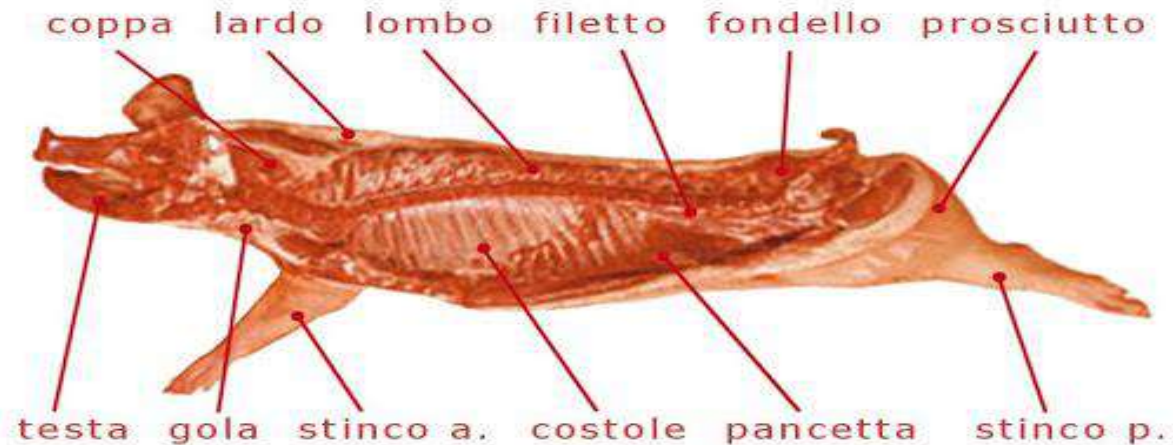


I tagli anatomici del suino



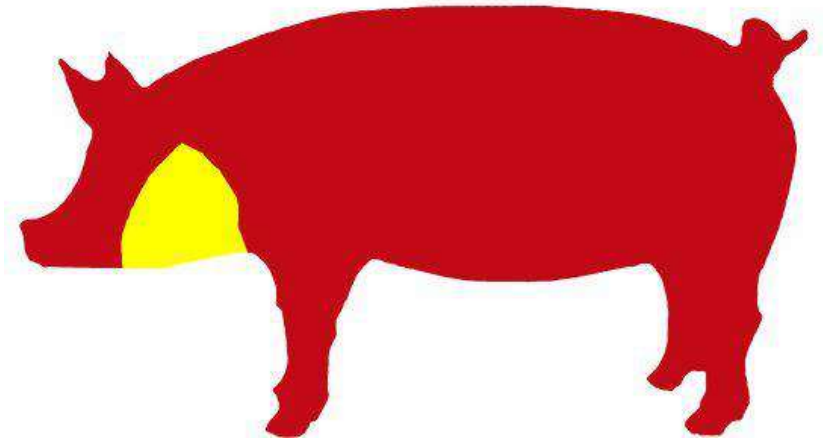
“IL RITO DEL MAIALE” – 14 FEB 2021

MARIO ORRICO, MEDICO VETERINARIO

Gola o Guanciale

Si tratta di un pezzo di carne ricavato dal collo, percorso da venature magre e una componente di grasso pregiato, diverso dal lardo di schiena e dalla pancetta.

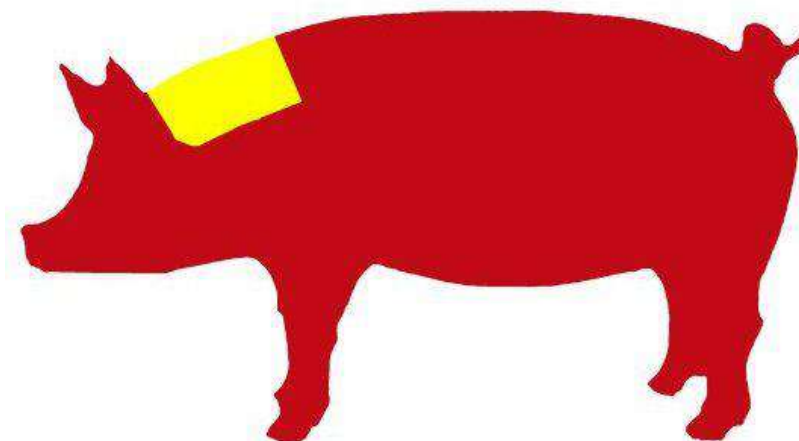
Ha una consistenza più compatta e si può usare anche per l'impasto del salame



Coppa o capocollo

Estremità anteriore della LOMBATA.

