

FRIGO lancia una nuova iniziativa che coinvolge le scuole di cucina in tutta Italia che ha l'obiettivo di far conoscere e dare il giusto valore alla carne di vitello: buonissima e semplicissima da preparare! Sì, perché la carne di vitello è delicata, ha un gusto raffinato e aromi sottili. Ma questo non significa che sia difficile da cucinare o che richieda lunghe preparazioni, anzi!

SAPORI D'EUROPA

LA CARNE
DI VITELLO

1 BUONA IDEA PER
1000 BUONE IDEE

UN TAGLIO

per ogni
ricetta

1 FILETTO

È il taglio più pregiato, perché è magro e privo di nervi, tenero e succoso. Intero, il filetto è l'ideale per arrostiti e tagliate, mentre diviso in parti si presta a cotture differenti. La parte anteriore è la più indicata per le bistecche, quella centrale per i medaglioni e quella finale per il classico filetto e i bocconcini.

2 FESA

È l'equivalente della "rosa" del bovino adulto: un taglio di qualità, molto tenero, perfetto per bistecche alla paillard, scaloppine, spiedini e fettine per preparare gli involtini.

3 NOCE

Questo taglio, ricavato dalla parte sottostante la fesa, è indicato per arrostiti, paillard, spezzatini e scaloppine. Ma anche per tartare e piatti di carne a crudo.

4 SOTTOFESA

È indicato per arrostiti, fettine, involtini e anche brasati.

5 SCAMONE

Ricavato dalla parte esterna della coscia, è molto versatile perché adatto per arrostiti e bolliti, bistecche, carpacci e tartare.

6 NODINI

Composti da filetto e controfiletto, separati da due ossa che formano una specie di "T", sono molto teneri e sono indicati per tutte le preparazioni in padella.

7 CARRÉ

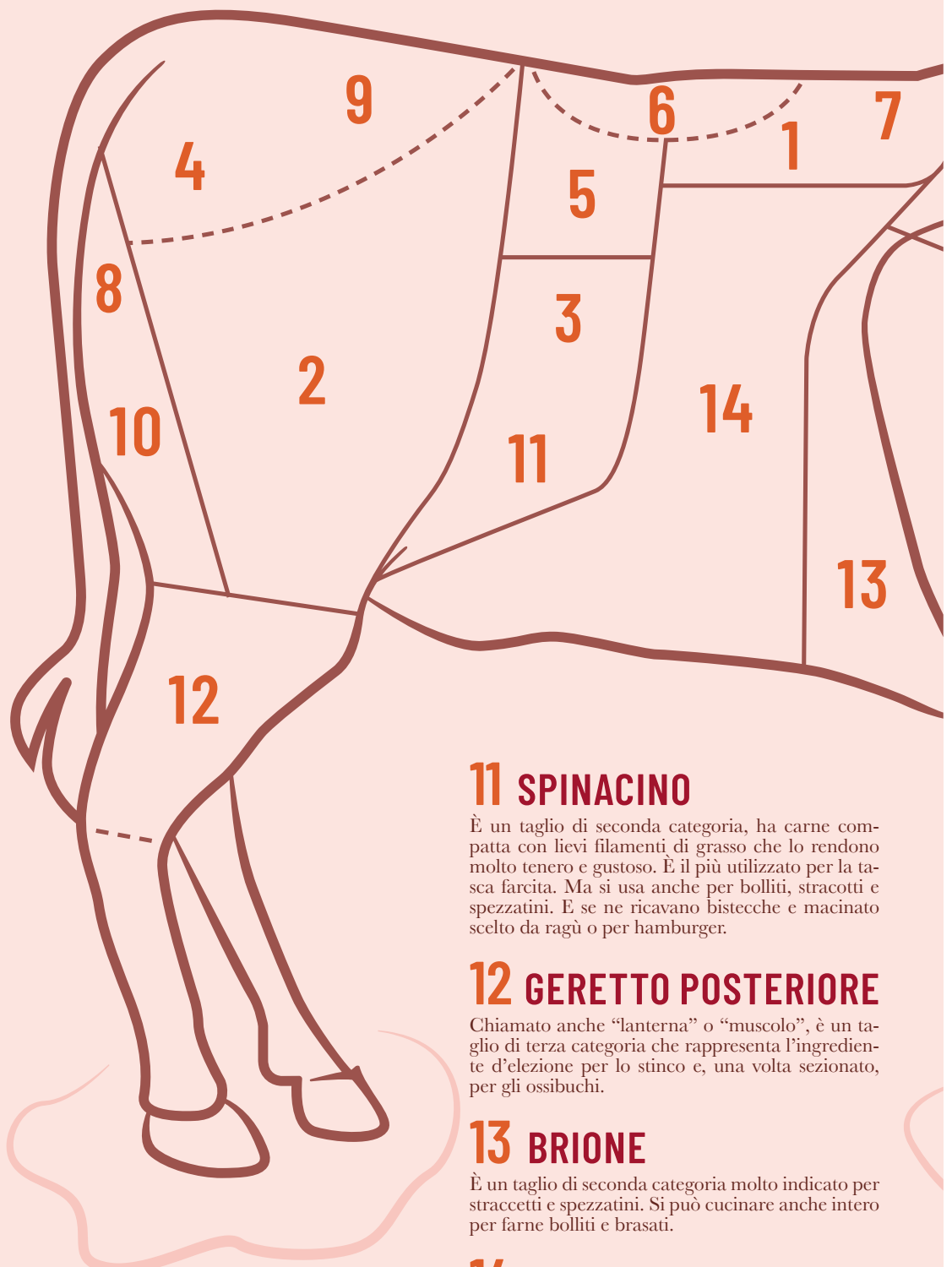
È la parte dorsale del vitello. Dalle prime vertebre anteriori si ottengono le costole, con la loro rosetta di carne tenera ma compatta. Ecco perché il carré è il taglio migliore per le costole alla milanese. Sono perfette anche da cucinare in padella o alla griglia.

