggetto di una lotta collettiva ufficiale volta allo sradicamento delle malattie trasmissibili all'uomo (tubercolosi, brucellosi, BSE...) o meno (scrapie degli ovocapri). Questo controllo comprende altresì la farmacia veterinaria, relativamente sia

alle condizioni di prescrizione e utilizzo dei farmaci veterinari sia alla verifica che non siano utilizzate molecole vietate.

I servizi veterinari rilasciano inoltre i documenti sanitari degli animali, obbligatori per il trasporto (acquisto, mercati, esportazione...), che attestano il buono stato di salute dell'animale, come per esempio le informazioni sanitarie riportate nel passaporto dei bovini.

Lo stabilimento di macellazione

A questo livello intervengono due grandi tipi di controllo.

Da un lato, il controllo dello stabilimento, la disposizione degli ambienti, il funzionamento, le condizioni igieniche generali dei locali e del personale. Questo controllo sfocia (o meno) sull'approvazione dello stabilimento e il rilascio di un timbro da apporre su tutte le carcasse provenienti dallo stabilimento in questione.

Dall'altro lato, un controllo sistematico dell'animale prima e dopo la macellazione. Prima della macellazione, come ulteriore garanzia dell'identità, provenienza e buono stato sanitario dell'animale.

Alla fine delle operazioni di macellazione, ogni singolo animale macellato viene ispezionato dagli agenti dei servizi veterinari.

Se non presenta anomalie, alla carcassa viene

apposto un timbro di salubrità che dimostra che può essere immessa nella catena alimentare. Le carcasse o i singoli pezzi non riconosciuti salubri sono sequestrati, ossia ritirati dalla catena alimentare sotto controllo dei servizi sanitari.

Tra i pezzi sequestrati si trovano i materiali a rischio specificati, o MRS, che vengono eliminati per prevenire il rischio correlato alla BSE. I MRS sono obbligatoriamente distrutti mediante incenerimento.

Sempre nello stabilimento di macellazione si esegue il controllo dei residui (di farmaci, pesticidi, sostanze vietate come gli anabolizzanti) nelle carni.

Piani nazionali di vigilanza consentono di verificare, mediante prelievo delle carni o delle urine degli animali, la presenza o meno di tali prodotti. Questa vigilanza è permanente.

La trasformazione e la distribuzione

Uscita dallo stabilimento di macellazione, la carcassa è avviata direttamente al taglio (quindi alla macelleria) oppure allo stabilimento di lavorazione.

Quest'ultimo produce alimenti più o meno elaborati (piatti pronti, piatti congelati, conserve...), che saranno messi a disposizione dei consumatori al termine del circuito di distribuzione (GDO, vendita al dettaglio...).

Anche questi stabilimenti, come quelli di macellazione, devono ricevere un'autorizzazione previa verifica del rispetto di criteri igienici, di disposizione dei locali, funzionamento ecc.

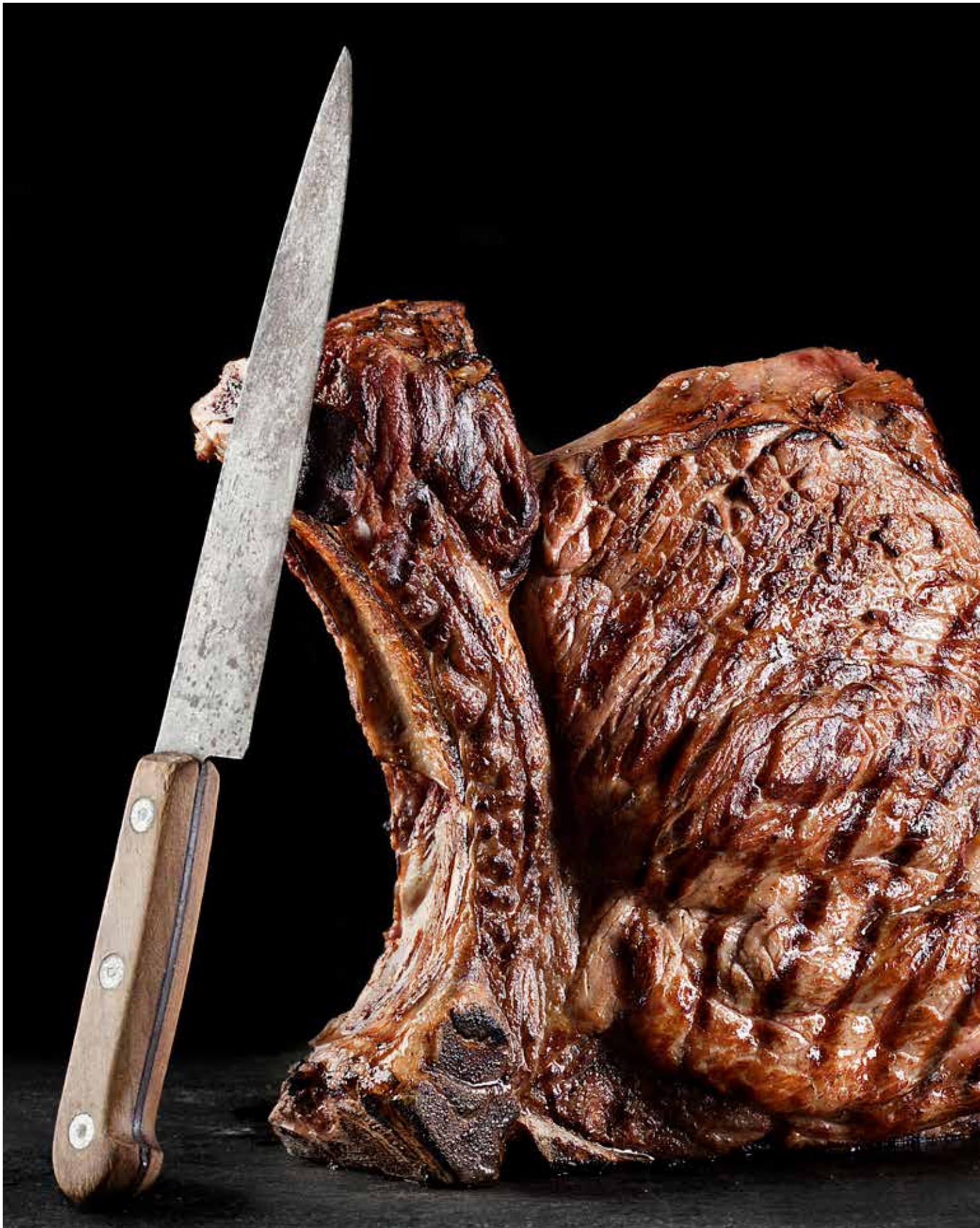
Dal 1996 la responsabilità delle condizioni igieniche dello stabilimento ricade sulle aziende stesse che devono definire i modi più adeguati per garantire, nello specifico contesto, gli obiettivi sanitari sanciti dalla normativa.

Nella maggior parte dei casi viene stabilito un programma di controllo dei rischi igienico-sanitari che possono verificarsi nell'azienda. Questo programma deve essere convalidato dai Servizi Veterinari prima di essere attuato.

Infine, i servizi di amministrazione effettuano anche controlli a caso sugli alimenti nei negozi, negli esercizi di ristorazione collettiva o commerciale.







CARATTERISTICHE, CLASSIFICAZIONI E NOMENCLATURE



1 | Conformazione



E

ECCELLENTE



U

OTTIMA



R

BUONA



O

ABBATANZA BUONA



P

MEDIOCRE

2 | Ingrassamento



1

MOLTO DEBOLE

2

DEBOLE

3

MEDIO

4

FORTE

5

MOLTO FORTE

3 | Nomenclatura

24

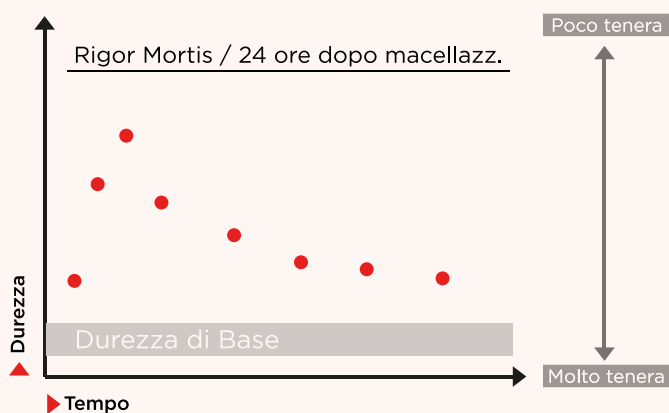
Nomenclatura

N° France Agrimer	Denominazione
1001	Quarto posteriore trattato ad 8 costine
1002	Quarto posteriore trattato ad 8 costine taglio pistola
1003	Quarto anteriore a 5 costine con caparaçon
1250	Carne di pancia
1251	Bavetta
1011	Quarto posteriore destro ad 8 costine
1012	Quarto anteriore destro a 5 costine
1021	Quarto posteriore destro a 3 costine
1022	Quarto anteriore destro a 10 costine
1002b	3 costine di posteriore pistola
1333b	3 costine di pancia
1100	Coscia alta BCU
1102	Globo (senza parte inferiore della noce e della spalla)
1256	Parte inferiore della noce e dalla spalla con osso
1201	Lombo ad 8 costine
1200	Lombo a 3 costine
1101	Coscia - BCUH
1203	8 costine di anca senza punta
1202	3 costine di anca
1230	Parte centrale di un insieme di costine
1333a	8 costine di pancia
1012	Quarto anteriore destro a 5 costine
1330	Caparaçon
1300	Spalla, sottospalla, collo- EPBC
1316	Parte inferiore della noce e della spallagirello anteriore
1302	Spalla
1320	Collo con sottospalla con osso
1340	Grops
1331	Grosso pezzo
1333a	8 costine di pancia - Parte mediana della coscia di manzo
1110	Noce
1120	Taglio di carne di manzo comprendente rosa e piccione
1130	Carne dura
1210	Scamone con coperchio
1256	Parte inferiore della noce e della spalla con osso
1111	Controgirello (fesa)
1112	Coperchio di parte mediana della coscia di manzo

N° France Agrimer	Denominazione
1113	Pezzo di carne molto tenera tratto dai muscoli crurali
1114	Pezzo (da carne ai ferri) tratto dal muscolo sartorio
1115	Ragno
1116	Controragno
1120	Noce
1121	Girello di noce
1122	Pancia di noce
1123	Mobile
1130a	Carne dura
1130b	Carne dura senza muscoli
1133	Carne con muscoli
1131a	Masatello con orecchio
1131b	Orecchio
1131c	Pancia di girello
1132	Magatello
1211	Scamone senza coperchio
1212	Coperchio dello scamone
1213	Copertura dello scamone
1214	Cuore dello scamone
1220a	Filetto con catena
1220b	Filetto senza catena
1221a	Controfiletto con catena
1221b	Controfiletto senza catena
1231	Controfiletto
1233	Noce di controfiletto
1232	Cuore di controfiletto
1330	"Caparaçon" disossato
1310	Spalla senza osso
1320	Collo e sottospalla senza osso
1316	Parte inferiore della noce e della spalla senza osso
1311	Spalla alta
1312	Girello di spalla
1313	Copertina di spalla
1314	Sopraspalla
1315	Girello con muscolo o scatola midolloso
1321	Sottospalla senza osso
1322	Controfiletto secondo
1327	Collo senza osso

4 | Frollatura e tenerezza della carne bovina

La tenerezza della carne si basa su due componenti: il tessuto connettivo (collagene) e le fibre muscolari. La tenerezza della carne bovina aumenta in base alla durata di conservazione: la frollatura (cfr. grafico qui sotto). La frollatura è un sistema naturale di intenerimento della carne. Il miglioramento della tenerezza è dovuto a un rilassamento dei legami stabiliti tra le fibre muscolari dopo l'instaurazione del rigor mortis (rigidità cadaverica nel linguaggio corrente). Tale effetto risulta dall'azione di diversi enzimi (proteasi muscolari). La frollatura non modifica però la durezza di base della carne dovuta al collagene, in quanto interviene soltanto sulle fibre muscolari.