Ogni maiale possiede due pezzi di capocollo, costituiti dalle emi-vertebre e dalla carne adiacente. È formata dai muscoli del collo e del dorso con relative vertebre (cervicali e dorsali fino alla sesta). Un capocollo intero pesa circa 3-4 kg, a seconda della grandezza del maiale. Il capocollo è costituito da differenti fasce muscolari, inframmezzate da una quantità importante di grasso visibile, asportabile abbastanza facilmente. Questo grasso mantiene la carne morbida e conferisce un sapore molto intenso. Dal capocollo si ricava, dopo la rifilatura e la sgrossatura, la coppa.

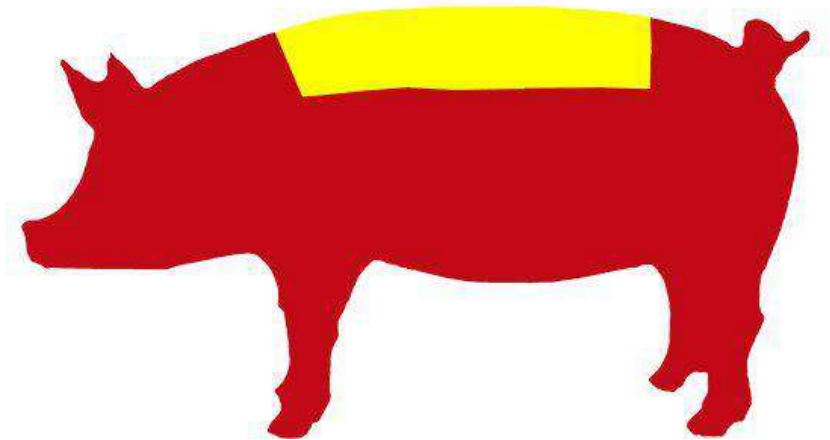


Lombo - Carrè

Va dalla 7° costa fino alla coda. Si tratta della parte della colonna vertebrale che include tutte le vertebre e la parte iniziale delle costole. Nella parte posteriore (vicino alla coscia) la carne del lombo ha un colore omogeneo, chiaro (si tratta del muscolo chiamato *Longissimus*), mentre nella parte anteriore contiene fasce muscolari di colore molto diverso, più scuro, e con caratteristiche di morbidezza e gusto più interessanti, corrispondenti ai muscoli *Multifidus dorsi* e *Spinalis dorsi*. Se disossata si parla di **LONZA**.

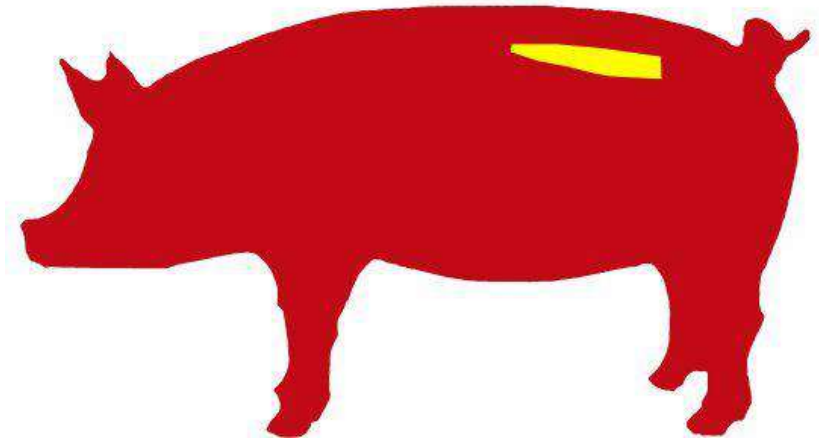
Base scheletrica: T6-L

Muscoli: intercostali, grande dorsale, lungo dorsale, trasverso del dorso, dentati, obliquo esterno, psoas



