

# I PRINCIPALI TAGLI DI CARNE BOVINA

## QUARTO POSTERIORE TAGLI DA 1 A 10 - QUARTO ANTERIORE TAGLI DA 11 A 21

### 1 LOMBATA

La lombata può essere suddivisa in due tagli: Lombata e Costata. La lombata vera e propria si trova nella parte posteriore del taglio, ha come base ossea le sei vertebre lombari e al suo interno è posizionato il filetto. Può essere commercializzata con o senza osso.

#### Altre denominazioni

lombo, roast-beef, sottofiletto.

### 2 COSTATA

La costata costituisce la parte anteriore della lombata ed ha come base le vertebre toraciche.

#### Altre denominazioni

lombo, roast-beef. Viene commercializzata con o senza osso.

### 3 FILETTO

Il filetto è posto per la maggior parte della sua lunghezza sotto le vertebre lombari. Può essere staccato intero o lasciato unito alla lombata (bistecca con il filetto). In questo secondo caso la parte di filetto che fuoriesce dalla lombata e che prosegue verso la coscia viene venduta separatamente. E' quella dalla quale si ricavano le fette più piccole.

### 4 FESA

La fesa si ricava dalla parte interna della coscia. Ha fibre muscolari lunghe e sottili, quindi, risulta particolarmente tenera. Ha, inoltre, poco grasso di infiltrazione.

#### Altre denominazioni

Scannello, Natica, Rosa.

### 5 NOCE

La Noce è ricavata dalla parte anteriore della coscia (lato esterno) attaccata al femore. Può venire commercializzata con accorpato il Fianchetto, taglio piatto a forma triangolare che presenta un tessuto muscolare a grana grossa, quindi meno tenero della noce vera e propria e più adatto a spezzatini e a lunghe cotture.

#### Altre denominazioni

Rosetta, Tracoscio, Soccoscio, Boccia grande, Bordone.

### 6 SCAMONE

Lo Scamone rappresenta il pezzo di congiunzione tra la lombata e la coscia. È privo di grasso di infiltrazione.

#### Altre denominazioni

Melino, Groppa Pezza, Sottofiletto Spesso.

### 7 SOTTOFESA

È la parte laterale posteriore della coscia e ha forma rettangolare.

#### Altre denominazioni

Lucertolo, Controgirello, Culatta, Dietro coscia, Fetta di Mezzo.

### 8 GIRELLO

Il girello si ricava dal margine posteriore della coscia. È costituito da un unico muscolo, è tondo, compatto, molto magro, ma di fibra grossa e quindi piuttosto duro rispetto ad altri tagli.

#### Altre denominazioni

Magatello, Lacerto, Coscia rotonda.

### 9 CAMPANELLO

È un taglio della gamba posteriore corrispondente al polpaccio umano. È ricco di lamine connettivali.

#### Altre denominazioni

Collo del campanello, Muscolo posteriore, Pesce, Piccione.

### 10 MUSCOLO POSTERIORE

Taglio ricavato dalla gamba posteriore, caratterizzata da muscoli piccoli e ricchi di parti connettivali.

#### Altre denominazioni

Geretto posteriore, Gamboncello, Pulcio.

### 11 MUSCOLO ANTERIORE

Taglio ricavato dalla gamba anteriore con muscoli piccoli e ricchi di tessuti connettivali.

#### Altre denominazioni

Gamba anteriore, Geretto anteriore, Gamboncello.

### 12 COPERTINA DI SOTTO

Il pezzo occupa la superficie interna della scapola.

### 13 FESONE DI SPALLA

Taglio a forma triangolare. La parte principale è di buon valore commerciale specialmente negli animali più giovani.

#### Altre denominazioni

Polpa di spalla, Cotennotto.

### 14 COPERTINA

Il pezzo appoggia sulla scapola tra il fesone di spalla (dietro) e il girello di spalla (avanti)

#### Altre denominazioni

Sorra, Cappello del prete, Polpa di spalla.

### 15 GIRELLO DI SPALLA

Il pezzo, a forma di tronco di cono, richiama l'omonimo della coscia

#### Altre denominazioni

Rotondino di spalla, Fusello, Rollino, Polpa di spalla.

### 16 POLPA DI SPALLA

Taglio che necessita di cotture lente e in presenza di liquidi.

#### Altre denominazioni

Pulcio, Nocetta di spalla, Muscolo di spalla.

### 17 COLLO

Taglio costituito da muscoli piccoli e da abbondanti lamine connettivali, quindi poco tenero.

#### Altre denominazioni

Giogo, Guido.

### 18 COSTATE

Taglio di carne che si trova tra il collo e la costata (lombata).

#### Altre denominazioni

Braciolo, Polso, Costola.

### 19 PANCIA

Il taglio comprende la regione dell'addome vero e proprio e, in parte, la regione del costato.

#### Altre denominazioni

Falda, Spezzato, Spuntatura di lombo.

### 20 SOTTOSPALLA

Taglio a forma rettangolare di discreto lavoro commerciale.

#### Altre denominazioni

Fracosta, Polso.

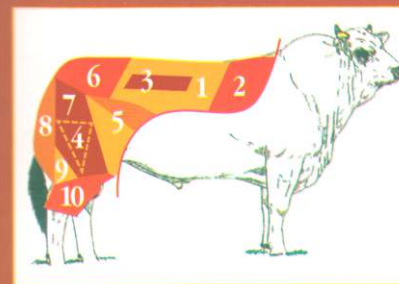
### 21 PETTO E REALE

Il pezzo è spesso accorpato a petto, pancia e sottospalla.

#### Altre denominazioni

Bianco costato, Taglio reale, Restringtonere,

## Tagli del Quarto Posteriore



## Tagli del Quarto Anteriore