8 MAGATELLO

Chiamato anche "girello", è un taglio di seconda categoria, molto magro, che, una volta affettato, si rivela perfetto per scaloppine, carpacci, paillard, fettine per involtini e cotolette. È il taglio per eccellenza per preparare il vitello tonnato o da aprire a tasca e da farcire.

9 CODONE

Detto anche "codoncino", dà il meglio di sé quando viene tagliato a fettine. È insuperabile per le scaloppine alla pizzaiola.



10 PESCE

Nota anche con il nome di "piccione", è un taglio di seconda categoria di ridotte dimensioni (al massimo 1 kg di peso), consigliato per polpette, polpettoni e bolliti.

11 SPINACINO

È un taglio di seconda categoria, ha carne compatta con lievi filamenti di grasso che lo rendono molto tenero e gustoso. È il più utilizzato per la tasca farcita. Ma si usa anche per bolliti, stracotti e spezzatini. E se ne ricavano bistecche e macinato scelto da ragù o per hamburger.

12 GERETTO POSTERIORE

Chiamato anche "lanterna" o "muscolo", è un taglio di terza categoria che rappresenta l'ingrediente d'elezione per lo stinco e, una volta sezionato, per gli ossibuchi.

13 BRIONE

È un taglio di seconda categoria molto indicato per straccetti e spezzatini. Si può cucinare anche intero per farne bolliti e brasati.

14 FESA DI SPALLA

È un taglio venduto disossato (e spesso anche arrotolato), ottimo per spezzatini, arrostiti farciti e arrotolati, umidi e scaloppine. È il più indicato per i salimbocca alla romana. Lo si trova anche con l'osso: in questo caso è chiamato anche "aletta" o "copertina di spalla" e si usa per i bolliti.

Nel vitello possiamo riconoscere circa 20 tagli principali: quelli che provengono dal quarto posteriore sono considerati tagli di prima categoria, quelli ottenuti dal quarto anteriore sono di seconda categoria, mentre quelli derivati da collo, addome e sottospalle rientrano nella terza categoria. Anche nel caso della carne di vitello – come per le altre carni bovine – è importante sapere qual è il taglio ideale per il piatto che si intende cucinare. I tagli, infatti, sono diversi per aspetto e sapore, e hanno anche un differente valore commerciale.



15 CAPPELLO DEL PRETE

È ottenuto dalla spalla ed è un taglio che richiede lunghe cotture, perfetto per bolliti, umidi e spezzatini.

16 FUSELLO

È un taglio di seconda categoria ricavato dai muscoli della spalla, e viene usato soprattutto per gli spezzatini. Intero, è consigliato per bolliti e cotture in umido.

17 COLLO

Ecco un pezzo poco conosciuto ma tenero e saporito, muscoloso e grasso il giusto per reggere lunghe cotture e ottenere deliziosi stracotti, bolliti, spezzatini e brasati. Una volta tritato è molto indicato per polpettoni e polpette.

18 PUNTA DI PETTO

È un taglio che comprende anche la pancia e che si suddivide in due sottotagli. Il primo è il fiocco di punta, usato soprattutto per preparare rollé farciti ma gustoso anche arrosto. Il secondo è la pancia (o pancetta), piuttosto grassa e ricca di cartilagini, che viene usata per preparare i teneroni e gli hamburger.

19 REALE

È un taglio piuttosto tenero, che, affettato, si usa per bistecche e involtini. Intero è consigliato per bolliti e cotture in umido. È un'ottima soluzione anche per spezzatini e macinati.

20 FIOCCO

Ecco un taglio di terza categoria, immancabile per i tradizionali bolliti misti all'italiana. Si usa soprattutto lessato.

SAPORI D'EUROPA

LA CARNE DI VITELLO

1 BUONA IDEA PER 1000 BUONE IDEE

Gli altri tagli

Tra i tagli meno pregiati, ma molto utilizzati, ci sono ancora la guancia ed il diaframma:

Guancia

La guancia è un taglio che può essere molto ben utilizzato per preparare il bollito o per il sugo alla genovese, perché si presta alla lunga cottura.

Diaframma

Il muscolo del diaframma è situato nella parte posteriore dell'animale tra le ultime costole e lo sterno. È un taglio di carne ottimo per il barbecue perché si presta alle cotture veloci.

Le frattaglie (il "quinto quarto")

Le frattaglie sono le parti edibili dell'animale che non rientrano nei quattro tagli principali dell'anteriore e del posteriore; per questo motivo il loro insieme viene anche chiamato "quinto quarto". Le frattaglie sono: **animelle, cervello, cuore, coda, fegato, intestino tenue, lingua, mammelle, milza, polmoni, rognoni (reni), testicoli, trippa, zampe.**

La tradizione culinaria italiana rimane particolarmente legata al consumo:

- della **Lingua**, immancabile nei piatti di lesso misto, da arricchire con l'uso di salse. Richiede una cottura attenta e molto lunga;
- delle **Animelle**, ghiandole salivari provenienti dagli animali più giovani;
- dell'**Intestino**, il cui tratto "tenue" viene utilizzato per preparare la pagliata ("pajata" in romano), ingrediente principale di un sugo particolare per la pasta. In altre zone dell'Italia centrale si cucina anche arrosto;
- del **Fegato**, oltre al famosissimo "fegato alla veneziana" con le cipolle, una fettina di fegato si può cucinare anche molto velocemente appena scottata in padella.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI
www.vivailvitello.it