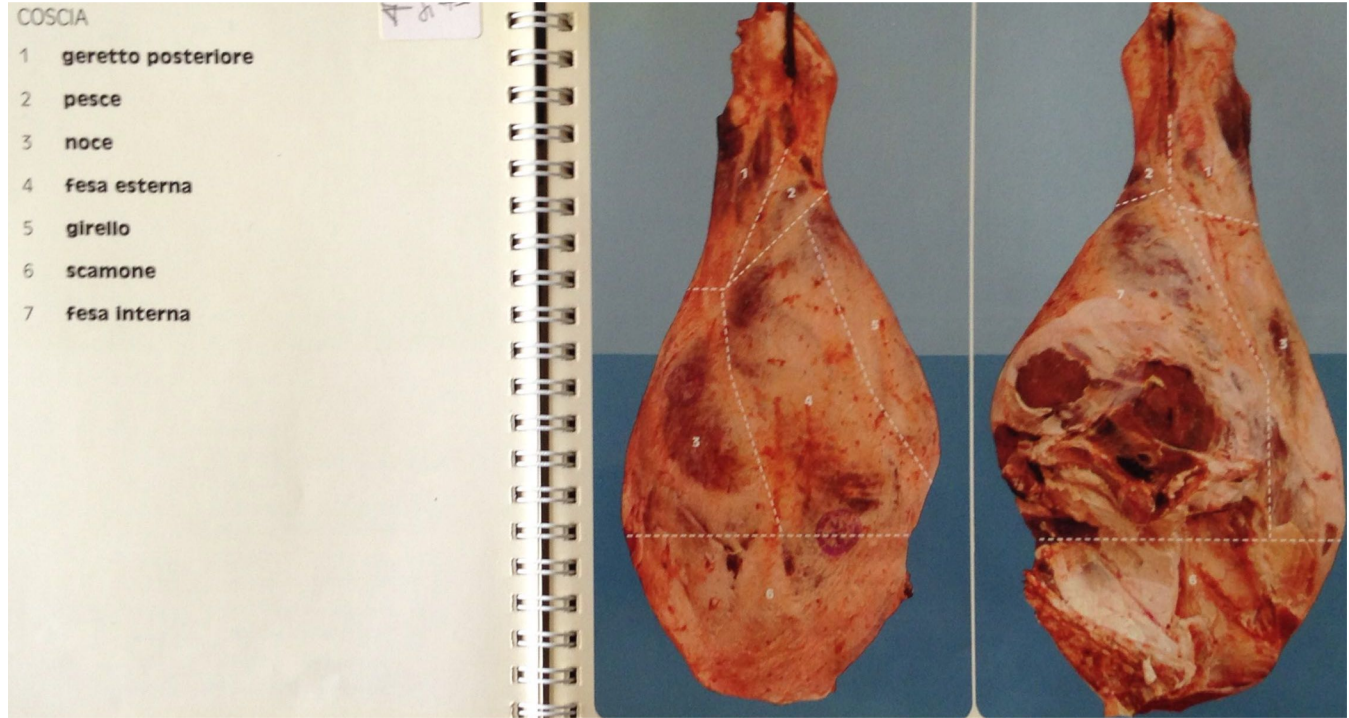


- A** LOMBATA
- B** COSCIA
- C** PANCIA

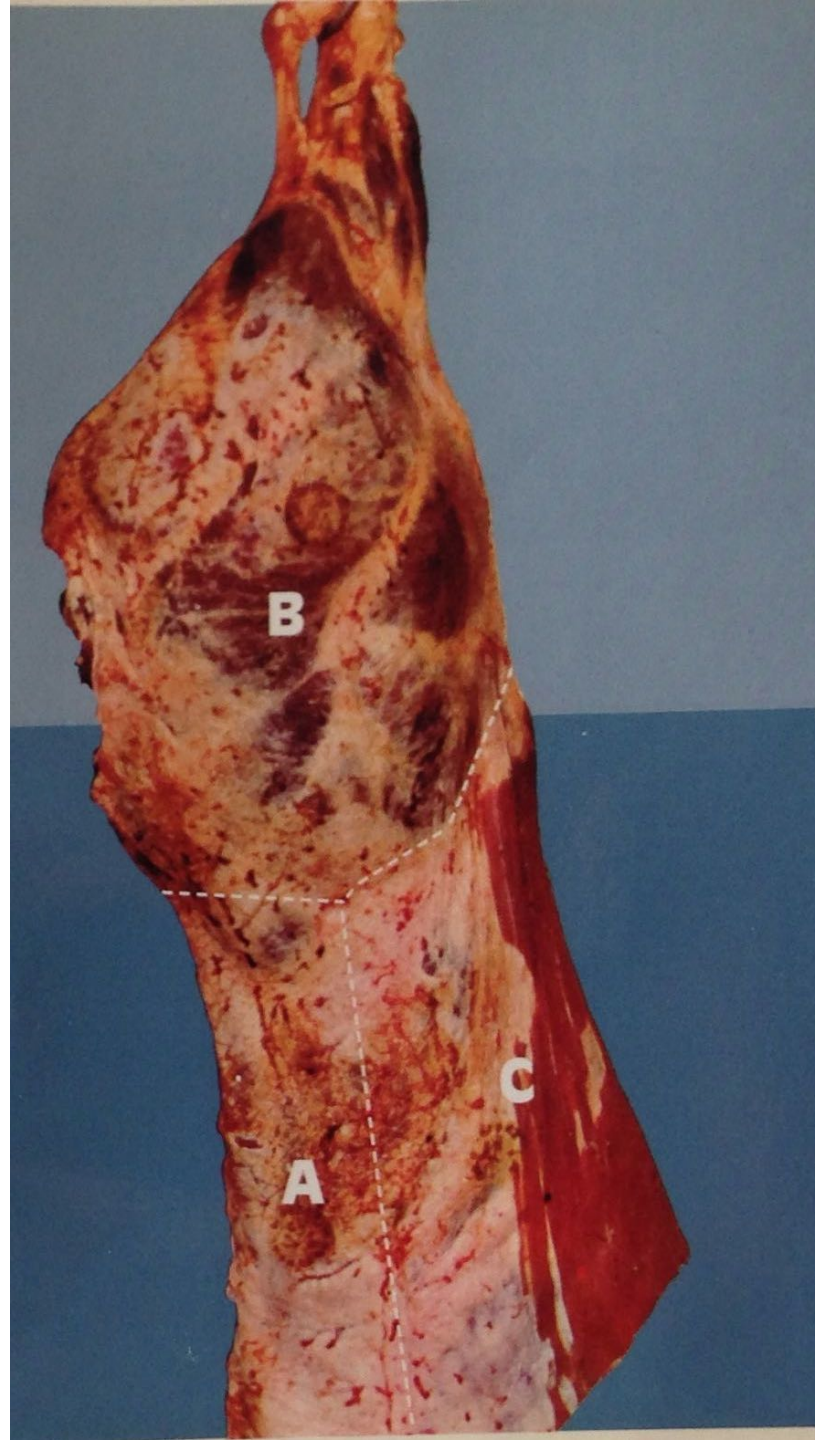
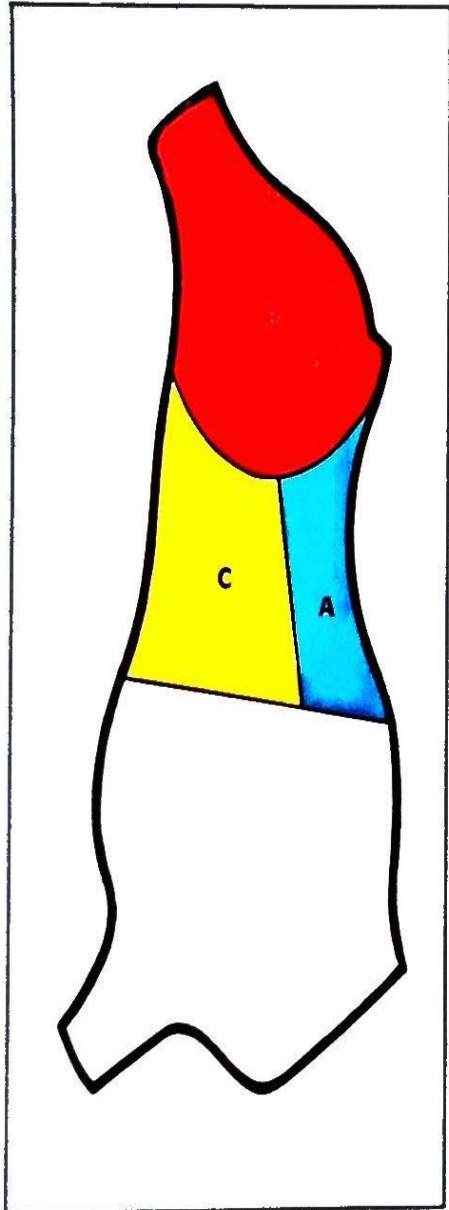