Se la tenerezza aumenta con la durata di conservazione, le diverse alterazioni (batterologiche, di colore...) risultanti dal protrarsi della durata di conservazione limitano le possibilità di migliorare la tenerezza tramite la frollatura. Per i pezzi da griglia, il periodo di frollatura ottimale, che consente di ottenere una tenerezza soddisfacente preservando una qualità di carne commercialmente accettabile, è di 14 giorni all'aria in quarti (da 1 a 3 settimane a seconda del tipo di animale). La conservazione sottovuoto prolunga decisamente la durata di conservazione e pertanto di frollatura, consentendo di ottenere una carne ancora più tenera.

Come riferimento, la norma francese NF V 46-001, intitolata «Carni di bovino adulto - Condizioni di valorizzazione del potenziale di tenerezza», stabilisce un periodo minimo di frollatura di 7 e 10 giorni rispettivamente per le carni conservate con osso e per le carni sotto vuoto.

Tuttavia, la velocità di frollatura varia considerevolmente, per un determinato muscolo, da una carcassa all'altra. Inoltre, l'effetto della frollatura non è identico per tutti i muscoli: per esempio, secondo uno studio, il miglioramento della tenerezza cambia regolarmente in funzione del tempo per determinati muscoli come il controfiletto

o il fesone di spalla; per altri muscoli, come il girello di noce o la fesa interna, la tenerezza aumenta principalmente tra il settimo e il quattordicesimo giorno di frollatura e molto poco prima. Inoltre, la maggiore tenerezza in seguito alla frollatura non raggiunge la stessa entità per tutti i muscoli: per esempio, la frollatura è maggiore nel controfiletto rispetto al fesone di spalla.

Comunque la frollatura, quale che sia la durata, non permette di ottenere a colpo sicuro una carne tenera al punto giusto a prescindere dal muscolo e dall'animale: mediamente la frollatura migliora la tenerezza, ma non garantisce l'ottenimento di un determinato grado di tenerezza.

La velocità di frollatura aumenta con la temperatura di conservazione. Occorre però scegliere una temperatura di conservazione che consenta di preservare le qualità della

carne in termini di colore e di contaminazione batteriologica, rispettando nel contempo i limiti imposti dalla normativa. La frollatura avviene indipendentemente dalle modalità di conservazione, per esempio in quarti o sottovuoto (semi-ingrosso o porzioni casalinghe).

La frollatura deve essere effettuata sulla maggior parte dei muscoli a cottura rapida. Non è invece indispensabile per il filetto, che è naturalmente tenero. Le cose stanno diversamente per i vari tagli di lombatello (diaframma e pilastro del diaframma), la cui presentabilità commerciale, essendo questi molto delicati, rischia di subire un degrado. Per i muscoli a cottura lenta la frollatura non è necessaria in quanto non migliora la tenerezza, la quale è sostanzialmente limitata dal contenuto di collagene. Proprio per tale motivo questi muscoli sono destinati alla cottura lenta o alla produzione di carne trita.



5 | Caratteristiche organolettiche della carne bovina

Oltre alle qualità nutritive, sanitarie e di servizio, la carne deve fornire al consumatore una serie di soddisfazioni all'atto del consumo: sono le cosiddette qualità o caratteristiche organolettiche della carne. Esse comprendono essenzialmente la gradevolezza, tra cui il colore percepito in fase di acquisto e poi alla degustazione, l'aroma, la tenerezza e la succosità.



Il **colore** rappresenta spesso l'elemento determinante nelle motivazioni di scelta dell'acquirente. Esso dipende in buona parte dal contenuto di mioglobina (assimilabile al contenuto di ferro), il pigmento essenziale della carne, e dallo stato chimico-fisico dell'ossidazione di quest'ultimo.

L'**aroma** è l'insieme degli odori (percepiti con il naso quando il pezzo è in bocca) e dei sapori (percepiti dalle papille gustative) rilevati durante la masticazione. Dipende essenzialmente dal grasso contenuto nella carne, in particolare la quantità, la freschezza e, non da ultimo, la composizione.

La **tenerezza** può essere definita come la tendenza a lasciarsi deformare e tagliare.

E' principalmente legata allo stato del tessuto connettivo (tessuto elastico ma resistentissi-

mo che avvolge i muscoli, costituito da proteine: il collagene) da una parte e a quello delle fibre muscolari dall'altra.

La **succosità** è connessa alla minore o maggiore asciuttezza della carne. Generalmente si distinguono due tipi di succosità: la prima corrisponde alla quantità d'acqua che si avverte in bocca durante i primi atti masticatori e la seconda è legata allo stimolo della salivazione ad opera dei grassi.







Tranne per il colore, oggi è difficile collegare le caratteristiche organolettiche ad una determinata razza o tipo di animale.

Infatti, l'aroma della carne si basa direttamente sul contenuto di grassi e aumenta con il tenore di lipidi nel muscolo fino a un certo stadio, differente a seconda dei muscoli. Parimenti, anche se in maniera meno rilevante, la succosità della carne viene migliorata dal contenuto di grassi. Quanto alla tenerezza, questa caratteristica dipende principalmente da molti altri fattori non riconducibili al tipo razziale dell'animale né alla sua categoria, quali l'origine anatomica del muscolo, il suo grado di preparazione (paratura, sezionamento...), il contenuto di grassi, le condizioni di refrigerazione delle carcasse, la durata della frollatura...

Rispetto alle altre tre caratteristiche organolettiche quindi, il colore della carne sembra dipendere soprattutto dalla razza e/o dal tipo di animale, in particolare in base all'età dell'animale e alla sua precocità. Il contenuto di ferro cresce infatti in tutti i muscoli con l'aumentare dell'età, ma a ritmi diversi per ciascun muscolo. A parità di età e a peso simile, nel caso di animali giovani (ancora in crescita), il colore della carne è decisamente più scuro negli animali più precoci. Invece, a parità di grado di frollatura, non si riscontra nessuna differenza razziale.

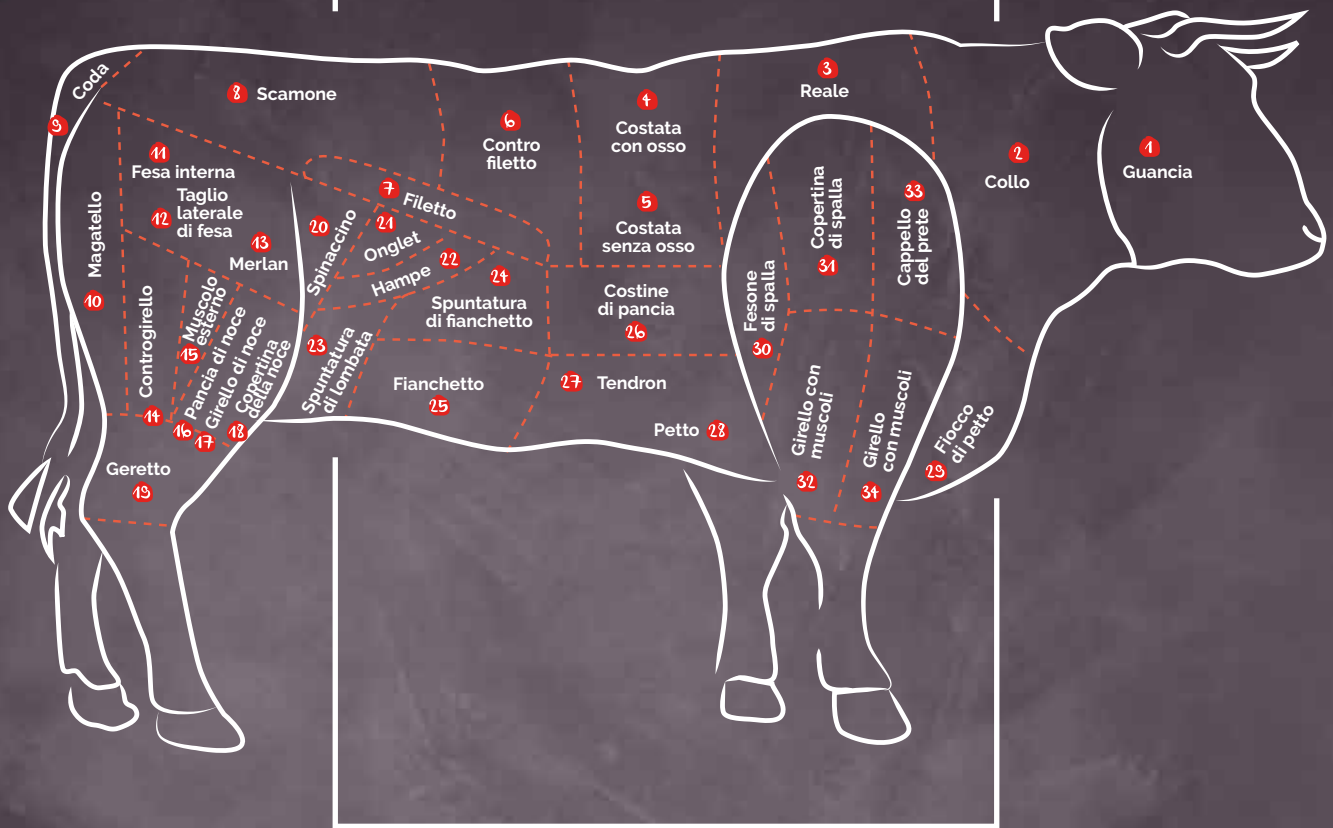
Per il colore, così come per le altre caratteristiche organolettiche della carne, il singolo capo riveste un ruolo molto importante dando origine a una variabilità difficilmente controllabile: la qualità della carne non è facile da standardizzare!





IL TAGLIO ALLA FRANCESE

I tagli del bovino



In padella: rosolare la carne e cuocerla a temperatura più o meno elevata in una materia grassa.



Grigliare: rosolare la carne ad alta temperatura su una griglia o in una padella senza materia grassa.



Arrostire: cuocere la carne in forno con poca o nessuna materia grassa.



Brasare: rosolare la carne e farla cuocere con un coperchio, in un po' di liquido. Cuoce molto lentamente e per molto tempo per esprimere tutto il suo sapore e il suo fondente.