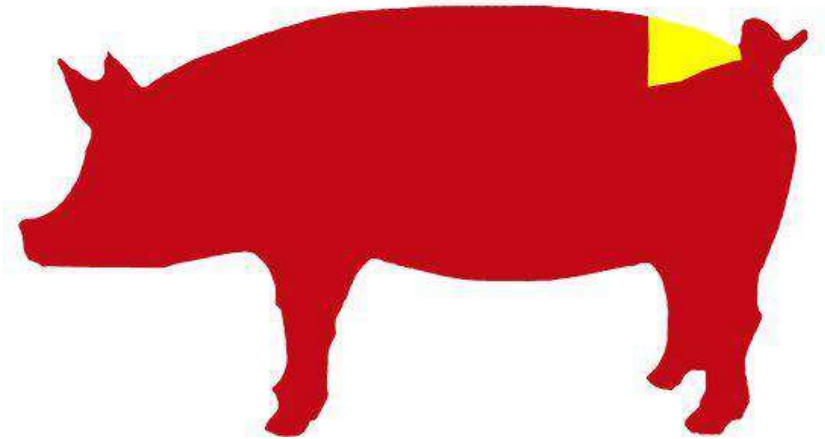
Filetto

Va dall'estremità della spalla alla prima costola. È una fascia di muscoli (tenerissimi) che si trovano sotto la lonza. Ha forma sottile e allungata (35 x 7-8 cm), carne molto magra, un po' più scura delle altre. È un taglio pregiato.



Fondello o controfiletto

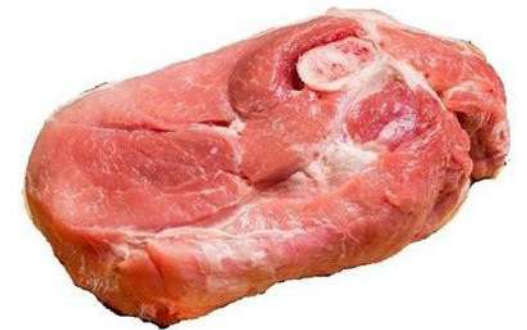
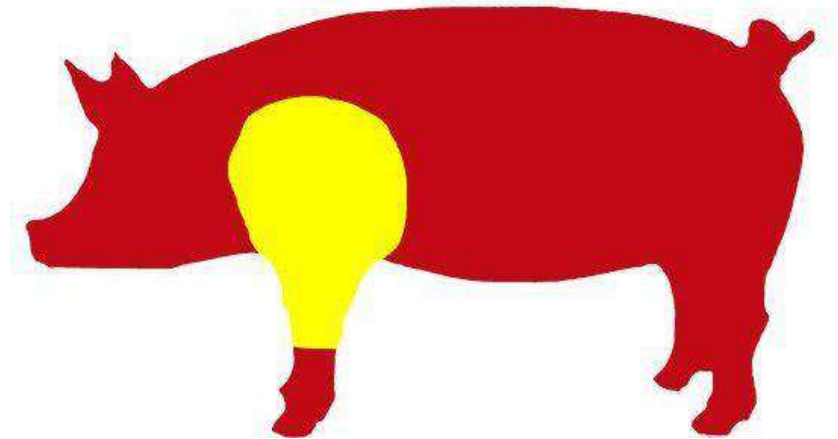
Porzione superiore ed interna del prosciutto. Viene utilizzato, dopo essere rifilata dal grasso per la produzione di Culatello e/o Fiocco. Forma allungata, “a pera”, è tradizionalmente avvolto nella vescica del suino. Considerato una delle parti più pregiata della coscia del maiale adulto italiano.



Spalla

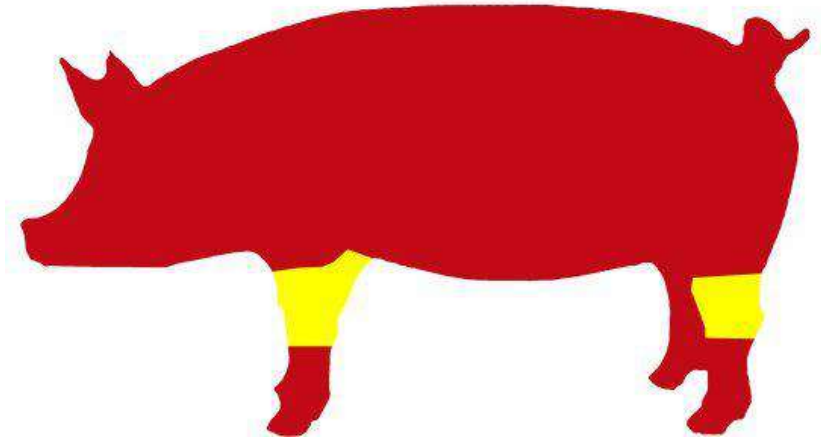
Il muscolo di spalla è molto versatile. Dalla spalla si ottiene il “prosciutto cotto di spalla”;
E' formata da: fesa e muscolo; con la prima, più pregiata e tenera, viene prodotto il salame; con il secondo, più duro, vengono preparati prodotti che richiedono una cottura lunga (cotechino, salame cotto, mortadella e würstel)