Lombata  
(filetto)

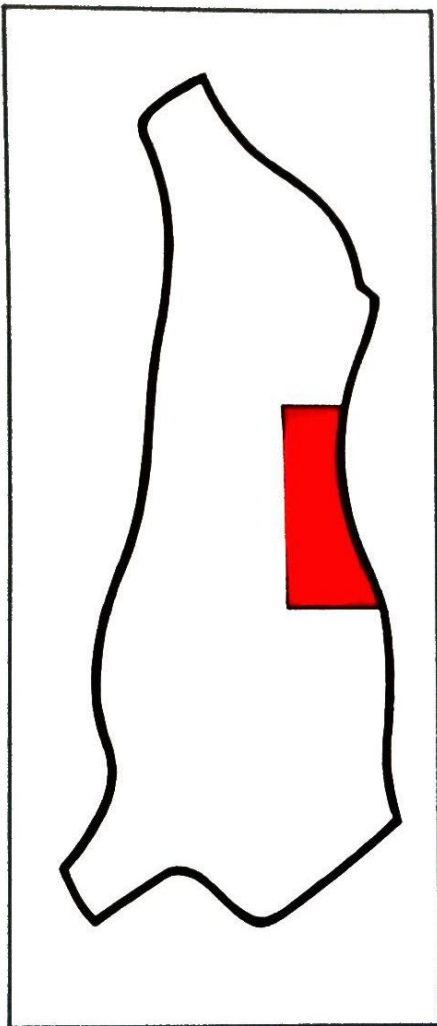
- Coscia {
  - geretto post
  - pesce
  - noce
  - fesa esterna
  - girello
  - scamone
- Pancia {
  - fesa interna

# Quarto posteriore

- A** LOMBATA
- B** COSCIA
- C** PANCIA







## La lombata

Questo "taglio" non ha bisogno di alcuna spiegazione. È conosciuto anche troppo.

Noi ci limiteremo a dire che quando la lombata è intera sull'osso a "T" rovesciato e fino dove si incontra il filetto contrapposto si ha la classica fiorentina, che deve sempre comprendere pure il filetto.

La sua "fine" è tagliata alta due dita, NON BATTUTA, cotta su un materasso di brace. Quando in superficie affiorano le goccioline di umore sanguigno è il momento di condirla con sale e di girarla sulla griglia SENZA PUNGERLA con forchettoni.

Se la lombata è disossata si può cuocere in tutte le salse: vino - funghi - cipolle - birra - erbe aromatiche. È il classico roast-beef che gli inglesi preferiscono cotto mentre invece noi lo gustiamo "al sangue".

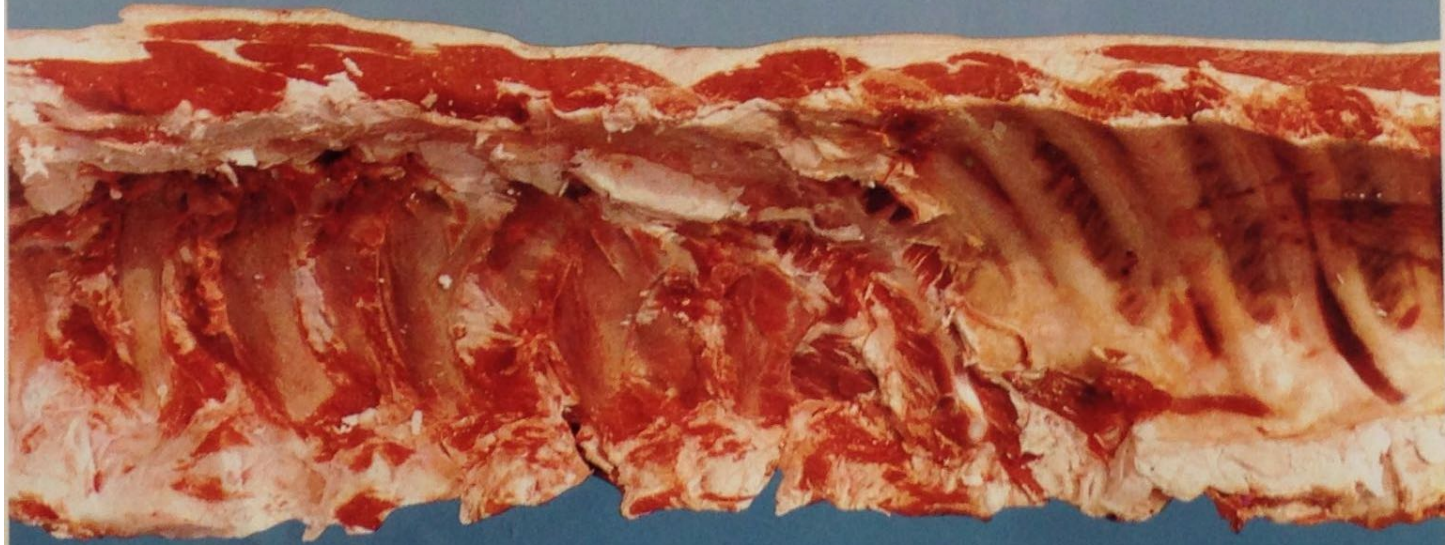
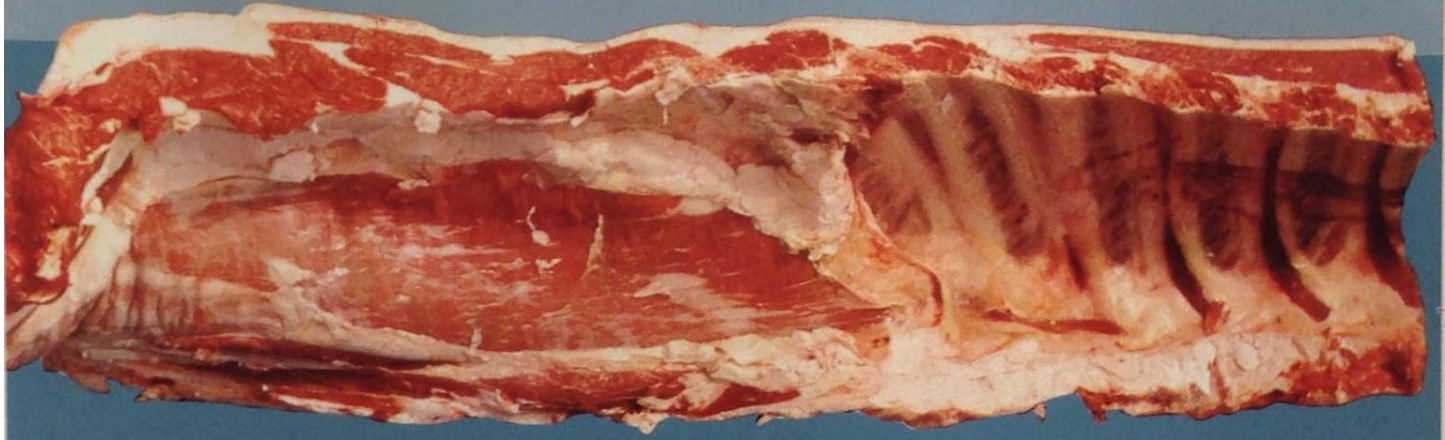
### Denominazioni internazionali

Inghilterra **strip loin**

Germania **roast beef**

Francia **faux fillet**

Argentina **bife angosto**





## **Denominazioni italiane**

Bari	<b>lombo</b>
Belluno	<b>roast beef</b>
Bologna	<b>lombo</b>
Firenze	<b>lombata</b>
Foggia	<b>scorzetta</b>
Genova	<b>lombata</b>
L'Aquila	<b>lombo</b>
Macerata	<b>lombata</b>
Mantova	<b>roast beef</b>
Messina	<b>trinca</b>
Milano	<b>roast beef</b>
Napoli	<b>biffo o scorza a filetto</b>
Padova	<b>roast beef</b>
Palermo	<b>trinca</b>
Parma	<b>controfiletto</b>
Perugia	<b>lombo</b>
Potenza	<b>lombo</b>
Reggio C.	<b>trinca</b>
Rovigo	<b>lombo</b>
Roma	<b>lombo</b>
Torino	<b>sottofiletto o lonza</b>
Trento	<b>sottofiletto</b>
Treviso	<b>roast beef</b>
Venezia	<b>lai sottile</b>
Verona	<b>lombata</b>
Vicenza	<b>lombata</b>