Bollire: immergere completamente la carne in un liquido e cuocere a lungo a fuoco basso.



1



2



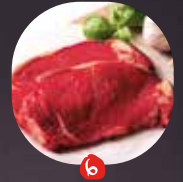
3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24



25



26



27



28



29



30



31



32



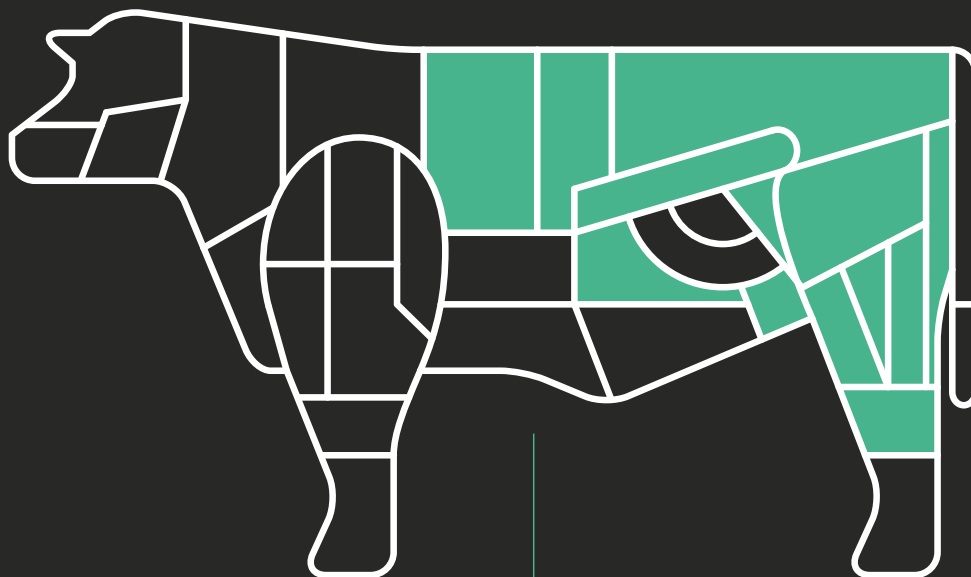
33



34

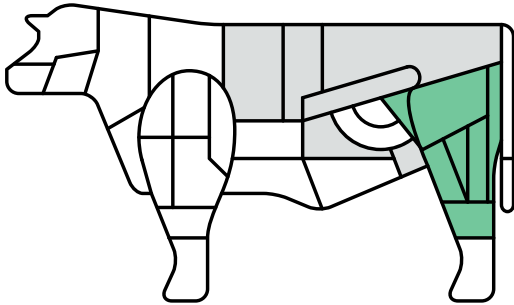


Il quarto posteriore



Il quarto posteriore è composto dalla
coscia (senza l'anca) e dalla lombata.

La coscia (senza l'anca)

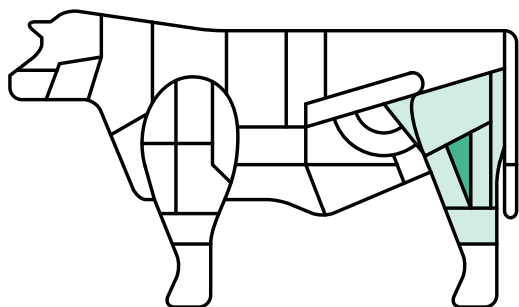


Questo grosso pezzo corrisponde all'arto posteriore dell'animale.

Comprende:

- il muscolo esterno del bacino
- la noce (fesa)
- il geretto
- la fesa (fesa interna)
- la sottofesa

Il muscolo esterno e il muscolo interno del bacino



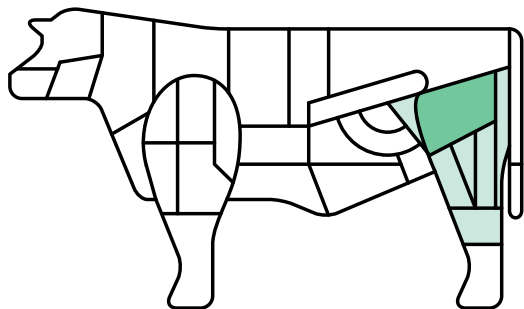
N° 1115

Il muscolo esterno (e il muscolo interno) del bacino sono due piccoli pezzi (250 grammi circa) posti ai due lati dell'ischio, un osso del bacino. Questi pezzi richiedono un lungo e delicato lavoro di eliminazione del grasso superficiale e soprattutto di tolettatura delle aponeurosi interne. Una volta apprestate correttamente, queste porzioni trovano la loro perfetta valorizzazione nella cottura alla griglia.



La fesa

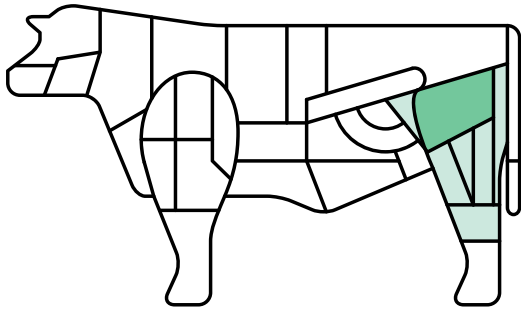
(fesa interna)



Questo grosso pezzo che si trova nella faccia interna della coscia, aderente alla sinfisi pubica, è costituito da 5 pezzi:

- la fesa interna
- il taglio laterale di fesa
- il taglio superiore di fesa
- il "merlan"
- il muscolo interno del bacino (presentato insieme al muscolo esterno)

La fesa interna

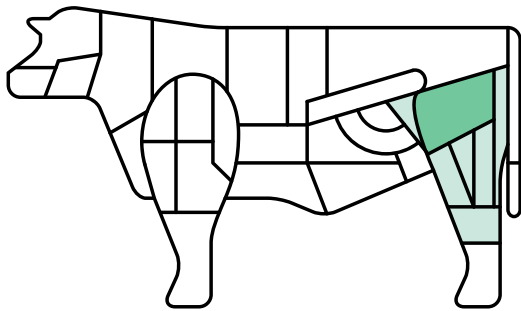


N° 1111

La preparazione consiste nell'eliminare le aponeurosi superficiali per poi sezionare una striscia di muscolo dal lato del tallone (da destinare a carne trita) senza dimenticare di praticare una piccola incisione nel muscolo dal lato dell'adduttore per togliere una parte dell'arteria femorale. Questo muscolo è destinato alla preparazione di arrosti con diversi gradi di tenerezza, dall'adduttore tenerissimo al tallone molto più duro.



Il taglio laterale di fesa

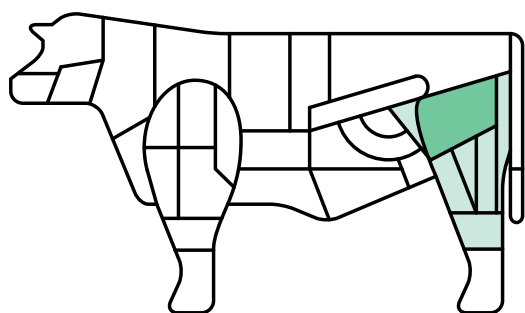


N° 1113

Questo pezzo particolarmente tenero è ben valorizzato nelle fondue o in bistecche, ma talvolta, se le dimensioni lo consentono, può essere utilizzato per la preparazione di arrosti (carcasse ben conformate e pesanti).

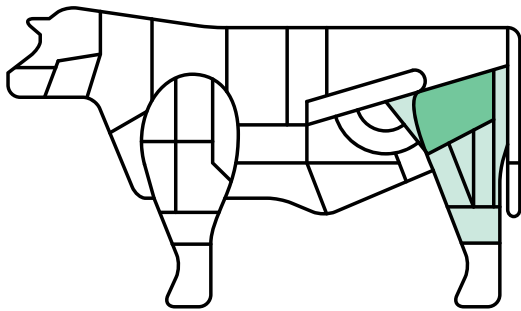


Il taglio superiore di fesa



Questo muscolo piatto deve essere tolettato correttamente su entrambi le facce (interna e esterna) e sezionato nel mezzo prima dell'utilizzo. La parte più tenera (lato adduttore) si adatta perfettamente alle bistecche, mentre i ritagli (lato tallone) possono essere utilizzati per carne trita.

Il merlan

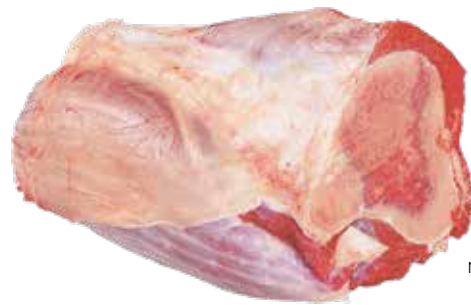
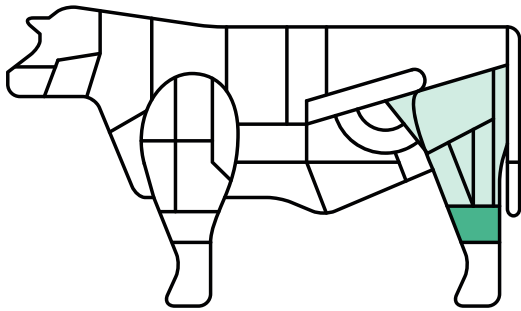


N° 1114

Da questo pezzo, che si può anche chiamare merlan di coscia per differenziarlo dal merlan di spalla, si possono ricavare da 1 a 2 bistecche a seconda della grandezza del pezzo.



Il geretto



N° 1256

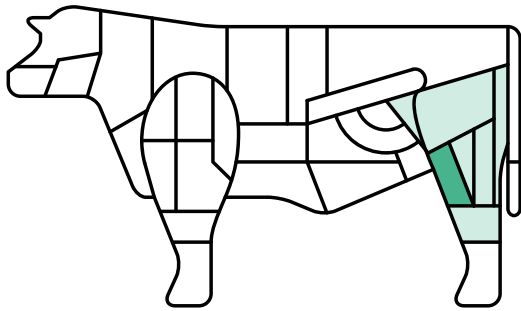
Il geretto posteriore, molto ricco di collagene, si utilizza solitamente per il lesso e può essere cucinato con o senza l'osso.



19



La noce (fesa)

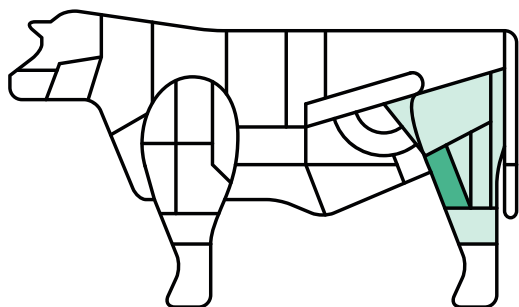


N° 1120

Questo pezzo, che si trova nella parte anteriore della coscia, è composto da 3 muscoli:

- la pancia di noce
- la copertina della noce
- il girello di noce

La pancia di noce



N° 1122

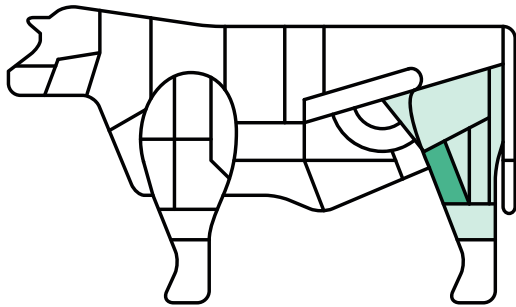
Dopo una tolettatura superficiale e il sezionamento (per ottenere carne trita) su due lati (attaccatura della rotula e parte piatta), da questo muscolo si ricavano bistecche o arrosti.