Base scheletrica: scapola, radio, ulna
Muscoli: del braccio



Stinco Anteriore e Posteriore

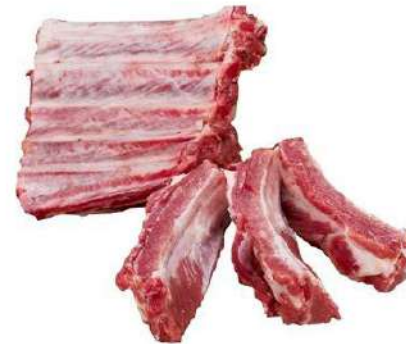
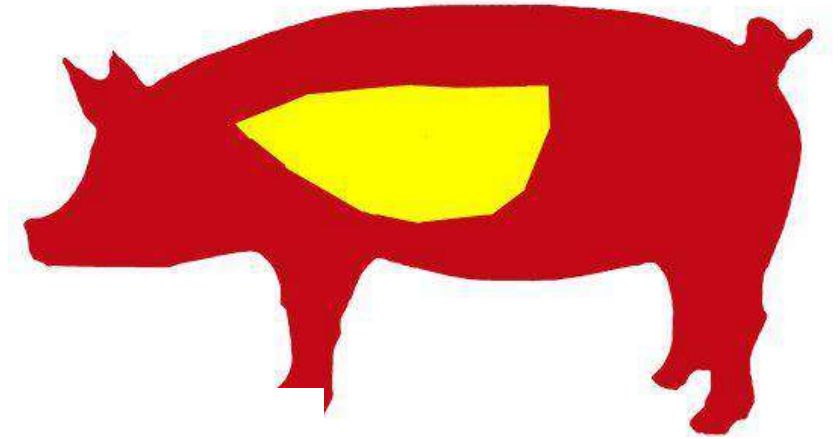
Lo stinco è situato nella parte inferiore della zampa del maiale, immediatamente sotto alla coscia/spalla, ovvero tra il ginocchio/gomito ed il piedino. È composto dai muscoli che circondano la tibia/ulna-radio del maiale



Costato (Parte Anteriore)

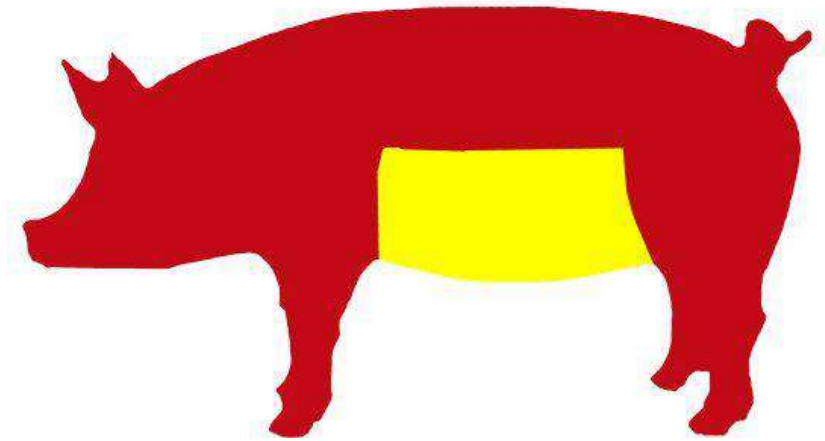
Sono il prolungamento in basso delle costole del carré. La base anatomica è data dallo sterno con i relativi muscoli pettorali e dalle costole recise dal taglio lombo con i muscoli costali. È un taglio povero di carne e ricco di tessuto connettivo. Le costine sono molto saporite cotte alla griglia. Si tratta di un taglio piatto e molto economico, usatissimo per la preparazione di ricette regionali. (Puntine)

