



CORSO

“LA LAVORAZIONE DELLA CARNE BOVINA”

**3-10-17-24 NOVEMBRE 2008
e 1° DICEMBRE 2008**

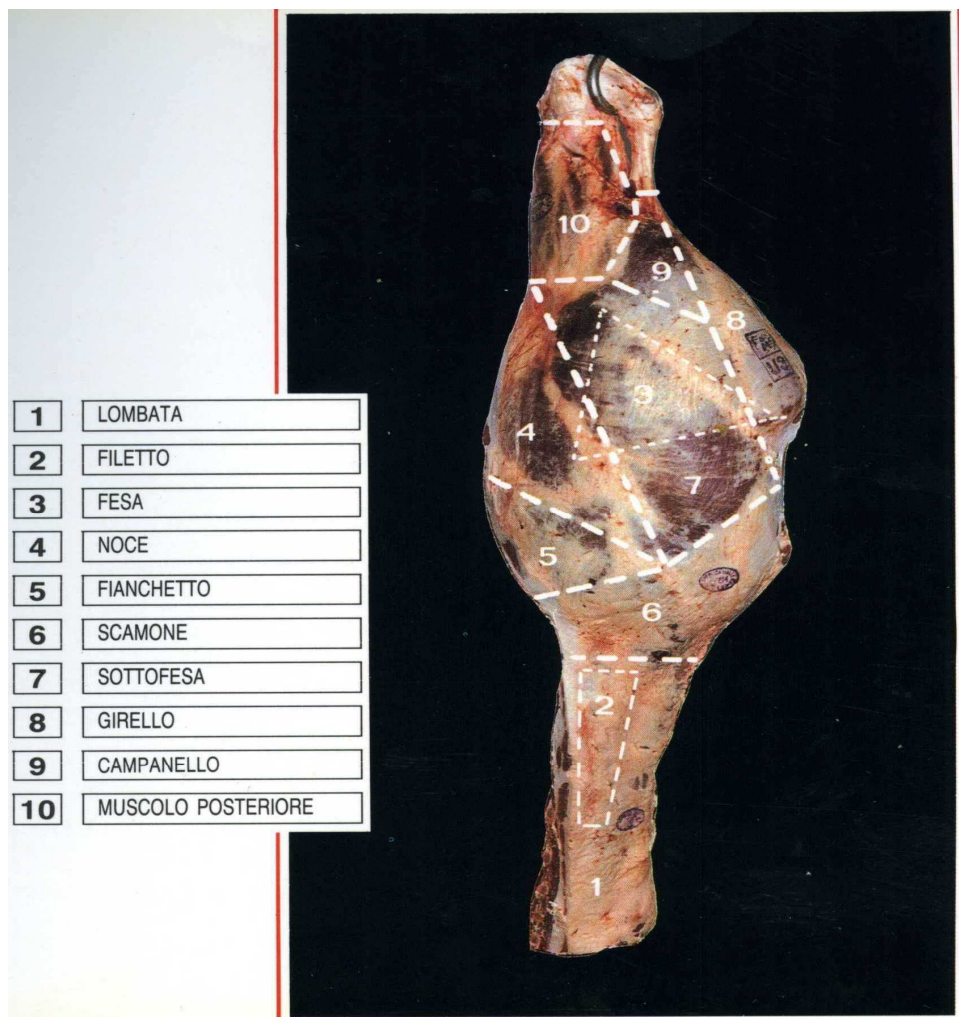
**Assessorato Agricoltura e Risorse
Naturali**

**Dipartimento Agricoltura
Direzione Produzioni Vegetali,
Agriturismo e Servizi Fitosanitari**

**Ufficio Formazione Professionale
e Aggiornamento**

CLASSIFICAZIONI TAGLI

QUARTO POSTERIORE



1. **LOMBATA:** è un taglio che si ricava partendo dal limite dello scamone lungo una linea parallela alla colonna vertebrale fino all'ottava costola nel taglio tradizionale e fino alla quinta nel taglio industriale. Questo taglio può essere suddiviso in 2 sezioni: LOMBATA che la sezione posteriore che ha come base anatomica ossea le sei vertebre lombari; COSTATA che è la sezione anteriore

corrispondente all'articolazione delle ultime otto o cinque costole con le relative vertebre dorsali.