16



La copertina della noce



N° 1123

La preparazione del muscolo consiste in una tolettatura superficiale e in un'incisione longitudinale per enucleare una piccola parte, più piatta e più dura, destinata alla preparazione di carne trita.

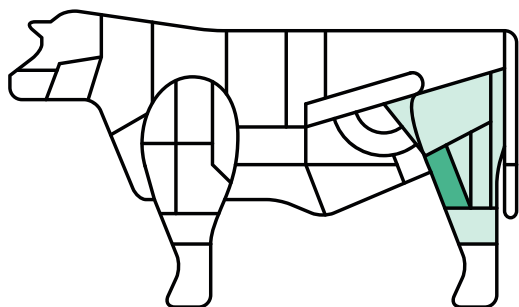
La copertina della noce, particolarmente tenera, sarà prevalentemente destinata alla preparazione di fondue. Dai ritagli, invece, si ricaverà carne trita.



18



Il girello di noce

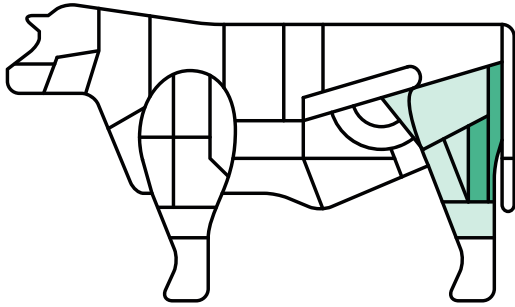


N° 1121

Questo muscolo può essere utilizzato per arrosti e, vista la forma cilindrica e il suo livello di alta tenerezza, anche per preparazioni come il tournedos. Prima però devono essere eliminate le aponeurosi superficiali e il "nervo" centrale (aprendo il pezzo dalla parte dell'anca) e occorre sezionare il pezzo (per ricavare carne trita) sulla punta del muscolo (lato rotula).



La sottofesa

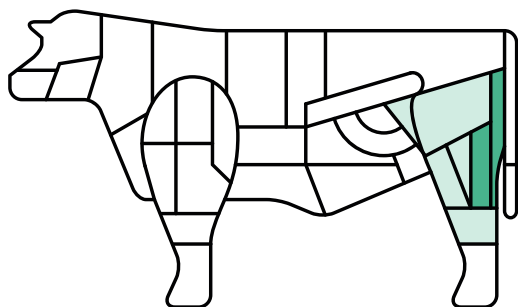


N° 1130A

La sottofesa è composta da 3 muscoli:

- il campanello
- il magatello
- il controgirello

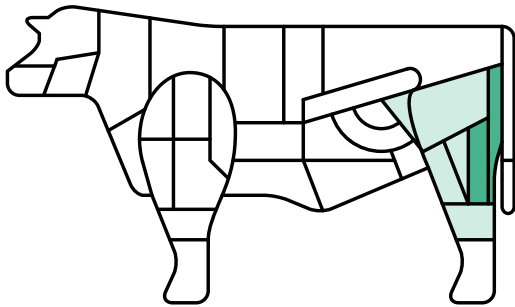
Il campanello



N° 1133

Nonostante una parte centrale molta nervosa, corrispondente all'attaccatura del tendine di Achille (da eliminare per destinarlo a preparazioni in umido/bourguignon o carne trite), questo pezzo potrà essere utilizzato (2 parti: il girello e la pancia di girello) per bistecche, arrosti o anche fondue grazie al suo eccellente grado di tenerezza. Prima dell'utilizzo, entrambi le porzionature dovranno essere tolettate accuratamente per eliminare tutte le aponeurosi superficiali e interne. Dovranno essere anche sezionate nel lato del tendine di Achille.

Il magatello



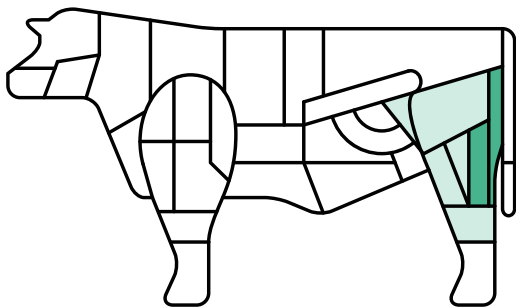
N° 1132

Muscolo di forma cilindrica e regolare destinato, dopo una tolettatura superficiale e il sezionamento nelle due estremità, ad arrosti o anche bistecche sottili, non essendo molto tenero.

Questo pezzo si adatta a meraviglia anche a ricette di carpaccio.



Il controgirello



N° 1131A

Pezzo nell'insieme abbastanza duro, la cui parte principale sarà valorizzata in arrosti, ma da degustare a fette sottilissime. Prima però occorrerà prelevare da questo pezzo l'estremità posta dal lato dello scamone (chiamata solitamente dai macellai "culaccio"), perfetta per brasati. Dal pezzo dovranno quindi essere eliminate accuratamente tutte le aponeurosi superficiali.



Il controgirello (continua)



N° 1131B

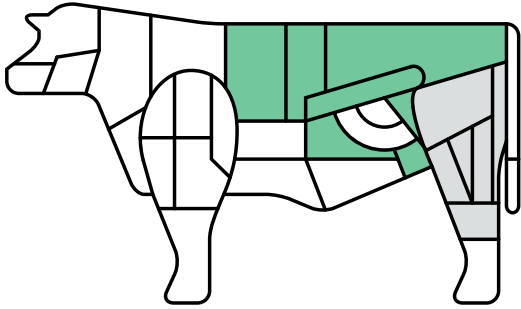


N° 1131C

Occorrerà poi dividerlo in due nel senso della lunghezza a metà altezza, lato magatello (questa sezione si chiama anche orecchio). Questa porzione di grosse dimensioni sarà perfetta per preparazioni elaborate (involtini...) o come carne trita.

Successivamente, e per completare la preparazione, occorrerà eliminare un grosso nervo nel senso della lunghezza, dal lato della noce (fesa), prima di procedere a un sezionamento (per carne trita) nello stesso lato e a un ultimo sezionamento dal lato del campanello (per carne da brasato).

Lombata



N° 1201



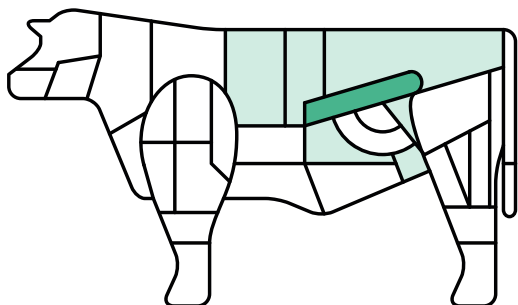
N° 1200

La lombata fa parte del quarto posteriore della carcassa che contiene sia i muscoli della schiena dalla 6° costola partendo dalla parte anteriore fino all'attaccatura della coda, sia i muscoli della parte posteriore del fianco che si trovano davanti alla punta della grassella. La maggior parte di questi muscoli è poco sollecitata dalle attività motorie dell'animale ed è pertanto particolarmente tenera.

La lombata comprende una serie di muscoli da griglia o da arrosto ed è costituita da 5 pezzi:

- il filetto
- la costata con osso
- il biancostato
- lo scamone con coperchio
- il controfiletto

Il filetto



N° 1220A

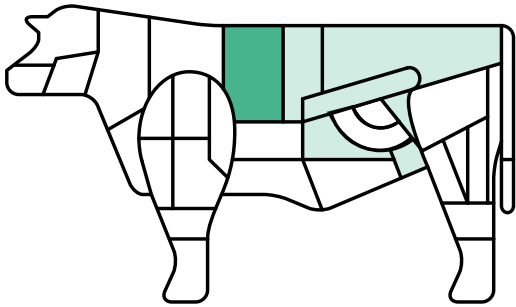


N° 1220B

Questo muscolo si trova all'interno della gabbia toracica lungo le vertebre lombari. Dopo una tolettatura e paratura superficiali, questo muscolo, il più tenero della carcassa, è utilizzato essenzialmente per arrosti e tournedos. Essendo molto delicato, questo pezzo deve essere tolettato e parato all'ultimo momento prima della preparazione di arrosti o tournedos. E' inoltre possibile realizzare una preparazione più elaborata rispetto a quella proposta sopra togliendo un nervo interno situato tra il muscolo principale e un piccolo muscolo longitudinale aderente alle vertebre chiamato "chânette", catena.



La costata con osso

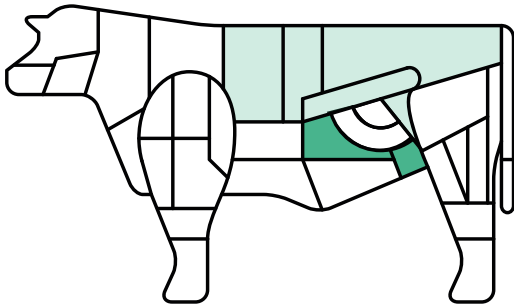


N° 1230

Si tratta della parte della carcassa situata tra la 5° e la 11° costola. Questo pezzo è costituito da due parti: la copertina della costata che ricopre l'insieme delle 5 costole. Facilmente prelevabile dalle costole, la copertina della costata è perfetta per carni trite o per lesso/bourguignon. Le costole (con osso) o entrecôte (senza osso), porzioni particolarmente tenere, sono perfette per grigliate.



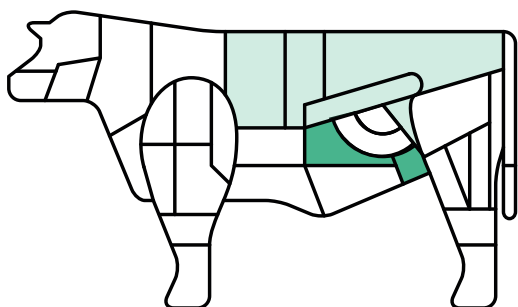
Il biancostato



Il biancostato è costituito da un insieme di muscoli piatti aderenti alla lombata. Scomponendo questo insieme si ricava:

- la spuntatura di lombata
- la spuntatura per lessò
- la spuntatura di fianchetto

La spuntatura di lombata



N° 1250

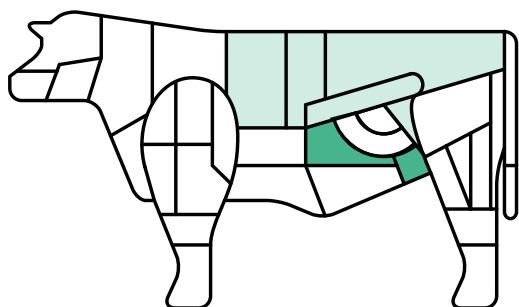
Dopo averlo pulito lungo tutta la superficie e avere sezionato una parte di piccole dimensioni da entrambi le estremità, questo muscolo è destinato alla produzione di bistecche. La peculiarità di questo muscolo è la dimensione delle fibre, particolarmente lunghe rispetto a quelle di altri muscoli della carcassa.