Base scheletrica: parte terminale delle coste, sterno
Muscoli: intercostali



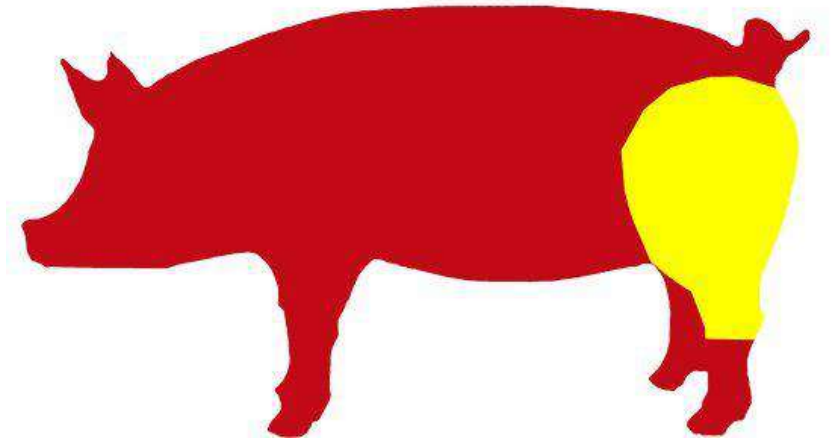
Pancetta

È la parte anteriore del costato. Si distingue in parte magra e in parte grassa. Ricavata dal ventre del maiale, ha uno spessore di grasso inferiore al lardo ed un maggiore contenuto di tessuto muscolare sia del lardo che del guanciale; ha diverse preparazioni: tesa o arrotolata, con cotenna o scotennata, insaporita con spezie e aromi oppure affumicata, stagionata o cotta, ecc... Viene usata come ingrediente in diverse ricette.



Prosciutto

Taglio di carne dell'arto posteriore del maiale, dall'anca alla prima fila delle ossa tarsali, volgarmente noto come "coscia". Viene utilizzato principalmente per la produzione di prosciutto crudo o cotto.



Prosciutto cotto (dettagli)

Tre tipologie:

- **prosciutto cotto di alta qualità** - devono essere identificabili almeno 3 dei 4 muscoli principali della coscia intera del suino. Il tasso di umidità deve essere compreso tra il 75,5 ed il 76,5%*;

- **prosciutto cotto scelto** - devono essere identificabili almeno 3 dei 4 muscoli principali della coscia intera del suino. Il tasso di umidità deve essere compreso tra il 78,5 ed il 79,5%*;

- **prosciutto cotto** ottenuto dalla coscia del suino (eventualmente disossata, sgrassata, sezionata e privata dei tendini e della cotenna) Il tasso di umidità deve essere compreso tra l'81 e l'82%*

Disposizione dei muscoli dell'arto posteriore attorno al femore (ombreggiato)

