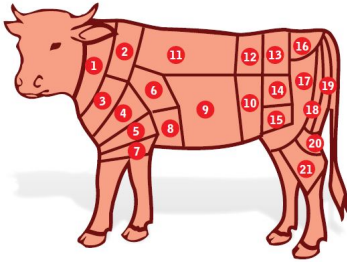


There are no translations available.



1. Collo: è particolarmente muscoloso e ricco di collagene. Generalmente poco tenero, è adatto per bollito, spezzatino e macinato.
2. Reale: è la parte posteriore del collo, costituita da costole e una buona quantità di carne. È un taglio adatto agli arrosti e alle tagliate.
3. Girello di spalla: muscolo possente, particolarmente magro. Può essere impiegato sia per le cotture rapide che lente. Adatto alle fettine, agli arrosti o ai brasati.
4. Cappello del prete: subito sottostante al precedente, è riconoscibile per la vena centrale. Adatto a brasati e per fettine alla pizzaiola.
5. Fesone di spalla: taglio magro e compatto, adatto a cotolette fritte 'alla milanese', scaloppe o bistecche cucinate 'alla pizzaiola'.
6. Copertina di sotto: piccolo taglio situato sopra il costato, si presta a cotture in umido.

7. Brione e geretto anteriore: sono i tagli situati sulle zampe anteriori. Non molto diffusi a livello commerciale, sono tuttavia perfetti per i bolliti misti ricchi di gusto visto il buon quantitativo di grasso e collagene.

8. Petto: una parte piuttosto grassa, e dunque saporita, che si usa per arrostiti, rotoli farciti o bolliti nutrienti.

9. Biancostato e pancia: grandi tagli laterali, ricchi di grasso e particolarmente saporiti. Si cucinano bolliti o a spezzatino.

10. Scalfò: anche questa parte come le precedenti ha ricca densità lipidica ed è dunque ideale per le cotture in umido. Scartate le membrane di cui è ricca, può essere anche destinato ai macinati.

11. Lombata: è la parte superiore del dorso e comprende Costata e Fiorentina. La prima è la parte anteriore che ha l'osso della costola, mentre la seconda si presenta con l'osso dalla tipica forma a "T" che divide filetto e controfiletto. In tranci piuttosto spessi, cotta alla brace (in alternativa alla piastra) diventa la classica bistecca "Fiorentina". La lombata disossata è il roastbeef che, oltre alla classica cottura in casseruola, si presta al taglio di bistecche senza osso.

12. Filetto: piccolo muscolo situato sotto le vertebre toraciche. Molto magro e povero di tessuto connettivo, si presta a cotture veloci sulla piastra per mantenerne la tipica tenerezza.

13. Scamone: è la groppa dell'animale che separa la lombata dalla coscia. Tra i tagli più diffusi sul mercato viene in genere utilizzato per le fettine, per bistecche alla griglia o tagliata.

14. Spinacino o fiocco: piccolo taglio chiamato anche "tasca" perché adatto alle farciture. Una volta riempito con verdure, formaggi o spezie, si lega e si cuoce con tecnica mista, prima in umido poi arrostito.

15. Noce: adiacente allo spinacino, è un taglio di particolare pregio per il combinato di magrezza e tenerezza. Se ne ricavano morbide fettine o delicate scaloppe da cuocere in padella.

16. Codone: piccolo muscolo che si trova sopra la coscia, tenero e saporito. In cucina è molto versatile. Può essere infatti adatto alle preparazioni di carpaccio, ma anche di bistecche da cuocere ai ferri.

17. Sottofesa: è la parte più ampia del gluteo dell'animale. Piuttosto saporita ma dalla consistenza un po' fibrosa, è ideale per gli arrosti.

18. Girello: ha una grana piuttosto sottile, che è preferibile cucinare come roastbeef, fettine, vitello tonnato e arrosti freddi.

19. Fesa: è il taglio anatomico più grande, adatto a tutte le cucine rapide (fettine e scaloppe soprattutto) ma ottimo anche per carpacci e tartare.

20. Pesce o campanello: adatto a cotture lunghe, in umido, brasato o anche bollito. Nella zona di Perugia viene spesso utilizzato per la pizzaiola.

21. Stinco o muscolo: è particolarmente adatto alla preparazione dell'ossobuco in umido o bolliti.

Delle altre parti del bovino, definite il "quinto quarto", fanno parte la coda (da cucinare in umido per farne secondi o sughi per primi di pasta), la lingua (bolliti) e la guancia (brasati). Cervello, milza, cuore, polmoni e testicoli sono invece adatti ai fritti o agli stufati con patate o verdure. Fegato e rognoni sono molto saporiti e si cucinano in genere saltati in padella con un fondo alcolico (vino rosso, brandy o cognac). Infine la trippa che, adeguatamente ripulita, va lessata per ultimare la cottura nel sugo di pomodoro.

Testo tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria delle Carni" consultabile [qui](#) .