La spuntatura per lesso

La parte scura può essere utilizzata per i lessi/pot au feu, mentre dalla parte meno colorata, dopo avere eliminato le pellicine, si può ricavare carne trita.



La spuntatura di fianchetto



N° 1251

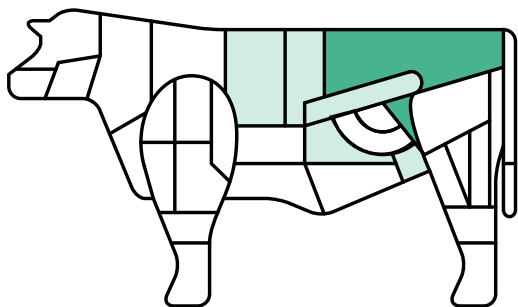
Questo pezzo deve essere tolettato accuratamente e deve essere eliminata l'estremità più larga, dal lato del fianchetto (carne trita). E' inoltre essenziale eliminare l'aponeurosi che si trova nel cuore del muscolo, nella parte più sottile. Questo pezzo, anch'esso caratterizzato da fibre lunghe, è ottimo per bistecche.



24



Lo scamone e lo spinaccino

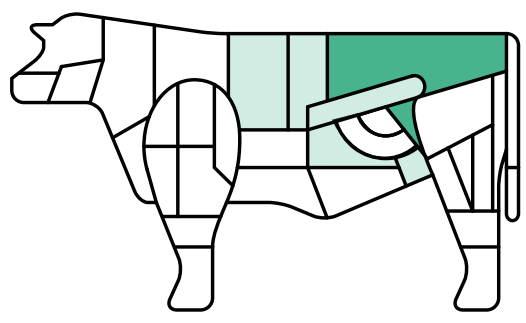


N° 1211

Lo scamone, pezzo contiguo allo spinaccino, corrisponde all'anca. Dopo averlo separato dallo scamone e avere effettuato una tolettatura superficiale, lo spinaccino, porzione abbastanza dura di forma triangolare, può essere utilizzato per bistecche ed eventualmente arrosti. Lo scamone è quindi scomposto in tre pezzi tra cui la punta di scamone e il cuore di scamone. La punta di scamone, dopo la tolettatura e il sezionamento della sua punta, è perfetta per arrosti e/o bistecche.



Lo scamone e lo spinaccino (continua)



N° 1212

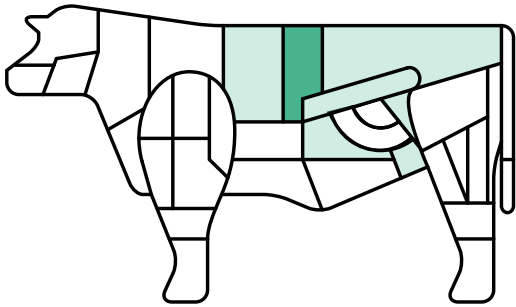
Il resto del muscolo dovrà essere perfettamente tolettato e quindi porzionato. Al centro di questo pezzo si ricaverà la "langue de chat", porzione tenerissima. Ben tolettata, sarà ottima come bistecche. Il resto dello scamone sarà separato in due parti all'altezza di un nervo ben dissimulato. La tolettatura superficiale completa di questi due pezzi consentirà di ottenere una porzione più grande, il cuore di scamone, perfetta per arrosti e bistecche, e un pezzo più piccolo, anch'esso adatto per arrosti. I ritagli della preparazione di questo pezzo possono essere utilizzati per farne carne trita.



20



Il controfiletto



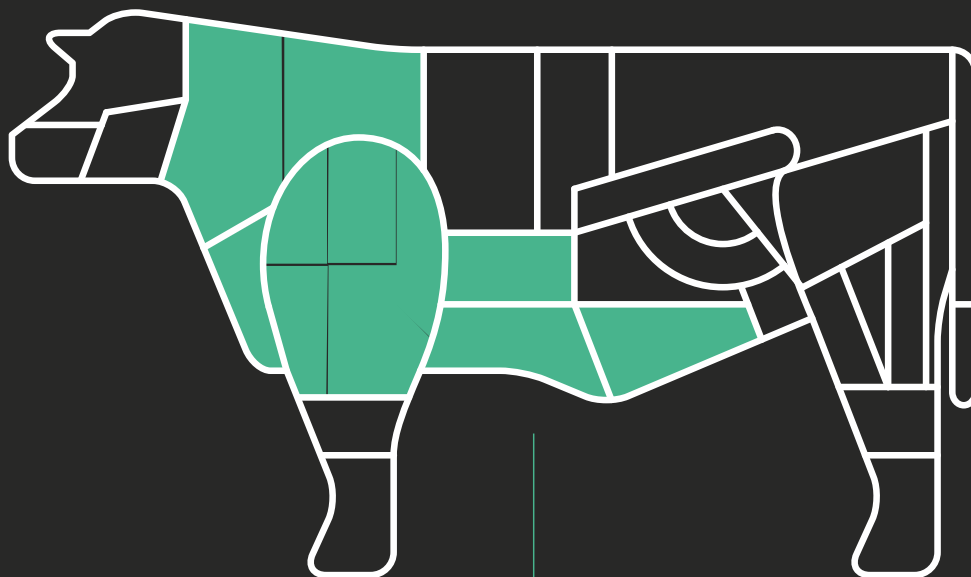
Una volta completamente disossato, questo muscolo di forma allungata deve essere perfettamente tolettato in particolare lungo le vertebre e le apofisi. Può essere utilizzato per bistecche o anche arrosti.



6

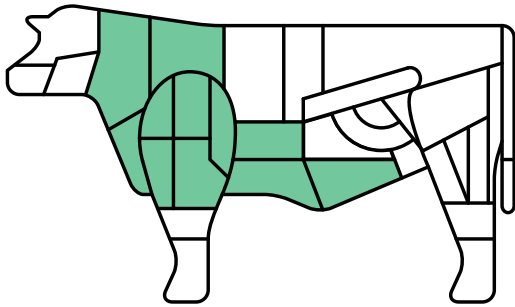


Il quarto anteriore



Il quarto anteriore comprende
la pancia, il collo - reale e la spalla.

La pancia

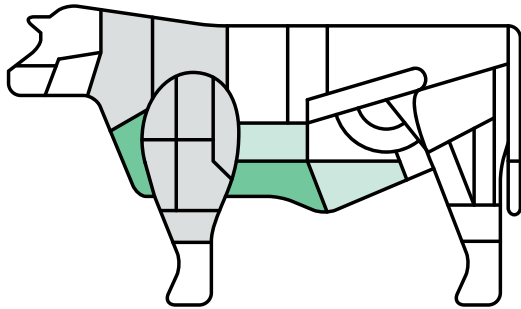


N° 1330

Questo insieme di muscoli piatti della gabbia toracica comprende:

- il petto (costituito a sua volta dal "milieu" e dal fiocco di petto)
- il "tendron"
- il fianchetto
- le costine di pancia rettangolari
- le costine di pancia triangolari (situate sotto la spalla)

Il petto

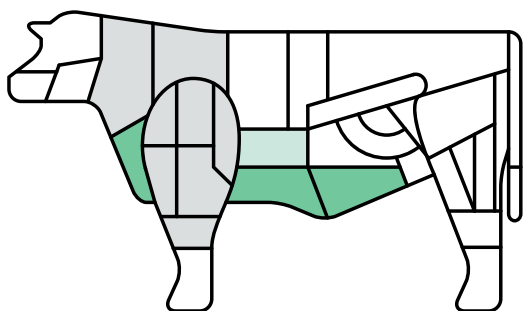


N° 1334

Non disossato può essere utilizzato per il lessato/pot au feu.
Interamente disossato, il fiocco di petto può servire per carne trita.



Il tendron di fianchetto

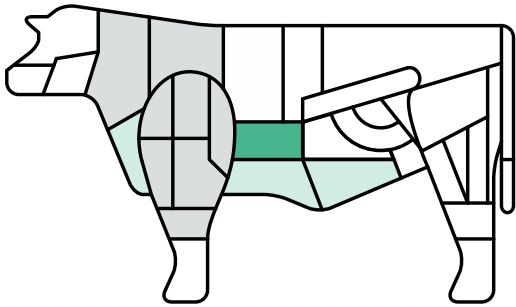


N° 1335

Il tendron con osso e il fianchetto sono adatti per il lessso. Disossati, possono eventualmente essere utilizzati per carni trite o anche preparazioni elaborate (involtini...) a patto che si proceda a una tolettatura accurata dei pezzi eliminando gli strati successivi di aponeurosi interne.



Le costine di pancia rettangolari e triangolari

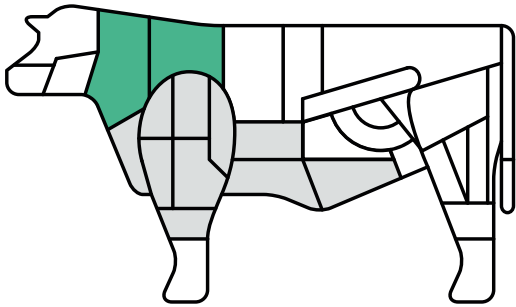


Per ottenere queste porzioni occorre tagliare la carne a pezzi lungo le costole, segando l'osso nel mezzo per facilitare il taglio della porzione all'atto del consumo. Adatte per pot au feu.

Secondo lo stadio di ingrassamento, può essere utile eliminare l'eccedente eventuale di grasso sulla faccia interna, dal lato della gabbia toracica.



Il collo - reale

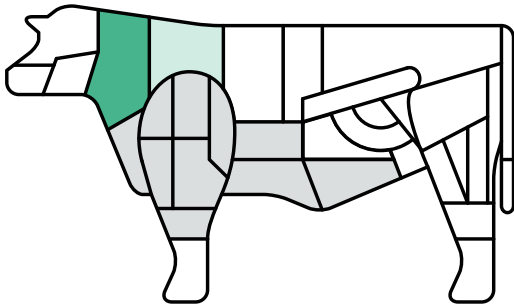


Questo pezzo, che si estende nella parte anteriore dell'animale tra la testa e la quinta costola, comprende:

- il collo
- il reale

La separazione del collo dal reale si effettua con un taglio diritto tra la prima costola e l'ultima vertebra cervicale facendo attenzione a lasciare il "filet mignon" aderente al collo.