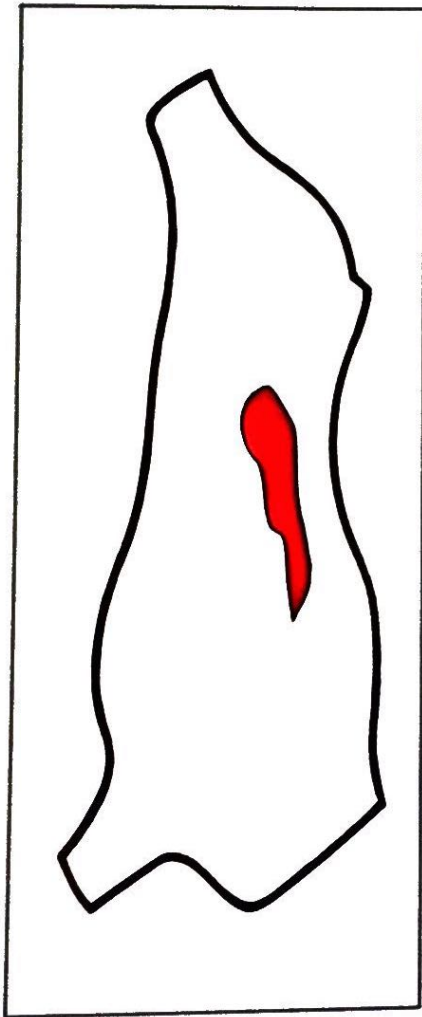
fi →

## Sezione di taglio

- 1 musculus longissimus dorsi  
**muscolo lunghissimo del dorso**
- 2 m. spinalis et semispinalis dorsi et cervicis  
**m. lungo spinoso**
- 3 m. trapezius thoracis  
**m. trapezio**
- 4 m. multifidus dorsi  
**m. trasverso spinoso dorso**
- 5 m. levator costae et rotator longus  
**m. elevatore delle coste**
- 6 m. iliocostalis  
**m. lungo costale**
- 7 m. serratus dorsalis  
**m. piccolo dentato**
- 8 m. latissimus dorsi  
**m. gran dorsale**
- 9 m. intercostales  
**m. intercostali**







## Il filetto

Il filetto è la parte più nobile dell'animale. In Italia finora se n'è fatto un uso smodato e non certo proporzionato alla quantità che ne può offrire un bovino, in tutto due filetti dai quali si ricavano al massimo cinque-sei chili di carne.

Il risultato è che tutti divorano filetti, soffocano il macellaio con la richiesta di questa parte pregiata e se un bovino adulto di sei quintali ci potesse fornire tutto filetto, ancora non basterebbe.

È ora di dire chiaro e ad alta voce: finiamola con questi lussi da impero di Costantino! Per il filetto indicheremo un solo tipo di cottura a indirizzo dietetico e non molto allettante per il "gourmet" bramoso di sughetti, salse e preparazioni appetitose.

### Denominazioni Internazionali

Inghilterra **tenderloin**

Germania **filet**

Francia **fillet**

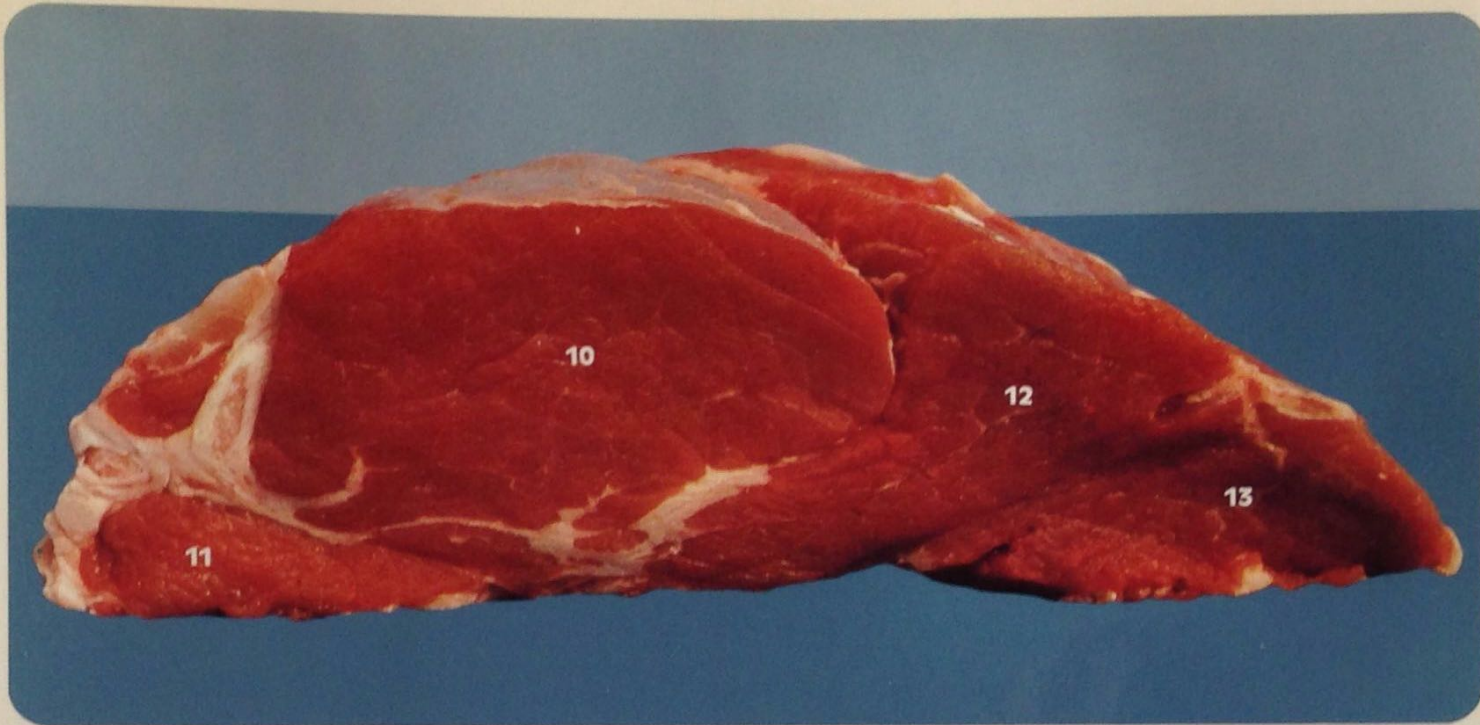
Argentina **lomo**



## Denominazioni italiane

Bari	<b>filetto</b>	Palermo	<b>filetto</b>
Belluno	<b>filetto</b>	Parma	<b>filetto</b>
Bologna	<b>filetto</b>	Perugia	<b>filetto</b>
Firenze	<b>filetto</b>	Potenza	<b>filetto</b>
Foggia	<b>filetto</b>	Reggio C.	<b>filetto</b>
Genova	<b>filetto</b>	Roma	<b>filetto</b>
L'Aquila	<b>filetto</b>	Rovigo	<b>filetto</b>
Macerata	<b>filetto</b>	Torino	<b>filetto</b>
Mantova	<b>filetto</b>	Trento	<b>filetto</b>
Messina	<b>filetto</b>	Treviso	<b>filetto</b>
Milano	<b>filetto</b>	Venezia	<b>filetto</b>
Napoli	<b>filetto</b>	Verona	<b>filetto</b>
Padova	<b>filetto</b>	Vicenza	<b>filetto</b>



