

There are no translations available.



Aroma: insieme delle percezioni gustative e olfattive dovute alla miscela gassosa che si sprigiona durante la masticazione. Essa dipende soprattutto dalla quantità e dalla composizione del grasso.

Brasatura: è una tecnica di cottura generalmente utilizzata per le carni rosse ricche di collagene. Avviene lentamente, in umido e in una casseruola con coperchio. È Solitamente preceduta da una marinatura e conferisce morbidezza ai tessuti.

Colore: dipende dalla mioglobina, una molecola contenente ferro, che conferisce ai tessuti diverse tonalità di rosso. Varia a seconda del muscolo, dell'età dell'animale e dell'esposizione all'aria.

Frollatura: processo di maturazione spontanea che inizia nelle carni una volta riposte in celle frigorifere. Serve a renderla più tenera, saporita e digeribile.

Grana: è data dalla "fibrosità". Dipende dal taglio e dalla qualità. In genere, una carne a grana fine è più tenera, mentre una grana più spessa è tipica delle carni dure.

Hamburger: medaglione di carne macinata, generalmente bovina, da cuocere sulla piastra. Nato ad Amburgo (dalla quale prende il nome) alla fine dell'Ottocento, venne portato in Nordamerica dove è diventato piatto tipico. Si prepara impastando la carne con salse, spezie e grasso aggiunto (se si desidera dare molto sapore) per una breve marinatura, poi si cuoce alla piastra e si serve all'interno di un panino.

Lardellare: inserire strisce di lardo o pancetta all'interno dei tessuti magri prima della cottura mediante un apposito strumento chiamato "ago" o "lardatoio". Serve per insaporire ed intenerire la carne.

Marinatura: procedura che serve a dare sapore e piacevolezza alla carne mediante il contatto con liquidi, succhi e condimenti. Ad esempio, si può bagnare il carpaccio di vitello con succo di limone per circa un'ora o il girello con abbondante vino rosso e spezie.

Odore: dipende dall'alimentazione dell'animale e dallo stato di conservazione. La carne cruda deve avere un odore tenue. Se, invece, è sgradevole è un indicatore di alterazione.

Quinto quarto: è l'insieme delle parti meno nobili dell'animale come testa, coda, zampe, interiora e frattaglie. Molto usato nella cucina della tradizione regionale di un tempo, il quinto quarto ha vissuto un lungo periodo di ombra ma oggi è tornato in uso per recuperare l'antica tradizione gastronomica locale. **Sbianchire o sbollentare:** consiste in una breve immersione della carne in acqua bollente. Una precottura che serve a ripulire la superficie dei tessuti senza però alterarne sapore, consistenza e proprietà nutrizionali.

Succulenza: capacità delle carni di fornire una piacevole sensazione di succosità durante la masticazione. Nelle carni di qualità è persistente.

Tagli anatomici: sono le parti di carne sezionate dalle mezzene o quarti. I tagli si dividono in quelli del quarto anteriore, posteriore o delle parti del collo.

Tenerezza: tra le caratteristiche è forse la più importante. È la sensazione di cedevolezza dei tessuti durante la masticazione. Più la carne è tenera, più è facile gustarla e digerirla.

Tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria delle carni", consultabile [qui](#).