Il collo



N° 1327

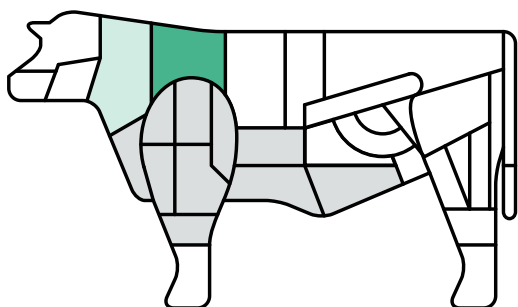
Dal collo si può estrarre il "filet mignon" dal quale, dopo tolettatura, si potranno ricavare bistecche. La punta del collo può essere utilizzata come carne trita mentre la parte superiore, chiamata "veine maigre" (lato nuca) è particolarmente adatta per i brasati. La "veine grasse" (lato trachea) è destinata alla produzione di carne trita o per bourguignon/lessi.



2



Il reale



N° 1321

Da questo grosso pezzo, proseguendo dalla costata con osso, si può estrarre la noce di costata (denominata generalmente costata disossata) che, una volta tranciata, potrà essere preparata alla griglia.

Dalla parte corrispondente al manico delle prime cinque costole, si potranno ricavare le "bretelles", da utilizzare per carne trita o bourguignon.

Il "persillé" è il muscolo che ricopre la costata disossata e, una volta ben tolettato, è adatto per bistecche.

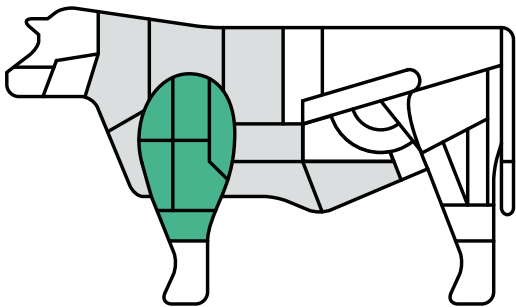
Dal resto del reale si ottiene carne trita.



3



La spalla

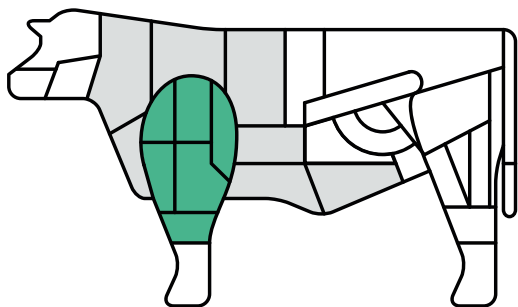


N° 1310

Questo grosso pezzo del quarto anteriore, corrispondente alla spalla dell'animale, comprende:

- il sopraspalla
- il cappello di prete (girello di spalla)
- il girello con muscoli
- il fesone di spalla
- la copertina di spalla
- il geretto anteriore

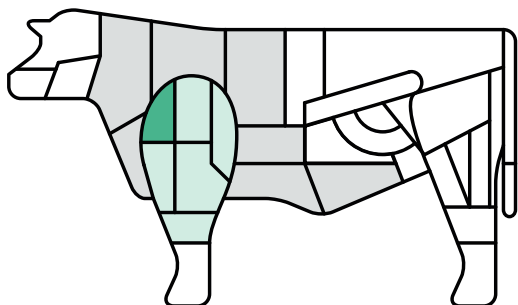
Il sopraspalla



N° 1314

Questo muscolo si trova nella parte superiore interna della spalla, sulla scapola. Una volta tolettato, può essere suddiviso in due muscoli più piccoli: il merlan di spalla (dalla forma molto caratteristica) e la "surprise". Entrambi sono ottimi come bistecche o per la fondue. La "surprise" necessita però un delicato lavoro di tolettatura per eliminare le aponeurosi interne.

Cappello del prete (girello di spalla)



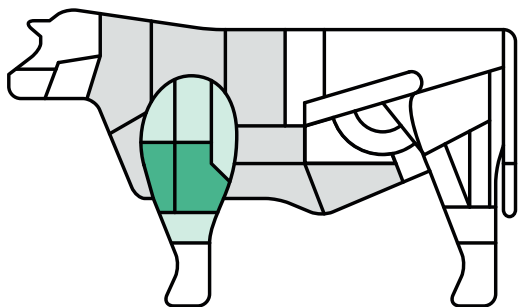
N° 1312

Questo muscolo si trova nella parte anteriore esterna della spalla, sotto l'osso della scapola. Una volta completamente tolettato e sezionato nelle estremità, si presta a molteplici preparazioni: bistecche, brasati e anche arrostiti se i muscoli sono sufficientemente grandi (animali da forma). Dai ritagli si ottiene carne trita.



Il girello con muscoli

(scatola midolloso per brasati o lessi)



N° 1315

Questo muscolo molto nervoso avvolge l'osso dell'omero. E' adatto per brasati ma, dopo un lungo lavoro di paratura e tolettatura, potrebbe anche essere utilizzato per carni trite. E' possibile effettuare un sezionamento di modeste dimensioni lungo la parte alta della spalla.



32

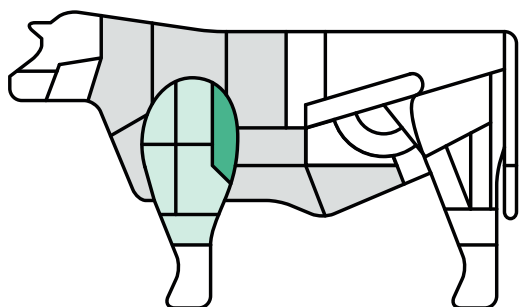


34



Il fesone di spalla

(fesone di spalla per bistecche o arrosti)

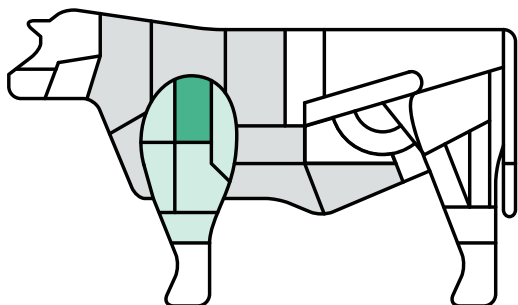


N° 1311

Questo muscolo si trova nella parte posteriore e superiore della spalla. La sua preparazione necessita una tolettatura completa della superficie. Dopodiché occorrerà sezionare il muscolo in due parti principali: "chapeau" e "boule", separati l'uno dall'altro da un grosso nervo interno che bisogna estrarre a partire dalla punta del muscolo. Dal "chapeau" (la parte superiore del fesone di spalla), una volta sezionato dalla base, si ricaveranno bistecche. Anche dalla "boule", destinata ad arrosti ed eventualmente bistecche, deve essere eliminata la punta anteriore ancor prima di essere separata da un piccolissimo muscolo situato lateralmente (ottimo per carne macinata). I ritagli sono adatti per carne trita.



La copertina di spalla



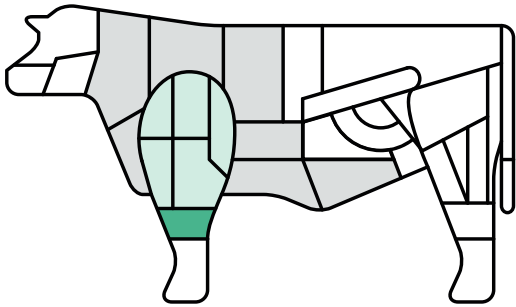
Questo muscolo, caratterizzato dalla presenza di un grosso tendine interno, si trova nella parte superiore esterna della spalla.

Una volta sezionata la parte superiore (da cui si ottiene carne trita) e dopo una tolettatura della superficie, questa porzione è adatta per brasati o lessi/pot au feu.

E' anche possibile una tolettatura completa (togliendo il grosso nervo interno) per ricavarne bistecche.

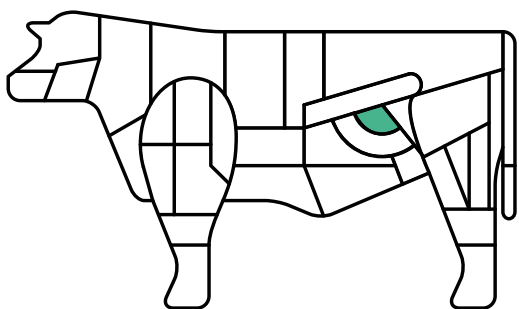


Il geretto anteriore



Come il geretto posteriore, anche questo pezzo, costituito da tre parti, è molto ricco di collagene. Viene solitamente utilizzato per lessi/pot au feu.

L'onglet (lombatello)



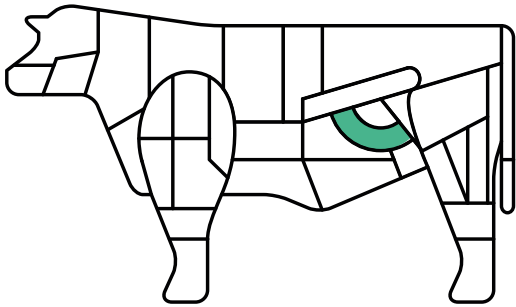
L'onglet può essere utilizzato per la preparazione delle bistecche. Offre una carne molto saporita.



24



La hampe (diframma)



La hampe può essere utilizzata per la preparazione delle bistecche. Offre una carne un po' soda ma molto gustosa.



CONSIGLI E INFORMAZIONI





1 | I diversi modi di valorizzare la carne

A seconda della qualità, la carne può essere valorizzata in modi diversi. La temperatura raggiunta al centro della carne in fase di cottura influisce enormemente sulla tenerezza; si constatano inoltre un maggiore intenerimento o indurimento a seconda del tipo di pezzo. In genere, la cottura riduce la durezza riconducibile al tessuto connettivo (aponeurosi) e accentua quella dovuta alle fibre muscolari. Per ottimizzare questi effetti, i pezzi con un basso contenuto di tessuto connettivo devono essere scaldati a una temperatura non superiore, nel centro, ai 60°C (pezzi cosiddetti a cottura rapida); gli altri, definiti a cottura lenta, devono essere scaldati a una temperatura superiore a 80°C.

Da questi due tipi di cottura deriva la distinzione tra pezzi da griglia o da arrosto e pezzi da brasato o da lessato. Per i primi, si interviene sulla periferia del pezzo per formare rapidamente una crosta superficiale che limiti le perdite d'acqua alla cottura. Al centro, la temperatura non deve superare i 60°C. Nei secondi, la temperatura, superando gli 80°C, trasforma il collagene in gelatina.



Carni a cottura rapida

Fondue bourguignonne: preparazione culinaria a partire dalla carne tagliata a cubetti (di 10-15 g circa) ricavati da pezzi molto teneri e consumati dopo averli immersi in un bagno d'olio caldo.

Arrosto: preparazione culinaria al forno a temperature che variano da 220 a 250°C, effettuata su porzioni di un certo volume.

Carni a cottura lenta

Bourguignon: preparazione culinaria a partire da pezzi di carne di 50-100 g, cotti in umido dopo essere stati brasati.

La cottura si fa tradizionalmente con vino rosso di Borgogna.

Bistecca: preparazione culinaria effettuata a temperature di 250°C ma in padella o alla griglia. Si utilizza per fette di carne più o meno spesse a seconda dei gusti.

Carne trita: carne passata nel tritacarne dopo essere stata parata. Questo tipo di prodotto si cuoce generalmente come una bistecca.

Pot au feu: preparazione culinaria a partire da pezzi gelatinosi (geretto) e pezzi grassi (costine di pancia) che vengono lessati. Solitamente la cottura è accompagnata da erbe aromatiche e verdure.