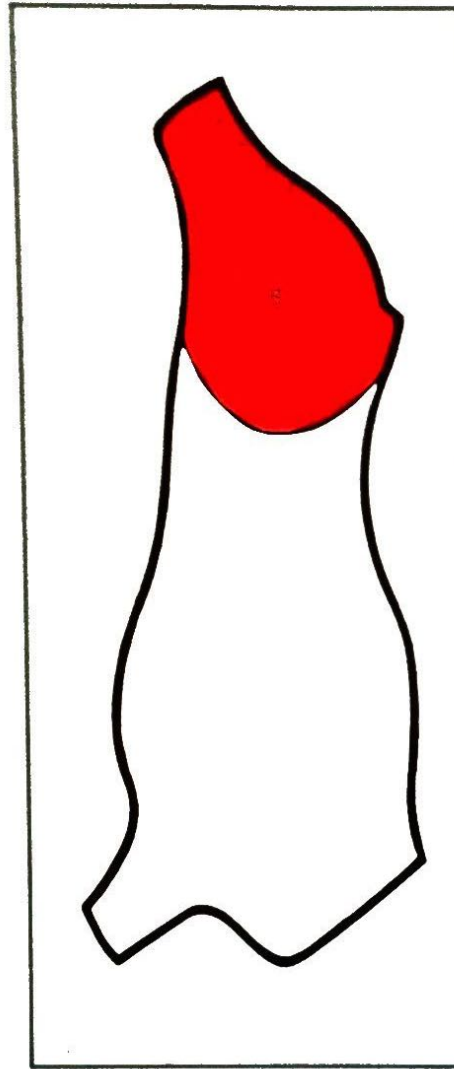


### Sezione di taglio

- 10 m. psoas mayor  
**m. grande psoas**
- 11 m. psoas minor  
**m. piccolo psoas**
- 12 m. quadratus lumborum  
**m. quadrato dei lombi**
- 13 m. iliacus lateralis  
**m. iliaco laterale**

### Filetto di bovino cotto al vapore

Sopra una marmitta di acqua in bollore mettere un tegame con dentro delle fette di filetto tagliate più o meno "spesse" a seconda che si desideri la carne cotta o al sangue; condire con sale, girare due o tre volte la carne senza pungerla per evitare la fuoriuscita dei succhi nutritivi; condire con pochissimo olio d'oliva.



## COSCIA

- 1 **geretto posteriore**
- 2 **pesce**
- 3 **noce**
- 4 **fesa esterna**
- 5 **girello**
- 6 **scamone**
- 7 **fesa interna**



COSCIA

- 1 geretto posteriore
- 2 pesce
- 3 noce
- 4 fesa esterna
- 5 girello
- 6 scamone
- 7 fesa interna

A 8 A



**A** Sezione a livello della testa del femore

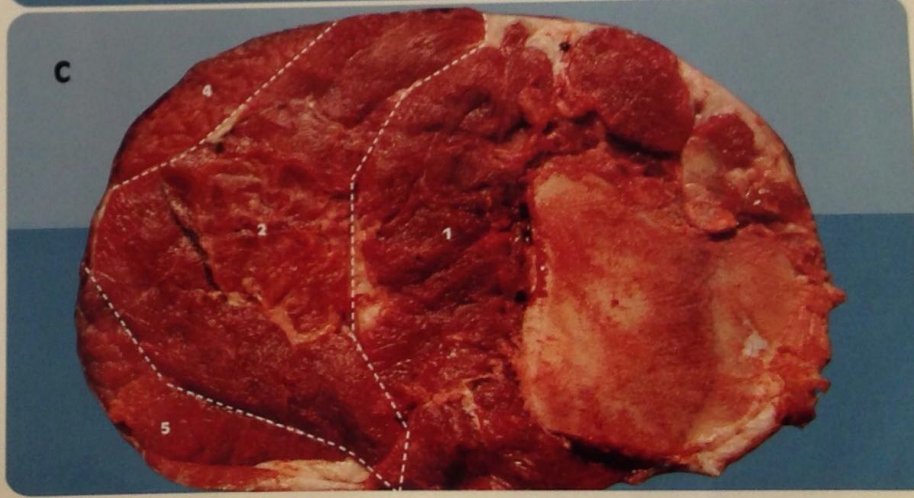
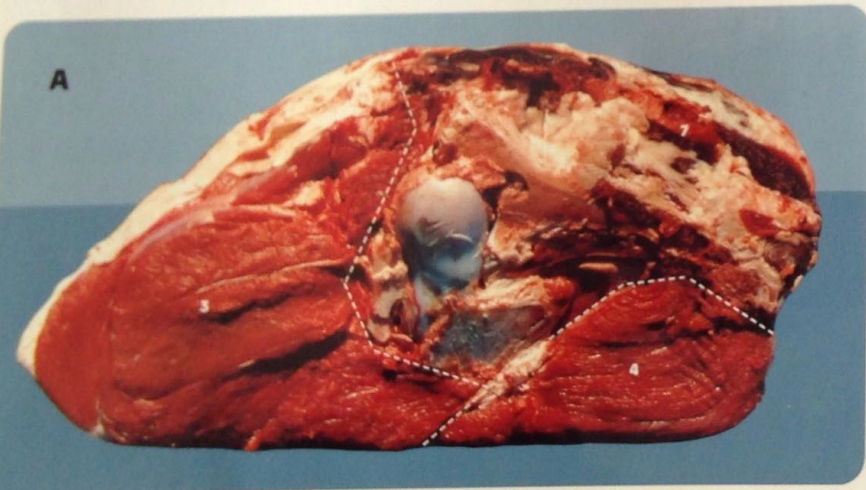
- 3 noce
- 4 fesa esterna
- 7 fesa interna

**B** Sezione a livello della diafisi del femore

- 3 noce
- 4 fesa esterna
- 5 girello
- 7 fesa interna

14 51 4  
**C** Sezione a livello della epifisi della tibia

- 1 geretto
- 2 pesce
- 4 fesa esterna (porzione distale)
- 5 girello (porzione distale)





COSCIA

- 1 geretto posteriore
- 2 pesce
- 3 noce
- 4 fesa esterna
- 5 girello
- 6 scamone
- 7 fesa interna

4 2 1



**A** Sezione a livello della testa del femore

- 3 noce
- 4 fesa esterna
- 7 fesa interna

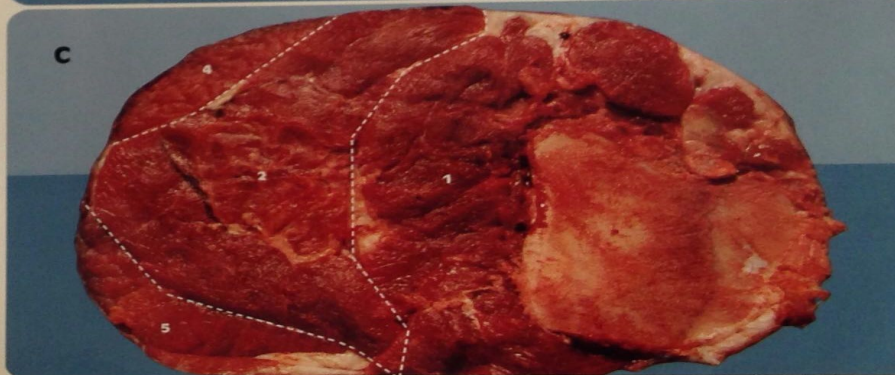
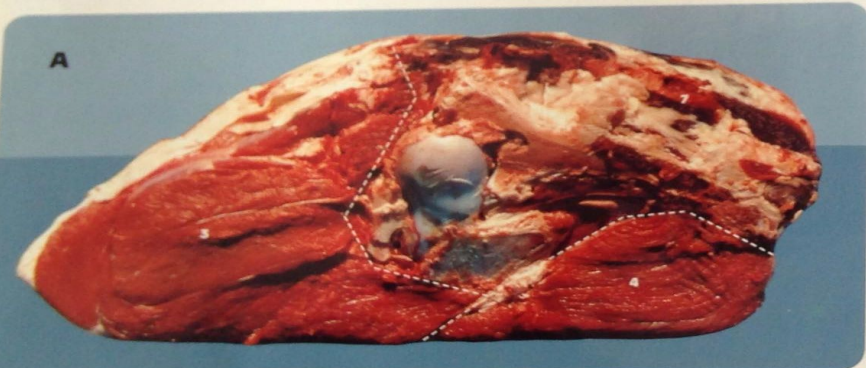
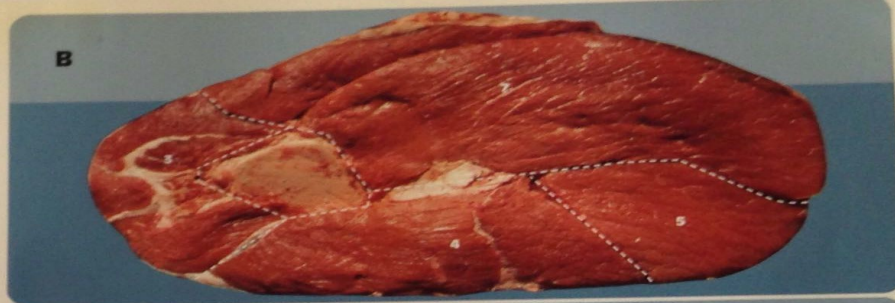
**B** Sezione a livello della diafisi del femore