G: muscolo gracile

S: muscolo sartorio

VL: Muscolo vasto laterale

RF: Muscolo retto femorale

VI: Muscolo vasto intermedio

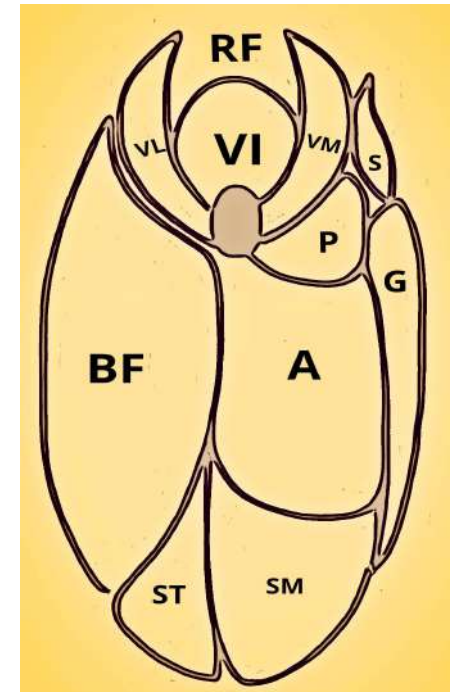
P: Muscolo pettineo

A: Muscolo adduttore

SM: Muscolo semimembranoso

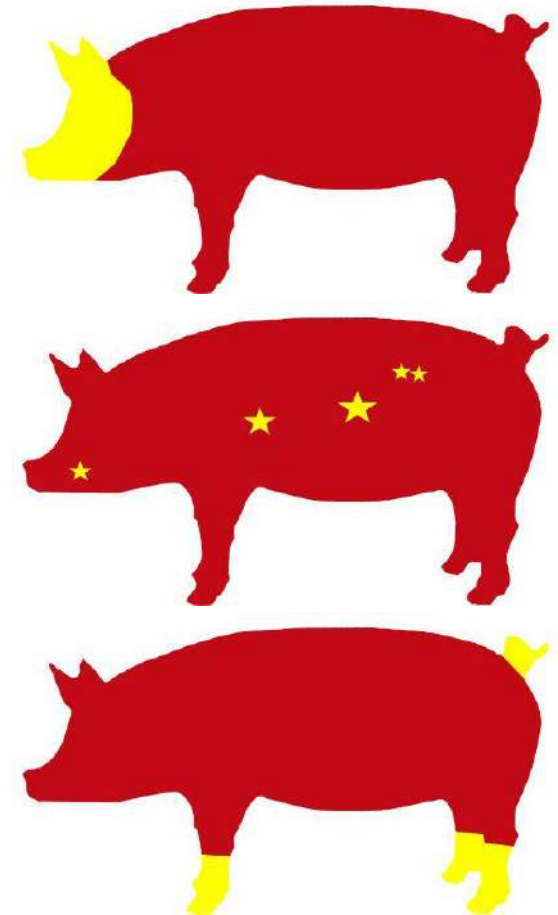
ST: Muscolo semitendineo

BF: Muscolo bicipite femorale

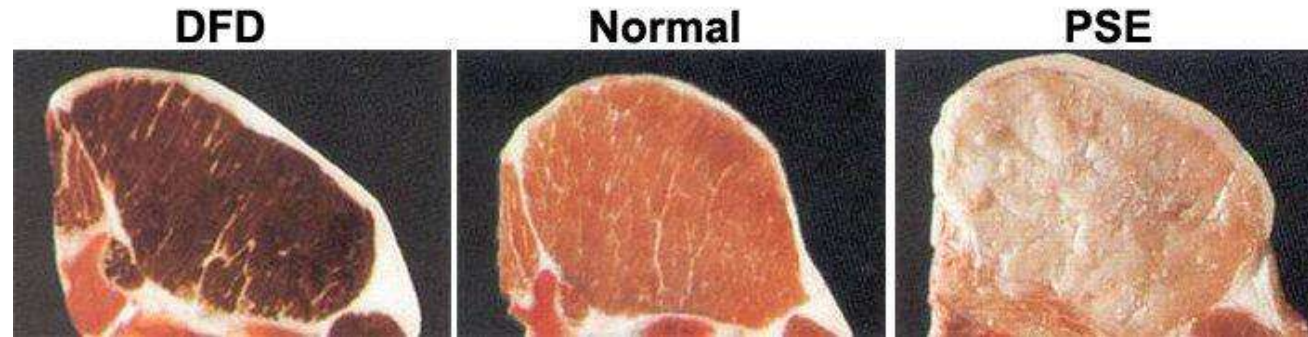


Quinto quarto - “Del maiale non si butta via nulla”

- Sugna – Strutto -> lardo e grasso viscerale
- Gelatina – Suzu -> parte carnea della testa, coda ed orecchie.
- Cicoli o “scarafuogli” --> pezzetti di carne di scarto di maiale (come pelle, orecchie, zampe) tritati, bolliti e immersi nel loro grasso.
- Salame pezzente -> annuglia (di polmone o fegato)
- Cottenne
- Omento -> usato per avvolgere prima della stagionatura o della cottura



Benessere animale e macellazione: effetti sulla qualità della carne



- Capacità ritenzione idrica e Ph

DFD = scura, solida e secca.

Legata solo a prolungati fattori di stress (viaggi troppo lunghi manipolazioni errate) +++ consumo glicogeno.

Anormale sviluppo del PH che dopo 24h dalla macellazione si mantiene a valori intorno 6 – 6,5.

Incremento attività batterica , minore possibilità di conservazione e alta capacità di ritenzione idrica.

PSE = pallida, flaccida ed essudativa

Predisposizione genetica (gene hal) e stress pre-macellazione. Diminuzione rapida del PH che arriva a 5,5 in 20 minuti con conseguente accumulo di acido lattico. Denaturazione proteica e bassa capacità di ritenzione idrica.

NON IDONEO alla produzione di crudi stagionati

Grazie per l'attenzione

Riferimenti:

mario.orrigo90@gmail.com - 3487544034

Medico veterinario

One Health specialist