2 | Suggerimenti di preparazione e di presentazione della carne

Se l'adagio « Merce ben presentata è a metà venduta » è ancora valido, esso assume un significato particolare nel settore della macelleria. Infatti, da sempre il macellaio che sa presentare il proprio prodotto con gusto, addirittura con arte, riesce ad attirare una folta clientela. Senza entrare nei particolari della preparazione e presentazione delle carni, vale la pena ricordare alcuni suggerimenti basilari.



Eliminazione delle aponeurosi

Per i pezzi a cottura rapida, è necessario eliminare la maggior quantità possibile delle aponeurosi che avvolgono i muscoli. La tecnica di prelievo di questi tessuti consiste nell'aprire la guaina con la punta del coltello ed estrarre brandelli sottili di tessuto connettivo portando il coltello verso di sé con un angolo molto chiuso (praticamente parallelo alle fibre). Oltre alla necessità di avere una mano sicura per una corretta applicazione di questa tecnica, l'obiettivo dell'operazione consiste nell'evitare di praticare dei buchi nei muscoli con la punta del coltello e di limitare al massimo la presenza di magro nei tessuti aponeurotici per motivi di resa.

Eliminazione del grasso

Per ottenere una buona presentazione è inoltre necessario eliminare dai pezzi di carne il grasso visibile in eccesso. La presenza del grasso è infatti abbastanza sgradevole per il consumatore, in particolare in fase di acquisto. Il lavoro consiste nell'eliminare dai pezzi tagliati la maggior parte del grasso superficiale (intermuscolare) con un coltello, lasciandone una quantità sufficiente sugli animali un po' magri (per garantire l'aroma e la succosità...). L'arte del macellaio consiste nel saper lasciare o eliminare le proporzioni ottimali.

Bardatura

Per preparare grossi pezzi di carne da arrosto, la bardatura può rivelarsi una tecnica utile per migliorare la presentazione e il sapore della carne al momento della degustazione. La bardatura consiste nell'avvolgere, totalmente o in parte, un pezzo di carne di una certa voluminosità e di forma allungata, con una fetta sottile di lardo di 2-3 mm di spessore. Si completa quindi la preparazione del pezzo imbrigliando il lardo attorno al muscolo con dello spago. Se si ha tempo è possibile effettuare delle decorazioni (tagliare il lardo in una forma particolare, decorare il tutto con delle verdure...).

La preparazione delle bistecche

Una corretta presentazione delle bistecche richiede la conoscenza e il sapiente utilizzo di una serie di criteri. Innanzitutto occorre tagliare le fette nel senso delle fibre della carne, bisogna poi cercare quanto possibile di ottenere bistecche di spessore regolare evitando di tagliarle di sbieco, per garantire poi una cottura omogenea. Infine dei piccoli tagli con il coltello effettuati perpendicolarmente al senso delle fibre impediranno alla bistecca di restringersi in fase di cottura.



3 | L'igiene della carne bovina

Sono immessi sul mercato esclusivamente i muscoli degli animali in buone condizioni di salute (Ispezione Sanitaria sistematica). Questi muscoli sono per definizione amicrobici. Tuttavia, la superficie della carne è inevitabilmente contaminata soprattutto in fase di macellazione, scuoiamento e/o eviscerazione. La contaminazione interessa prevalentemente la superficie dei muscoli, in quanto la parte centrale è protetta dalle aponeurosi e dal grasso. Poiché la carne è un prodotto commercializzato fresco e crudo, la carica microbica non diminuisce mai durante la vita commerciale, in quanto (almeno in Francia) non è previsto nessuno stadio decontaminante.

Per garantire la sicurezza microbiologica della carne, è bene attenersi a tre principi di massima:

- limitare la contaminazione iniziale dei prodotti;
- limitare l'apporto di nuovi germi;
- limitare il moltiplicarsi dei germi presenti affinché non raggiungano un tasso che può provocare un'alterazione (flora di alterazione o tecnologica) o un'intossicazione (flore patogene).

Per rispettare questi principi di massima, gli operatori, che hanno oggi la responsabilità attiva del controllo della qualità igienica degli alimenti che commercializzano, devono applicare i principi sanciti dall'HACCP (Analisi dei rischi e di controllo dei punti critici).

Senza entrare nei dettagli del metodo, il rispetto delle norme HACCP nella macelleria artigianale attiene principalmente alla conoscenza e applicazione di alcuni elementi chiave:

Igiene degli operatori

Occorre limitare l'apporto di germi provenienti dagli operatori. In termini generali, è



necessaria innanzitutto una formazione, poi, a livello pratico, e in sintesi, significa lavarsi frequentemente le mani, proteggere e disinfettare le ferite, indossare abiti puliti, seguire le elementari norme igieniche...

Pulizia e disinfezione

Limitare la contaminazione incrociata attraverso i materiali e i locali costituisce l'obiettivo di questo punto essenziale. Occorre prevedere una pulizia e una disinfezione efficaci e regolari ricorrendo a prodotti adeguati e seguendo un metodo adatto.

Organizzazione del lavoro

L'obiettivo è evitare le contaminazioni incrociate attraverso i piani di lavoro, il materiale o le mani, o tra prodotti con diversi livelli di contaminazione. Praticamente è necessario separare i settori puliti da quelli



sporchi e fare altrettanto per le operazioni con livelli di contaminazione differenti. Occorre quindi saper guardare in avanti nel tempo o nello spazio e, eventualmente, progettare adeguatamente i locali.

Ambiente di lavoro

E' necessario evitare che l'ambiente di lavoro sia una fonte di contaminazione indiretta. I servizi igienici, le finestre, le tubature, le pattumiere ecc. devono essere oggetto di particolari cure, senza dimenticare la lotta contro le sostanze nocive.

Materie prime

Occorre limitare la contaminazione dei prodotti che entrano nei locali. Concretamente, è necessario verificare la qualità dei prodotti (aspetto, odore, stato del confezionamento...) non soltanto all'arrivo ma anche in fase di

utilizzo. Ci si può anche assicurare delle corrette condizioni di trasporto del prodotto (temperatura, stato dei rimorchi...).

Controllo della temperatura

Evitare la moltiplicazione dei germi presenti fino a livelli inaccettabili per la salute del consumatore conservando i prodotti alle temperature adatte (minimo 7°C per la carne all'ingrosso e semi-ingrosso, 4°C per le porzionature e 3°C per le frattaglie) è l'obiettivo prescritto in fase di stoccaggio, esposizione o trasporto del prodotto. Inoltre, se non è possibile effettuare la lavorazione e la preparazione delle carni in ambienti refrigerati, è necessario limitare i periodi di esposizione a temperatura ambiente.

Gestione delle scorte

Occorre evitare che la durata e le condizioni di stoccaggio conducano a uno sviluppo massiccio di germi nei prodotti deperibili. Per raggiungere questo obiettivo è necessario assicurare una buona rotazione delle scorte, effettuare l'elaborazione del prodotto (tolettatura, paratura...) il più tardi possibile prima della vendita dello stesso (tranne nel caso di prodotti sottovuoto), adeguare i volumi e la frequenza dell'approvvigionamento alla propria attività e capacità di stoccaggio.

Operazioni specifiche

Infine, la qualità igienica della carne richiede un certo numero di operazioni come il congelamento, lo scongelamento, il sottovuoto... le quali, se realizzate senza la corretta professionalità e competenza, possono indurre rischi in termini di contaminazione. Due esempi possono illustrare questo aspetto: lo scongelamento deve essere effettuato in un ambiente refrigerato e al riparo dalle contaminazioni; il sottovuoto deve essere praticato su muscoli il più freschi possibile.

4 | La conservazione della carne bovina

La carne è un prodotto vivo, che cambia col tempo. Quando un operatore verifica, lavora, prepara e vende carne, deve attenersi a tutta una serie di disposizioni per assicurare una corretta qualità di conservazione. La qualità interessa diverse caratteristiche della carne, in particolare l'aspetto commerciale (colore, odore, essudato apparente...), l'aspetto batteriologico (entità dei germi patogeni e dei germi di alterazione) e l'aspetto gustativo (tenderezza, succosità, aroma...).

In linea di principio, la conservazione ha l'obiettivo di ritardare la comparsa di fenomeni indesiderati, quali:

- la proliferazione di germi di alterazione

(o di germi patogeni), spesso fonte di odori sgradevoli;

- le degradazioni di ordine biochimico, in particolare del colore;
- le perdite di peso e la formazione di essudato.

Inoltre, la conservazione deve favorire il normale svolgimento dei processi che migliorano le qualità organolettiche della carne, in particolare la frollatura, che concorre a rendere la carne più tenera.

Praticamente, per limitare la proliferazione batterica, oltre a rispettare una corretta igiene, è essenziale conoscere e seguire le condizioni di refrigerazione (temperatura bassa, umidità limitata).





Per premunirsi contro la degradazione del colore, è necessario rispettare almeno i seguenti punti:

- disossare i quarti all'ultimo momento;
- effettuare la paratura dei muscoli il più tardi possibile (in altri termini i muscoli devono rimanere «esposti» il meno possibile);
- assicurare una rotazione delle scorte di carne e soprattutto dei muscoli più rapida possibile;
- eventualmente ricorrere al sottovuoto se si vuole rinviare l'utilizzo di una pezzatura, facendo attenzione a realizzarlo correttamente;
- garantire le corrette condizioni di temperatura di stoccaggio della carne (temperatura di 0/2°C durante tutto il periodo di conservazione).

Infine, quanto alla lotta contro l'essudato e le perdite di peso, può essere utile tenere a mente quanto segue:

- l'essudazione delle carni aumenta con la temperatura di conservazione e con il protrarsi della durata di stoccaggio;
- l'utilizzo del sottovuoto può essere una soluzione rispetto allo stoccaggio «a nudo», occorre però evitare di riconfezionare la carne sottovuoto;
- in maniera generale, è bene accatastare il meno possibile i prodotti e non stoccarli su griglie;
- se i pezzi sottovuoto presentano delle parti grasse, è preferibile stoccarli con lo strato di grasso verso l'alto per evitare che il grasso si impregni di essudato.

