



1. Testa: bollita lentamente e intera, cosicché i tessuti e il collagene si sciolgano in acqua formando un impasto coloso. È così che si prepara la coppa.

2. Gola: è un taglio particolarmente grasso utilizzato in genere per la preparazione del “guanciale”, usato per paste alla gricia, all’amatriciana o alla carbonara.

3. Lardo: lunga striscia adiposa che sovrasta la parte anteriore della colonna vertebrale. Oltre ai salumi, si utilizza in fettine fresche per insaporire e lardellare altri tagli di carne più magra, sia suina che bovina.

4. Coppa: taglio tra il lardo e la spalla, è composto sia da parti magre che grasse. Per questo è adatto ad essere tagliato in bracioline che, cotte sulla brace o alla piastra a fuoco vivo, sono caratteristiche per sapore e morbidezza.

5. Carré o arista: taglio longilineo posto sopra le vertebre lombari. Se è sezionato con le ossa si trasforma in bracioline o costole da cuocere arrosto. Senza osso l’arista si cucina in casseruola o al forno, con odori e spezie.

6. Lombo: è la parte che si trova dietro al carré. Taglio piuttosto magro adatto a medaglioni e scaloppine da cuocere in padella.

7. Coscia: in genere destinata alla produzione del prosciutto, a causa delle sue grandi dimensioni non è frequentemente usata in cucina. Tuttavia, si può cucinare la coscia del lattonzolo, che in forno richiede cotture lente. In questo caso la carne è estremamente tenera.

8. Costine: sono le costole dell'area toracica. Possono essere lasciate intere o separate prima di essere cotte alla brace o al forno. Altra ricetta è in umido, per arricchire sughi di pomodoro per condire pasta o polenta. Nel primo caso la carne risulterà meno tenera, ma in entrambi estremamente saporita.

9. Filetto: piccolo taglio al di sotto delle vertebre, particolarmente apprezzato a livello gastronomico. È infatti molto tenero e si presta a cotture rapide, in genere alla piastra.

10. Pancetta: è il ventre, costituito da strati di magro e grasso alternati. Se non utilizzata per il salume, è indicata per avvolgere e insaporire altri tagli magri durante la rosolatura o la cottura in forno.

11. Spalla: è il muscolo più possente del maiale e dunque piuttosto consistente. È un taglio molto saporito ed è preferibile cuocerlo in umido o brasato.

12. Stinco: è la parte che si trova tra la coscia e lo zampetto. Una volta stufato lentamente rilascia buone quantità di grasso che diventano un sugo di accompagnamento molto gustoso.

Infine il sangue, che si utilizza per preparare il "sanguinaccio". Del "quinto quarto" suino fanno parte la testa, bollita lentamente e intera per preparare la coppa e, come per il vitello, lingua e guancia per bolliti o brasati. Stessa cosa per cervello, milza, cuore, polmoni, testicoli, fegato e rognoni che possono essere stufati. Rispetto al vitello, però, dal maiale si ricavano anche sugna e rete, rispettivamente utili per ricavare un grasso da frittura o da condimento e una "maglia" per avvolgere altri cibi che necessitano di essere tenuti compatti durante la cottura.