2. **FILETTO:** è un taglio che occupa la volta della regione lomo-sacrale con la parte posteriore (testa) a diretto contatto con lo scamone, con la parte mediana (corpo) sotto le apofisi traverse delle vertebre lombari e con la parte anteriore (coda) sul corpo delle due ultime vertebre dorsali.
3. **FESA:** è un taglio che occupa interamente la regione interna della coscia; si presenta con una configurazione triangulariforme e ha come base anatomica ossea di appoggio la sinfisi ischio pubica e parte del coxale all'esterno mentre nella parte profonda la faccia mediale del femore.
4. **NOCE:** è un taglio che ha come base anatomica ossea il femore per tutta la sua lunghezza e la rotula in posizione distale. Si estende in prossimità della regione iliaca e attraverso spazi intramuscolari confina con lo scamone, la sottofesa ed internamente con la porzione laterale della fesa.
5. **FIANCHETTO:** è un taglio caratteristico per la configurazione geometrica triangolare. Ha rapporti con la noce, con lo scamone e con il pannicolo connettivo-adiposo della regione precrurale.

6. **SCAMONE:** è un taglio che ha come base anatomica ossea le ali dell'ileo e come base muscolare i muscoli che si estendono sulla regione iliaca e terminano con la regione lombare.
7. **SOTTOFESA:** è un taglio che occupa la regione latero posteriore della coscia. Ha come una configurazione geometrica rettangolariforme e si estende dall'angolo della base ossea dell'ischio all'epifisi distale del femore. Ha come base d'appoggio laterale la fascia muscolare della cosiddetta noce.
8. **GIRELLO:** è un taglio anatomico che occupa il margine posteriore della coscia per la cui individuazione tecnica si opera mediante lo scollamento degli spazi intermuscolari a diretto contatto con la fesa e la sottofesa
9. **CAMPANELLO:** è un taglio caratterizzato dalla inserzione tendinea della base anatomica muscolare terminale della gamba. Per la sua individuazione è necessario isolare il tendine d'Achille e scollare le masse muscolari che in parte abbracciano la faccia posteriore della tibia
10. **MUSCOLO POSTERIORE:** è un taglio costituito dalla regione della gamba che ha come base anatomica ossea la tibia. Per la sua individuazione si procede distalmente in corrispondenza dell'articolazione tibio tarsica e prossimamente di quella femoro tibio rotulea.

