



Le carni appena macellate, specie quelle bovine, risultano in genere dure. Questo perché, dopo l'abbattimento dell'animale, i muscoli si irrigidiscono e tendono a perdere liquidi.

È dunque necessario sottoporre le carni ad un processo di maturazione spontanea, utile a rendere la carne più tenera: la frollatura. I quarti dell'animale vengono posti in una cella frigorifera a una temperatura compresa tra 0 e 4°C per circa due settimane.

Tuttavia, carni economiche vengono frollate per 24-48 ore mentre altre, particolarmente prelibate, vengono fatte maturare anche alcuni mesi e per questo sono decisamente più costose.

Non esiste ad oggi una legge che indica modalità e tempi di frollatura per i vari tipi di taglio. Ciò significa che la qualità della carne a seguito di una giusta maturazione è affidata esclusivamente alla competenza del macellaio.

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