- 3 noce
- 4 fesa esterna
- 5 girello
- 7 fesa interna

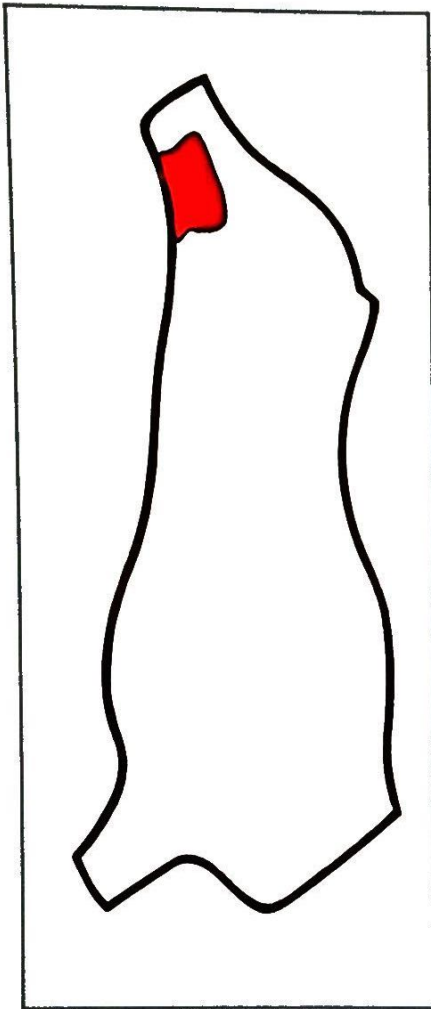
**C** Sezione a livello della epifisi della tibia

- 1 geretto
- 2 pesce
- 4 fesa esterna (porzione distale)
- 5 girello (porzione distale)

1 2 1







## Il geretto di bovino adulto

Il geretto è anatomicamente l'organo di trasmissione dell'animale, quel gruppo di muscoli i quali, una volta ricevuto l'impulso, fanno muovere tutta la bestia.

Ricca parte da bollito questa, perché fra un muscolo e l'altro c'è un leggerissimo strato di connettivo lasso; quel complemento, cioè, che rende appetibile e gustosissimo questo "pezzo", chiamato anche ossobuco.

Il geretto, oltre che bollito, si può cucinare in umido, stracotto, stufato. Preparazioni che rendono perché, con l'aggiunta di purea di patate, polenta o riso unita al sugo di cottura fanno aumentare le porzioni e la carne diventa quasi doppia. Sicuramente doppia è la bontà delle preparazioni anche per il tempo che è stato loro dedicato.

E qui, a proposito di tempo, vogliamo essere cattivi, un po' mordaci e citare un frizzo di un grande commediografo francese il quale disse: "La viltà è la vera moglie dell'uomo ma le massaie, pur di non fare cucina o farne il meno possibile, sono capaci di accettarla anche come amante".





h →

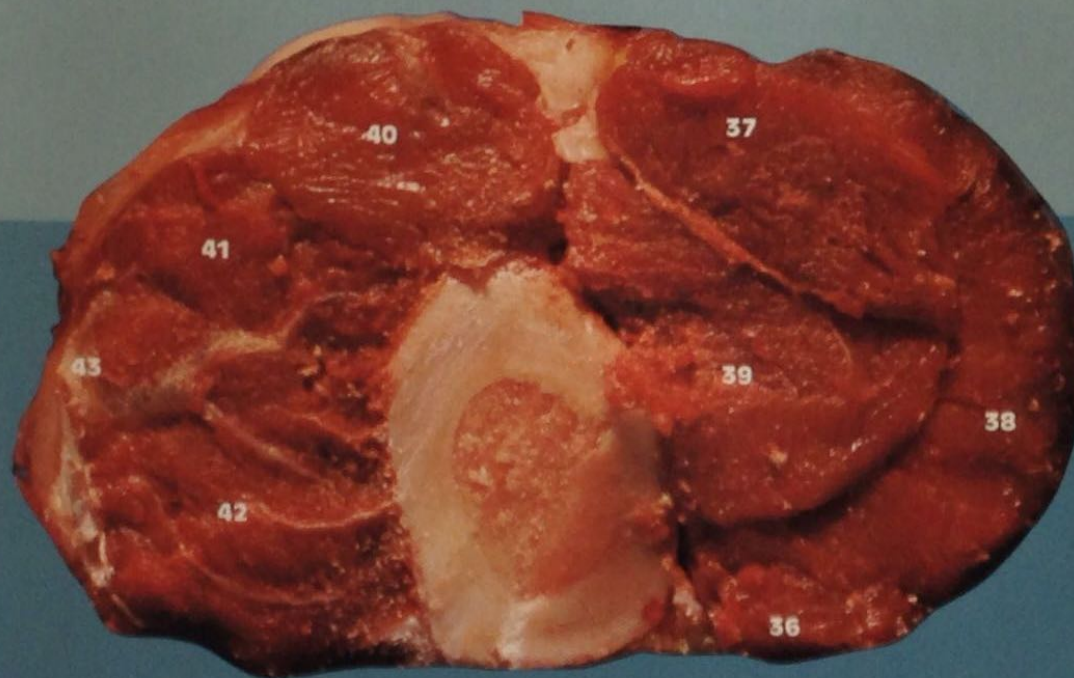
## Denominazioni Internazionali

Inghilterra	<b>shank</b>
Germania	<b>schenkel</b>
Francia	<b>Jarret</b>
Argentina	<b>garron</b>

## Denominazioni Italiane

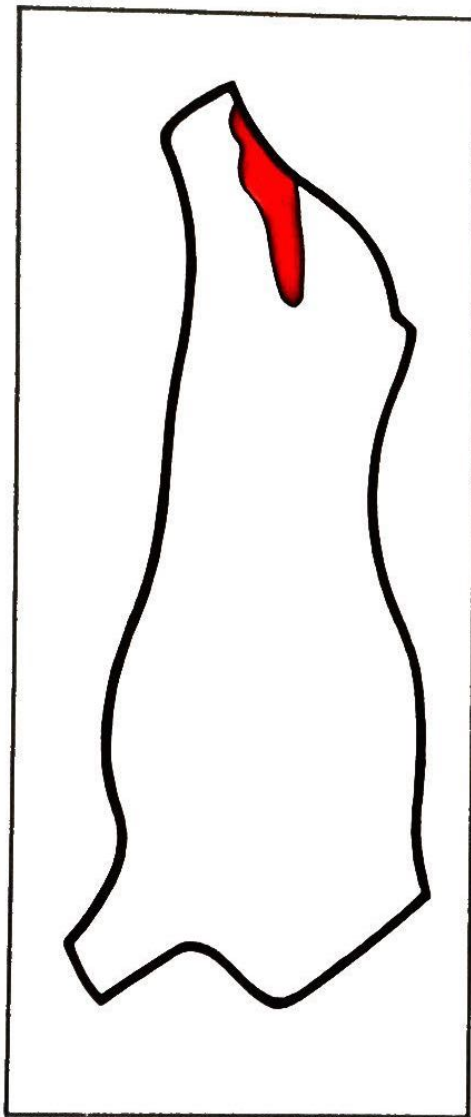
Bari	<b>gamboncello</b>
Belluno	<b>muscolo</b>
Bologna	<b>lanterna</b>
Firenze	<b>muscolo posteriore</b>
Foggia	<b>gamboncello</b>
Genova	<b>muscolo posteriore</b>
L'Aquila	<b>muscolo posteriore</b>
Macerata	<b>muscolo posteriore</b>
Mantova	<b>muscolo posteriore</b>
Messina	<b>piscluni</b>
Milano	<b>geretto posteriore</b>
Napoli	<b>gamboncello</b>
Padova	<b>muscolo di coscia</b>
Palermo	<b>piscluni</b>
Parma	<b>geretto posteriore</b>
Perugia	<b>muscolo posteriore</b>
Potenza	<b>gamboncello</b>
Reggio C.	<b>piscluni</b>
Roma	<b>muscolo posteriore - pulcio</b>
Rovigo	<b>muscolo</b>
Torino	<b>glaret - muscolo posteriore</b>
Trento	<b>muscolo - osso buco</b>
Treviso	<b>muscolo</b>
Venezia	<b>muscolo posteriore</b>
Verona	<b>geretto</b>
Vicenza	<b>muscolo</b>