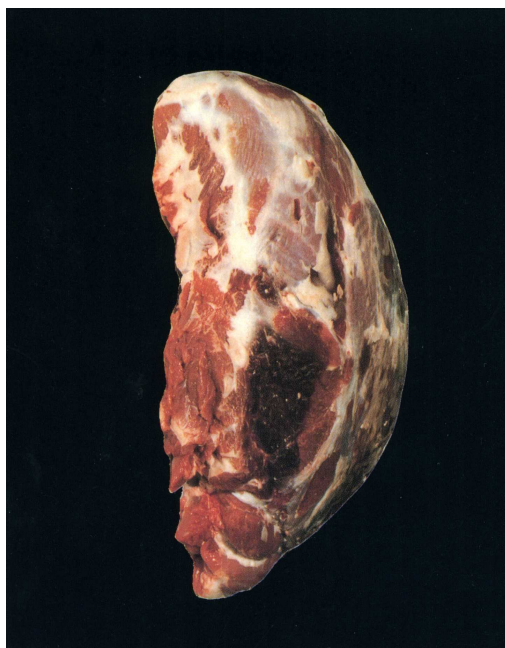
1. LOMBATA



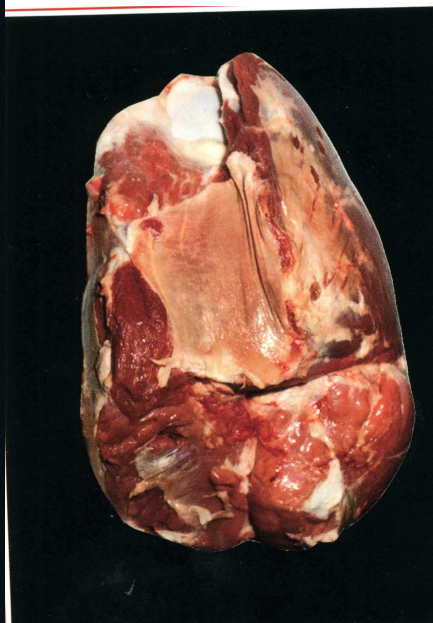
2. FILETTO



3. FESA



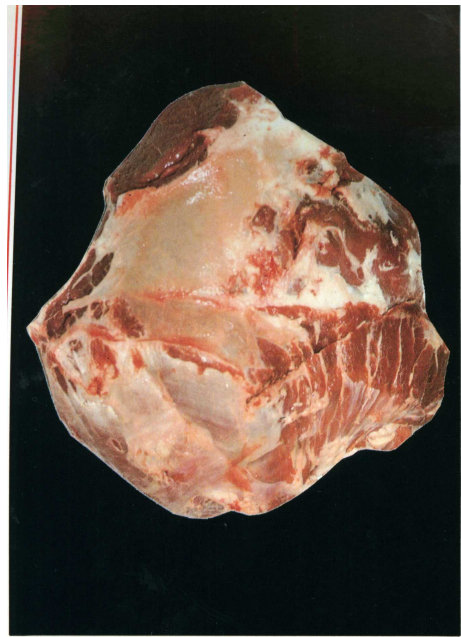
4. NOCE



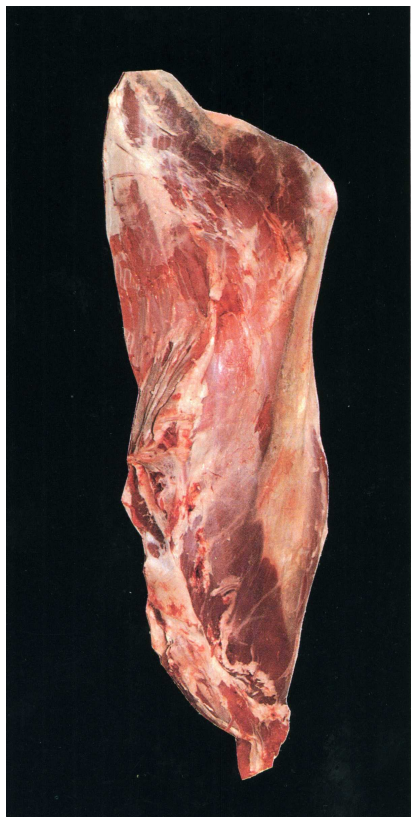
5. FIANCHETTO



6. SCAMONE



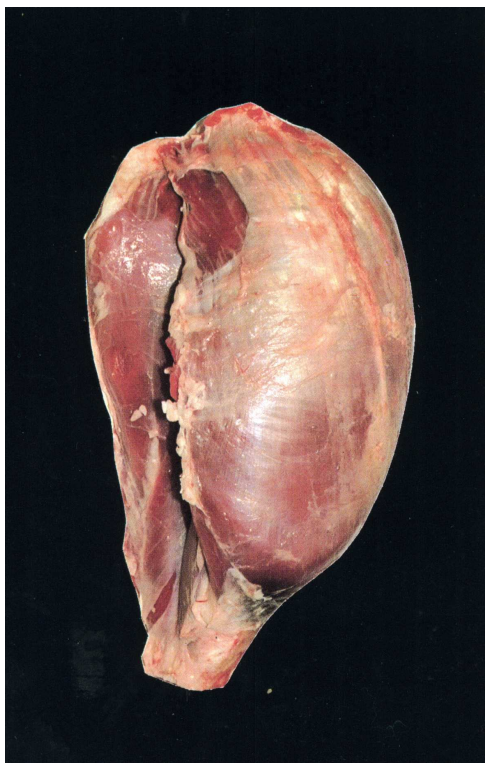
7. SOTTOFESA



8. GIRELLO



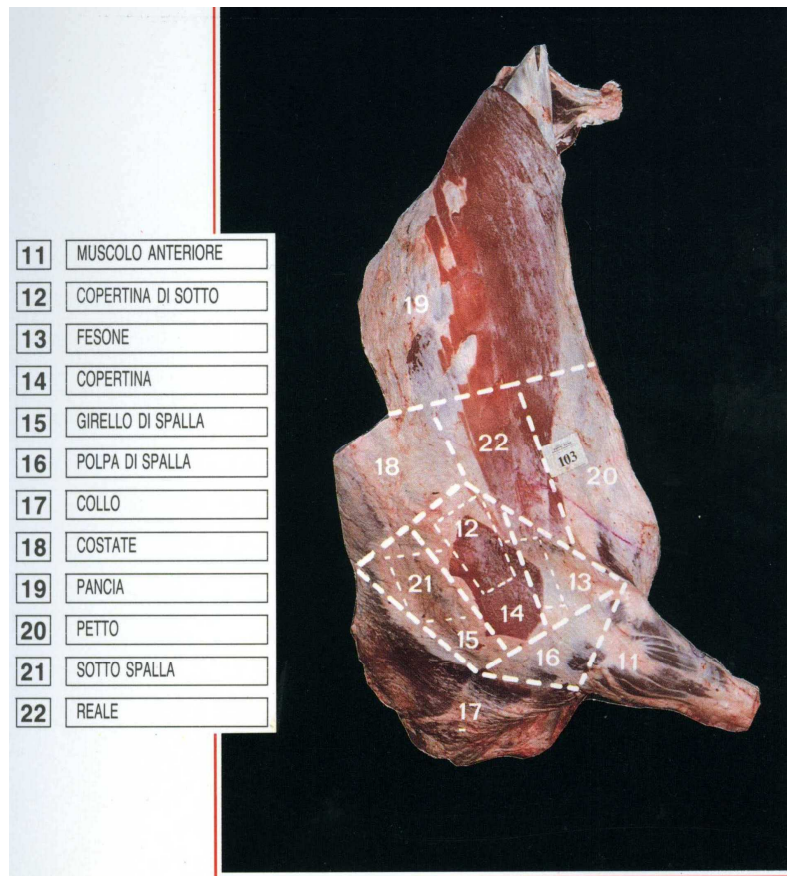
9.CAMPANELLO



10. MUSCOLO POST.



QUARTO ANTERIORE



- 1. MUSCOLO ANTERIORE:** è un taglio costituito dalla regione dell'avambraccio. Ha rapporti distalmente con il carpo e prossimamente con il gomito e con il braccio. La sua base anatomica ossea è rappresentata dal radio e dall'ulna.
- 2. COPERTINA DI SOTTO:** è un taglio che occupa interamente la superficie interna della scapola. Ha rapporti con il sottospalla, il fesone, il girello e il muscolo di spalla.
- 3. FESONE DI SPALLA:** è un taglio di aspetto triangolare che trova la sua collocazione nell'angolo formato dall'articolazione scapolo omerale. Sulla faccia interna ha contiguità con il sottospalla.

4. **COPERTINA:** il taglio spalla di sopra trova la sua collocazione nella fossa laterale più grande presente sulla faccia esterna della scapola. Esso è contiguo cranialmente al girello e caudalmente al fesone ed in basso al muscolo di spalla.
5. **GIRELLO DI SPALLA :** è un taglio che si presenta con una configurazione geometrica a tronco di cono appiattito. Per l'individuazione di questo taglio si procede mediante lo scollamento delle masse muscolari collocate nella fossa laterale più piccola presente sulla faccia esterna della scapola.