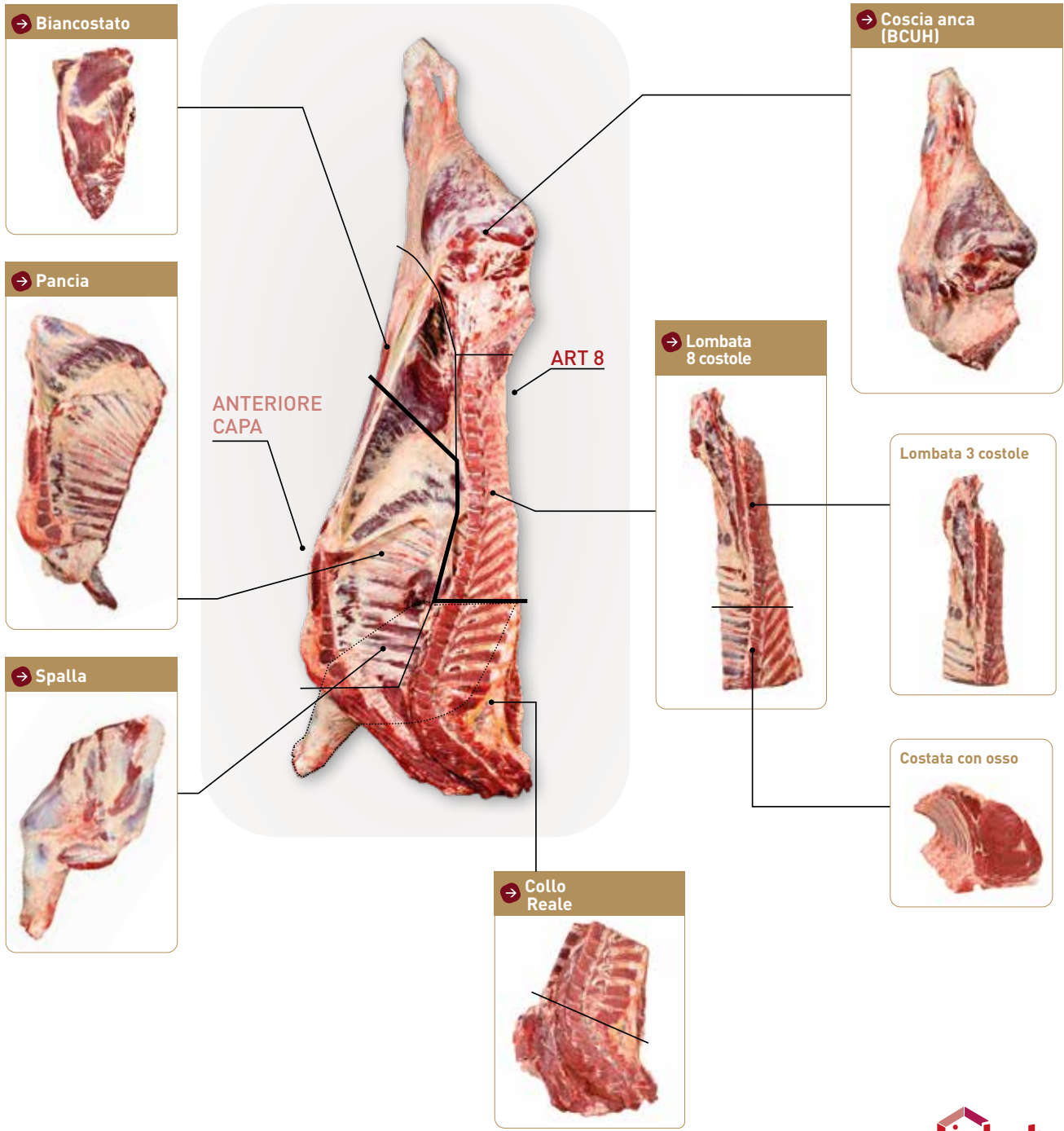
ALLEGATI



→ Taglio della mezzena



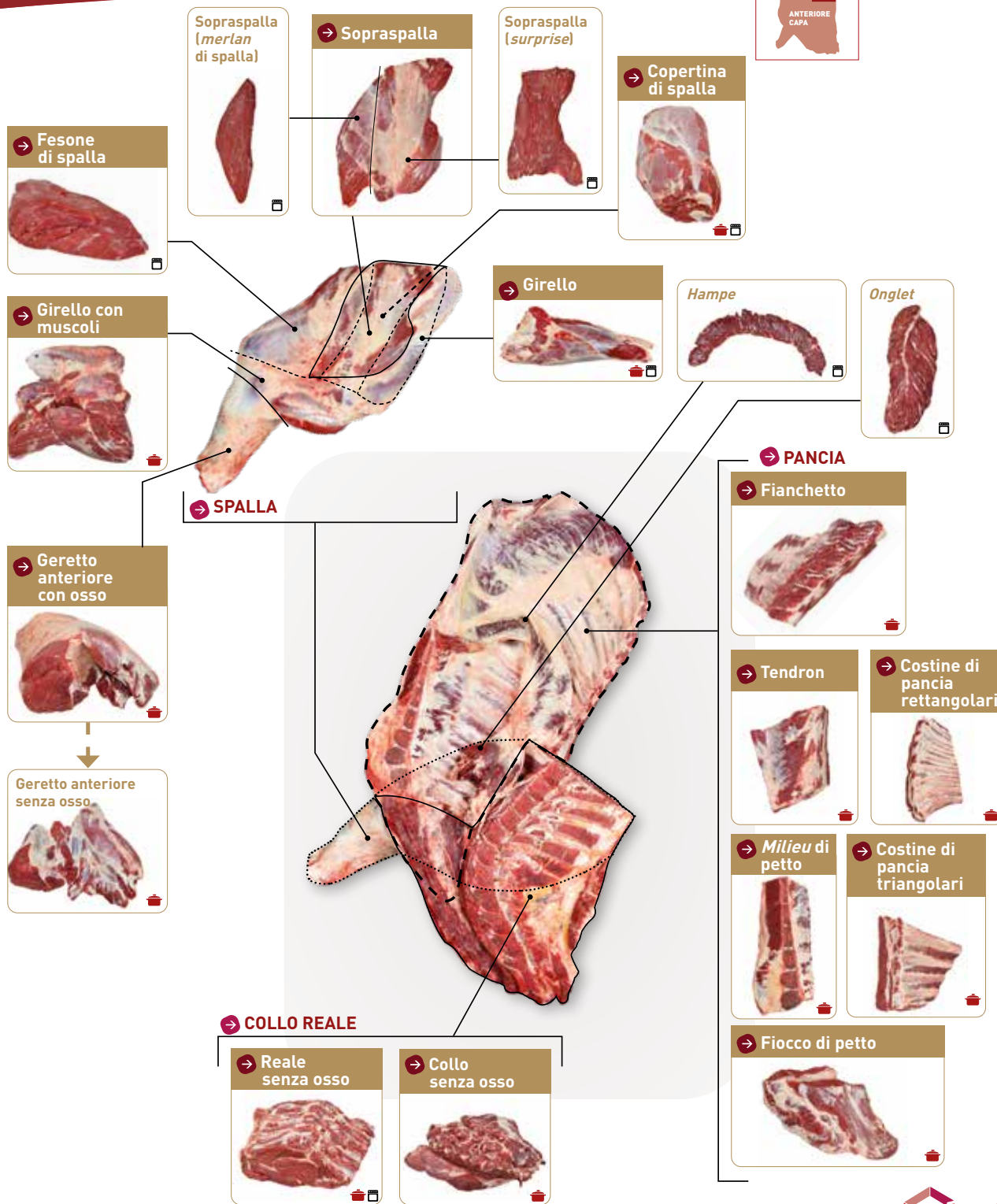
N°1



Realizzato in collaborazione con l'IDELE

→ Tagli ANTERIORE CAPA

N°2



88

COTTURA

Bollita, cottura lenta Grigliata, arrostita

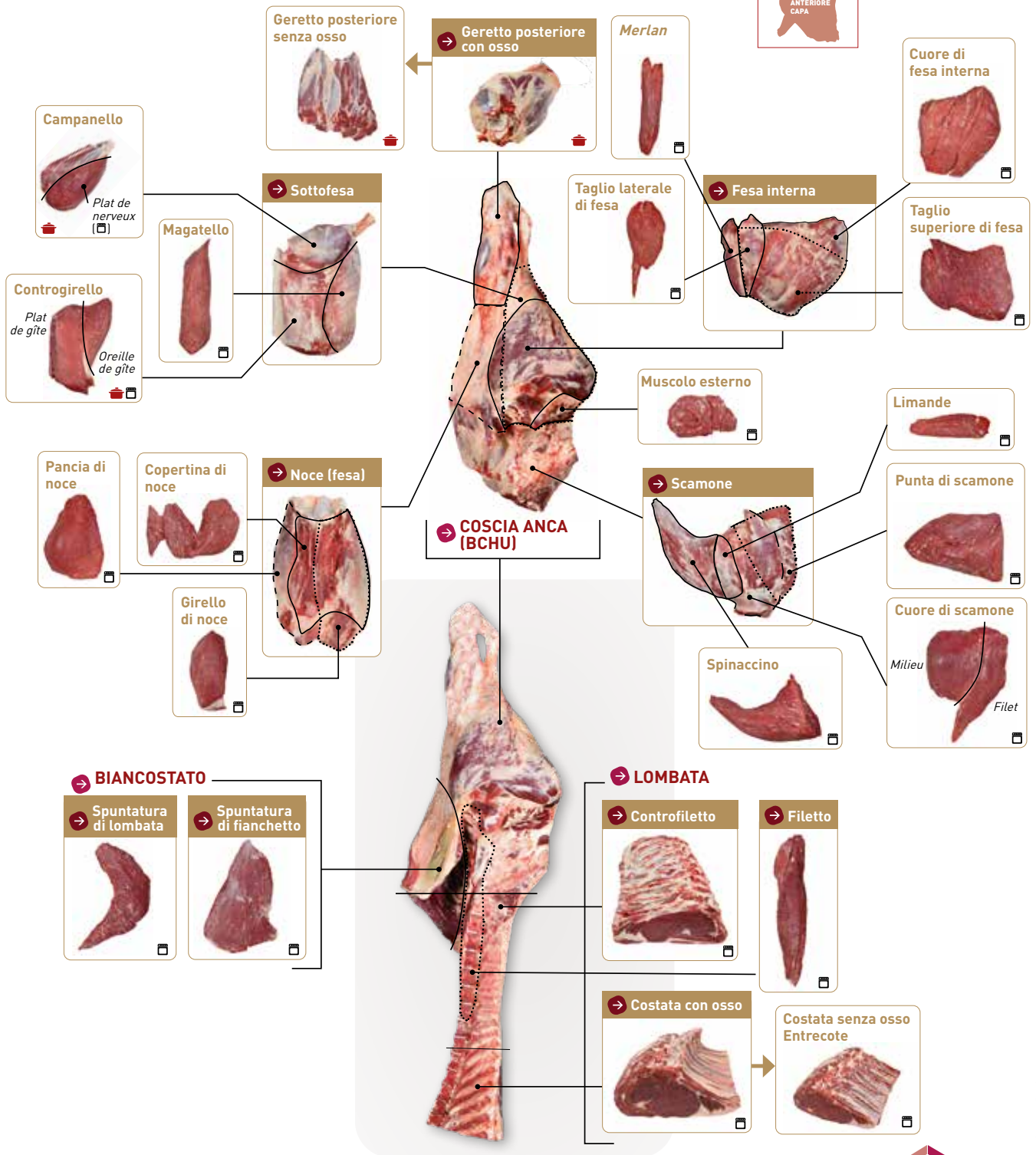
interbev
INTERPROFESSION
DÉTAIL & VIANDE

Realizzato in collaborazione con l'IDEE

Realizzato da Zeller - Photos: INTERBEV

→ Taglio POSTERIORE ART8

N°3



COTTURA

Bollita, cottura lenta Grigliata, arrostita



carnebovinafrancese.it