### Sezione di taglio

- |    |                                                                                   |    |                                                                                   |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 36 | m. tibialis cranialis<br><b>m. tibiale anteriore</b>                              | 40 | m. extensor digiti quartii proprius<br><b>m. estensore laterale delle falangi</b> |
| 37 | m. extensor digitalis longus<br><b>m. lungo estensore comune delle dita</b>       | 41 | m. flexor digiti longus<br><b>m. flessore esterno delle falangi</b>               |
| 38 | m. fibularis tertius<br><b>m. peroneo</b>                                         | 42 | m. flexor digitalis longus<br><b>m. flessore interno delle falangi</b>            |
| 39 | m. extensor digiti tertii proprius<br><b>m. estensore anteriore delle falangi</b> | 43 | m. tibialis caudalis<br><b>m. tibiale posteriore</b>                              |



## Il pesce del bovino adulto

La parte posteriore del bovino vicino alla gamba, chiamata "pesce", è un muscolo, anzi un insieme di muscoli, molto pregiati gastronomicamente.

Con questo "taglio" si possono fare bistecche utilizzando tutta la parte esterna meno il muscolo chiamato flessore superficiale delle falangi, ben distinto, che si trova nel centro.

Il "pesce" si presta moltissimo per le cotture in umido: spezzatini, stracotti, stufati e tutte le cotture in casseruola, vale a dire con l'aiuto di liquidi: vini - pomodori - verdure. Inoltre è un buon pezzo da consumare anche bollito.

Basta una fettina di questa carne cotta sulla brace per ricordare il profumo dei pascoli di una piccola valle oltre i mille metri, in essa scopri il rododendro, la genziana, i mirtilli, i cardi, i lamponi...: diceva lo scrittore Giovanni Comisso.





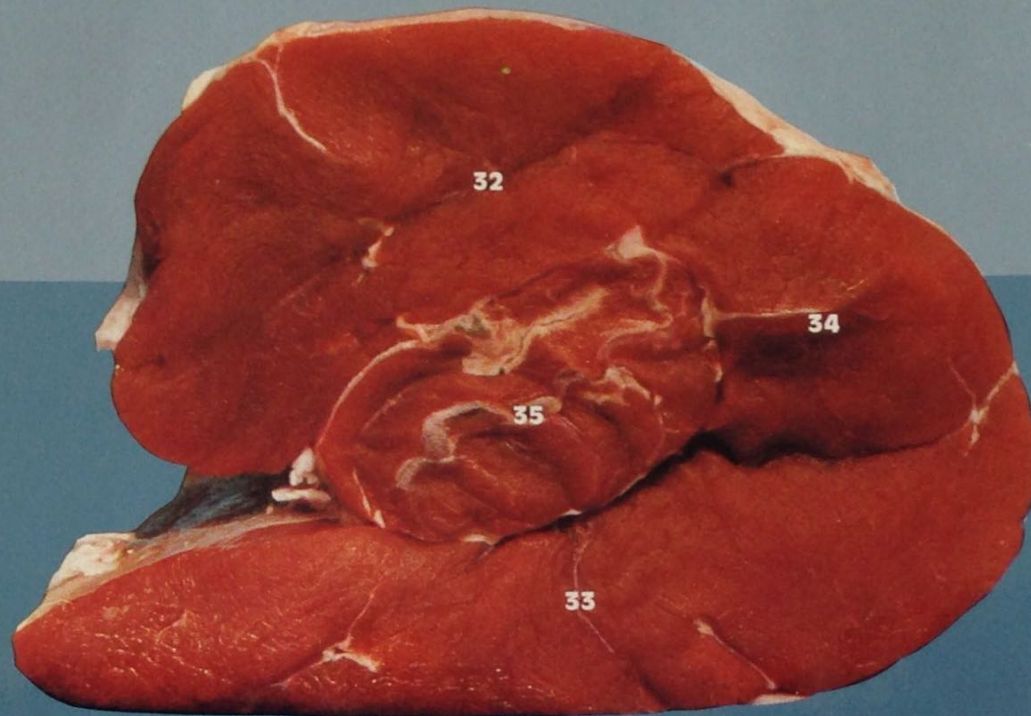
## **Denominazioni Internazionali**

Inghilterra	<b>leg of beef</b>
Germania	<b>bratenfleisch</b>
Francia	<b>glte</b>
Argentina	<b>tortuguita</b>

## **Denominazioni Italiane**

Bari	<b>pesce</b>
Belluno	<b>muscolo</b>
Bologna	<b>gamba</b>
Firenze	<b>callo del campanello</b>
Foggia	<b>gamboncello</b>
Genova	<b>muscolo posteriore</b>
L'Aquila	<b>campanello</b>
Macerata	<b>muscolo posteriore</b>
Mantova	<b>muscolo posteriore</b>
Messina	<b>Indisco</b>
Milano	<b>pesce</b>
Napoli	<b>pesce - colarda</b>
Padova	<b>scamone</b>
Palermo	<b>plsciuni di dietro</b>
Parma	<b>muscolo</b>
Perugia	<b>campanello</b>
Potenza	<b>gamboncello di coscia</b>
Reggio C.	<b>plsciuni</b>
Roma	<b>picclone - campanello</b>
Rovigo	<b>pesce</b>
Torino	<b>pesce</b>
Trento	<b>muscolo</b>
Treviso	<b>muscolo</b>
Venezia	<b>muscolo posteriore</b>
Verona	<b>pesce</b>
Vicenza	<b>muscolo</b>





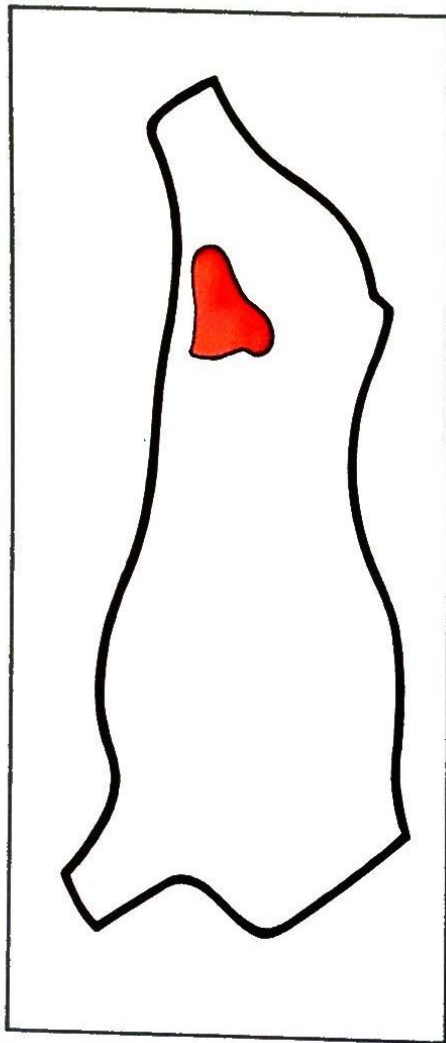
## Sezione di taglio

32 m. gastrocnemius lateralis  
**m. gastrocnemio laterale**

33 m. gastrocnemius medialis  
**m. gastrocnemio mediale**

34 m. soleus  
**m. soleo**

35 m. flexor digitalis superficialis  
**m. fiessore superficiale delle falangi**