6. **POLPA DI SPALLA:** il taglio è posto in corrispondenza della faccia anteriore dell'omero e ha rapporti con il fesone, il petto, il sottospalla e la porzione inferiore del collo.
7. **COLLO:** è un taglio che nel suo complesso ha una configurazione geometrica trapezoidale. Ha rapporti cranialmente con la testa, inferiormente con il petto e il muscolo di spalla, caudalmente con il sottospalla e la costata. La sua individuazione la si ottiene asportando il petto, il sottospalla e le costate.
8. **COSTATE:** è un taglio che si trova in rapporto anteriormente con il collo, posteriormente con la lombata ed inferiormente con il sottospalla.costato. Per la sua identificazione è necessario considerare la suddivisione della mezzana in modo tradizionale

(sei-otto costole) o in maniera industriale (cinque costole).

9. **PANCIA:** è un taglio unico che comprende la regione dell'addome vero e proprio ed in parte la regione del costato. La sua individuazione dipende dal taglio tradizionale o industriale del quarto.

10. **PETTO:** è un taglio unico costituito da due porzioni: la punta nella parte posteriore ed il fiocco nella parte anteriore. La base anatomica ossea è costituita dalle sette emisternebre ed in parte dai monconi delle relative costole.

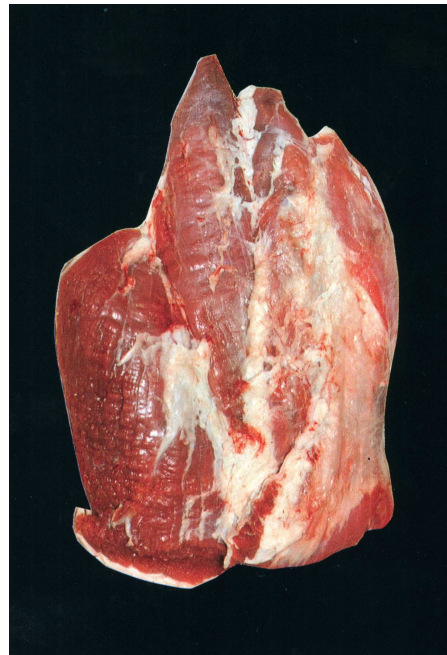
11. **SOTTOSPALLA:** è un taglio che presenta un aspetto rettangolariforme la cui individuazione avviene dopo l'asportazione della spalla, del petto e costata, del collo. La base anatomica ossea è costituita da una parte delle prime costole.