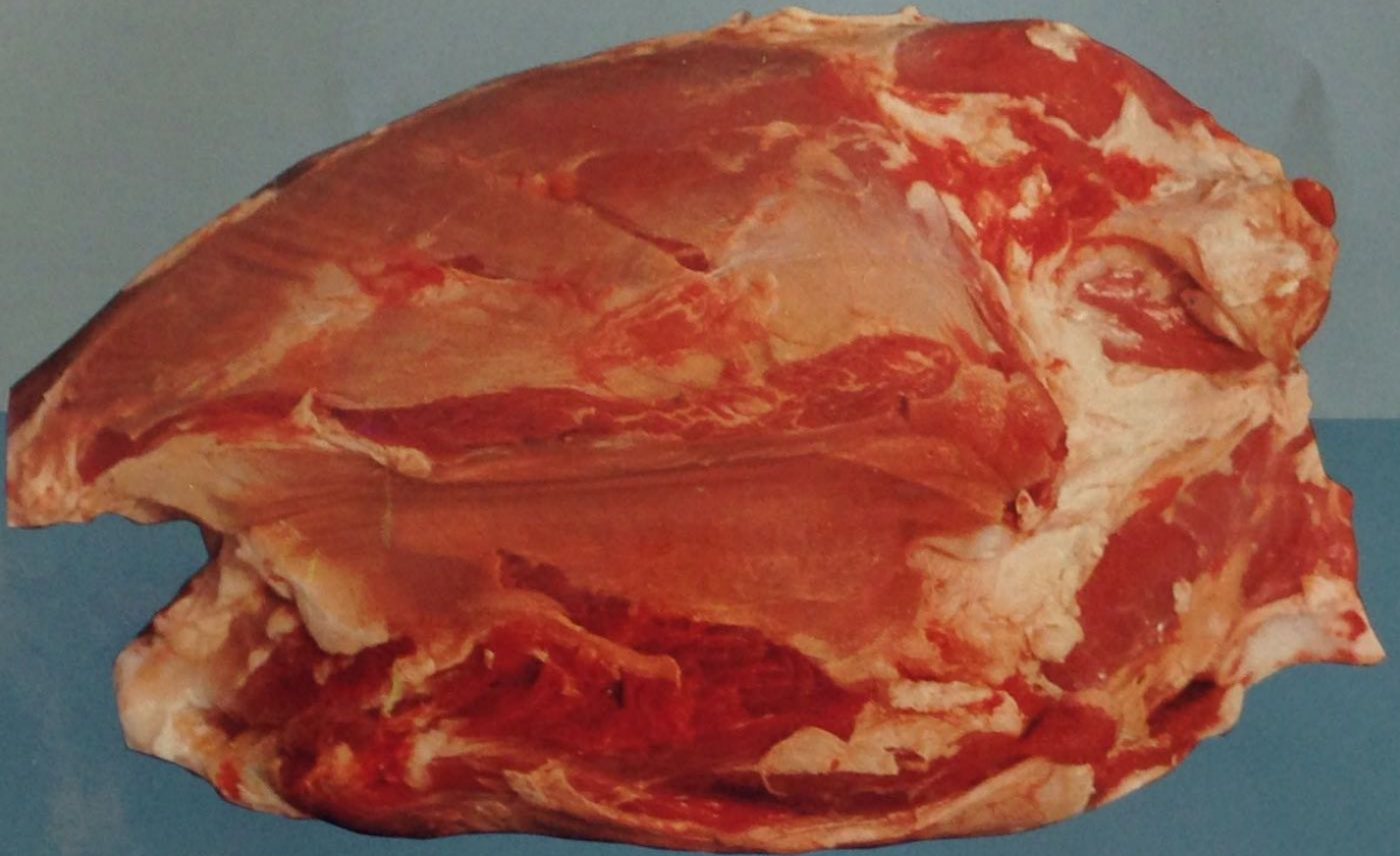
## La noce

La noce del bovino adulto è una parte molto pregiata; si presta ad essere utilizzata in varie cotture: bollito - brasato - stracotto - alla cacciatora; si possono fare ottime bistecche e fettine. Però le cotture principali si devono fare in casseruola con abbondante liquido: vino o birra.

Noi, in questo caso, vogliamo scomodare Brillat-Savarin per confermare ciò che abbiamo inteso dire fin dalla prefazione: "La scoperta di un nuovo intingolo vale molto di più per la felicità del genere umano che la scoperta di una nuova stella". Se lo dice il grande Brillat-Savarin possiamo crederci (con le dovute scuse agli studiosi di astronomia) e dare sfogo alla nostra fantasia per inventare intingoli leccorniosi e nuovi modi di cottura.

Anche questa è una forma per dire ai nostri ospiti quanto sono graditi, il che tanto più vale per i familiari. Potremmo addirittura coniare un nuovo slogan: "Ditelo con il ragôut!".





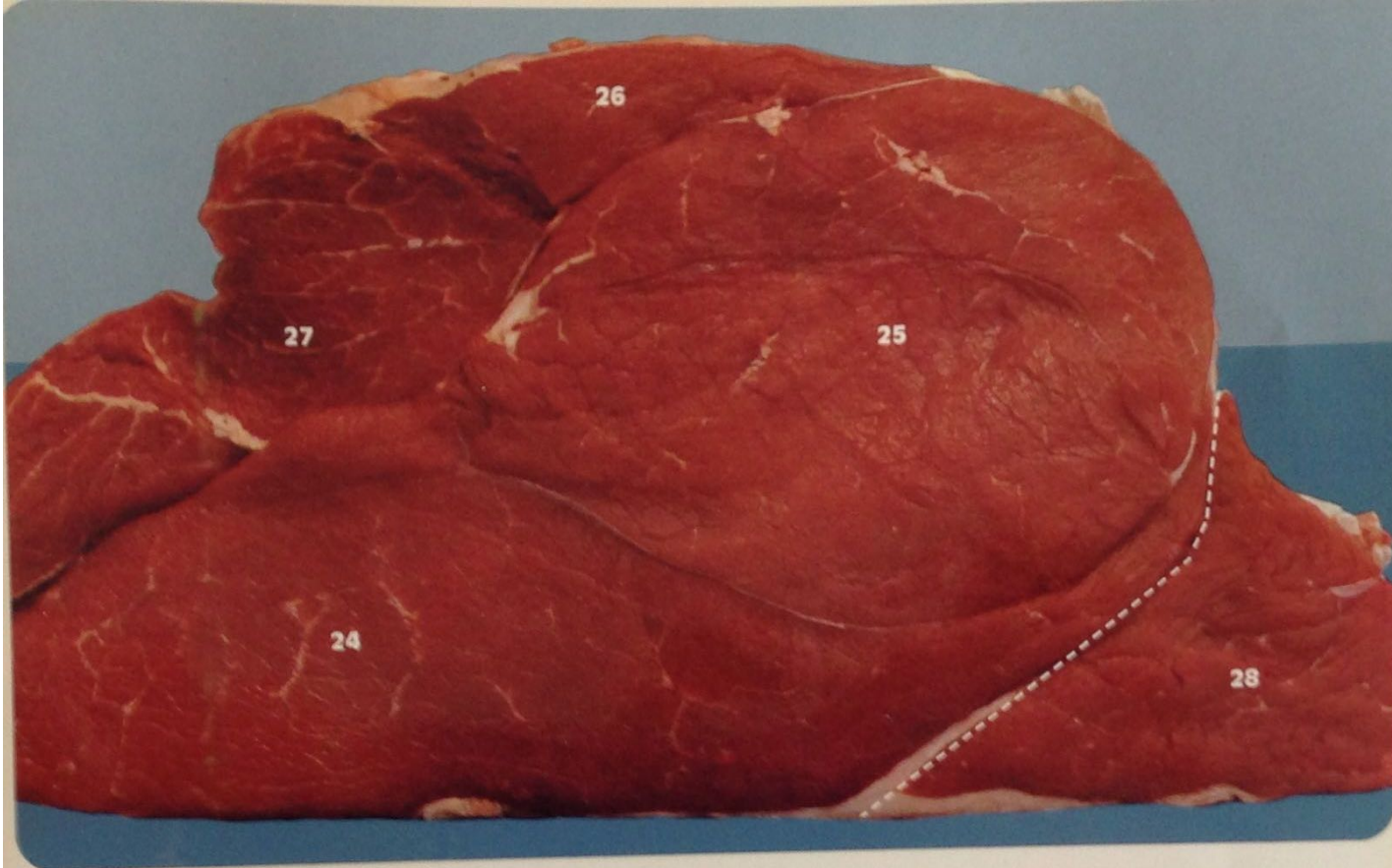
## Denominazioni Internazionali

Inghilterra	<b>thick flank</b>
Germania	<b>kugel</b>
Francia	<b>tranche grasse</b>
Argentina	<b>bola de lomo</b>