12. **TAGLIO REALE:** è un taglio che risente, per la sua individuazione, degli usi e consuetudini locali. Il taglio reale può essere accorpato inferiormente con il petto e dorsalmente con le costate; come taglio unico può essere isolato dopo aver sezionato le costole in corrispondenza del centro della dialisi, la pancia ed il sottospalla rispettivamente nella zona caudale. La base anatomica ossea è costituita dalle costole.

1. MUSCOLO ANT.



2. COPERTINA
DI SOTTO



3. FESONE DI
SPALLA



4. COPERTINA



5. GIRELLO DI SPALLA



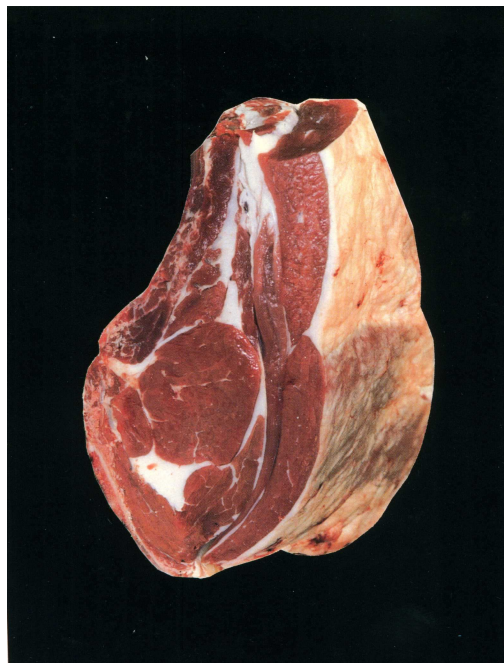
6. POLPA DI SPALLA



7. COLLO



8. COSTATE



9. PANCIA



10. PETTO



11. SOTTOSPALLA



12. TAGLIO REALE



ALLEGATO 1

LOMBATA: con questo pezzo si possono fare il roast-beaf, le fettine ai ferri o alla griglia e se ha l'osso la costata;

FILETTO: ottimo per fare fettine ai ferri o alla griglia;

FESA: è un altro pezzo che va bene per fare le fettine o la Paillard;

NOCE: con questo pezzo si possono fare delle fettine in padella ma non ai ferri o alla griglia;

FIANCHETTO: va bene per fare arrosti e se gli si incide la cosiddetta tasca, lo si può farcire;

SCAMONE: va bene per fare fettine ai ferri o alla griglia;

SOTTOFESA; va bene per fare fettine impanate, scaloppine o arrosto di coscia (rimane più magro)

GIRELLO: ottimo per fare il vitel-tonné, fettine o scaloppine non va bene da fare ai ferri;

CAMPANELLO: ottimo per un arrosto bello morbido;

MUSCOLO POSTERIORE: da fare bollito o spezzatino (rimane un po' nervoso).

ALLEGATO 2

MUSCOLO ANTERIORE: va bene per fare bollito o spezzatino (rimane un po' nervoso)

COPERTINA DI SOTTO: con questo pezzo si consiglia di fare spezzatino o al limite anche del bollito (come bollito rimane un po' asciutto);

FESONE DI SPALLA: va bene per fare fettine o scaloppine non va bene da fare ai ferri;

COPERTINA: è la parte migliore per fare l'arrosto perché rimane bello morbido (arrosto della vena);

GIRELLO DI SPALLA: anche questo pezzo è ottimo per fare l'arrosto;

POLPA DI SPALLA: da fare spezzatino, bocconcini o carne trita;

COLLO: è un pezzo che va bene per fare un po' di tutto come: arrosto, spezzatino, bollito o carne trita non va bene per fare fettine;

COSTATE: da fare ai ferri o alla griglia e come sottofiletto con l'osso;

PANCIA: con l'osso va bene per fare bollito, senza osso invece, spezzatino, rollate o carne trita;

PETTO: esattamente come la pancia, quindi bollito se ha l'osso altrimenti spezzatino, rollate o carne trita;

SOTTOSPALLA: da utilizzare per arrosto, bollito, carne trita ma non fettine;

TAGLIO REALE: va bene per fare bollito.