## Denominazioni Italiane

Bari	<b>pezza a cannello</b>
Belluno	<b>noce</b>
Bologna	<b>bordone</b>
Firenze	<b>soccoscio</b>
Foggia	<b>pezza a cannello</b>
Genova	<b>pescetto</b>
L'Aquila	<b>tracoscio</b>
Macerata	<b>scannello</b>
Mantova	<b>noce o spola</b>
Messina	<b>tanno</b>
Milano	<b>noce</b>
Napoli	<b>pezza a cannello</b>
Padova	<b>noce</b>
Palermo	<b>bausa</b>
Parma	<b>noce</b>
Perugia	<b>noce - tracoscio</b>
Potenza	<b>pezza a cannello</b>
Reggio C.	<b>bausa</b>
Roma	<b>tracoscio</b>
Rovigo	<b>noce</b>
Torino	<b>boccla grande</b>
Trento	<b>noce</b>
Treviso	<b>noce</b>
Venezia	<b>culatta</b>
Verona	<b>noce</b>
Vicenza	<b>noce</b>



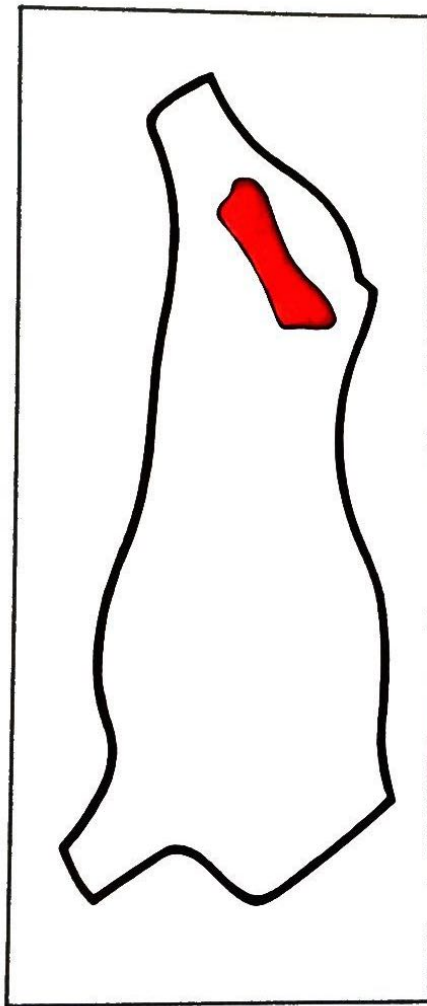


### Sezione di taglio

- 24 m. vastus lateralis  
**m. vasto laterale**
- 25 m. rectus femoris  
**m. retto anteriore della coscia**
- 26 m. vastus medialis  
**m. vasto mediale**
- 27 m. vastus intermedius  
 portio medialis et lateralis  
**m. vasto intermedio**

### Flanchetto

- 28 m. tensor fasciae latae  
**m. tensore della fascia lata**



## La fesa esterna

Questo è un "taglio" pregiatissimo. Infatti il bovino dovrebbe essere "carrozato" con tutta la fesa esterna, con lunghi e vasti "biceps femoris".

Se così fosse non sarebbe necessario scrivere alcun libro su come utilizzare le carni bovine perché ognuno sarebbe maestro di cucina.

Questo per il momento non si è ancora avverato anche se illustri veterinari studiano incroci e diavolerie di genetica per ottenere da un bovino tutte fese esterne.

Scherzi a parte con la fesa tagliata dal suo giusto verso, cioè dalla parte della larghezza, si fanno fettine e bistecche - roast-beef - stracotti - cotture in umido - arrosti.



## **Denominazioni Internazionali**

Inghilterra	<b>top beef</b>
Germania	<b>unterschale ohne semerolle</b>
Francia	<b>tranche ronde</b>
Argentina	<b>carnaza cuadrada o de cola</b>

## **Denominazioni Italiane**

Bari	<b>dietro coscia</b>	Palermo	<b>dietro coscia</b>
Belluno	<b>taglio lungo di coscia</b>	Parma	<b>sottofesa</b>
Bologna	<b>culatta</b>	Perugia	<b>controgirello</b>
Firenze	<b>lucertolo</b>	Potenza	<b>dietro coscia</b>
Foggia	<b>dietro coscia</b>	Reggio C.	<b>dietro a codata</b>
Genova	<b>lacerto</b>	Roma	<b>controgirello</b>
L'Aquila	<b>controgirello</b>	Rovigo	<b>controgirello o staffa</b>
Macerata	<b>finta</b>	Torino	<b>coscia infuori</b>
Mantova	<b>coscia magra</b>	Trento	<b>fricandò</b>
Messina	<b>controlacerto</b>	Treviso	<b>codino</b>
Milano	<b>fetta di mezzo</b>	Venezia	<b>lai di fuori</b>
Napoli	<b>dietro coscia</b>	Verona	<b>fesa</b>
Padova	<b>controgirello</b>	Vicenza	<b>controfesa</b>

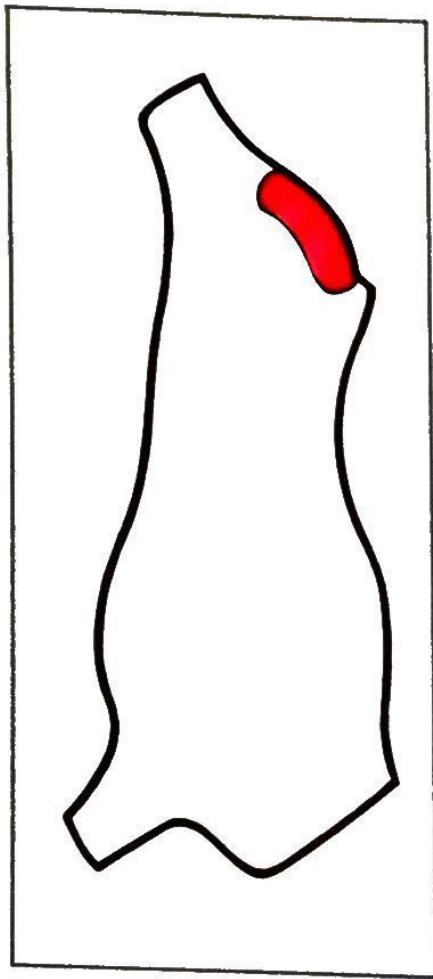






### Sezione di taglio

- 29 m. biceps femoris  
**m. bicipite femorale - lungo vasto**
- 30 m. parameralis  
**m. paramerale - lungo vasto**



## Il girello

Quando il diavolo ci mette la coda, oppure, nel nostro caso, quando il diavolo ci mette il... veterinario.

Ricordo di un cuoco al quale era stata passata la "comanda" di un bel filetto grigliato. In quel momento la dispensa era sprovvista di filetto. Al cuoco (anche i cuochi hanno la loro dignità) spiaceva denunciare al cliente tale manchevolezza. Decise dunque di ritagliare il "filetto" nella parte del girello. Così fece, grigliò la carne al giusto punto di cottura, addobbò adeguatamente il piatto di portata e il cameriere servì il "filetto" all'ospite. Quando il cliente si vide sul piatto il filetto lo esaminò, lo incise con il coltello, chiamò il cameriere e disse: "Mi dispiace, avevo chiesto un filetto e lei mi ha portato un bel pezzo di girello". Il cameriere, un po' imbarazzato, cercò di salvarsi ma il cliente aggiunse: "Questo è buono, buonissimo, però è parte del muscolo semitendinoso abbastanza lontano dal filetto nella 'geografia' del bovino".

Con questo però non è detto che, frollato al punto giusto, tagliato a dovere, con il girello, non si possano fare ottime bistecche.





### Denominazioni Internazionali

Inghilterra **eye round**

Germania **semerolle**

Francia **ronde de gite**

Argentina **peceto**

## Denominazioni Italiane

Bari	<b>lacerto</b>
Belluno	<b>girello</b>
Bologna	<b>girello</b>
Firenze	<b>girello</b>
Foggia	<b>lacerto</b>
Genova	<b>rotondino</b>
L'Aquila	<b>girello</b>
Macerata	<b>girello</b>
Mantova	<b>rotolo di coscia</b>
Messina	<b>lacertu</b>
Milano	<b>magatello</b>
Napoli	<b>lacerto</b>
Padova	<b>girello</b>
Palermo	<b>lacertu</b>
Parma	<b>girello</b>
Perugia	<b>girello</b>
Potenza	<b>lacerto</b>
Reggio C.	<b>lacerto</b>
Roma	<b>girello</b>
Rovigo	<b>girello</b>
Torino	<b>coscia rotonda</b>
Trento	<b>girello</b>
Treviso	<b>girello</b>
Venezia	<b>lai di fuori</b>
Verona	<b>girello</b>
Vicenza	<b>girello</b>

di → |

## Sezione di taglio

31 m. semitendinosus  
**m. semitendinoso**

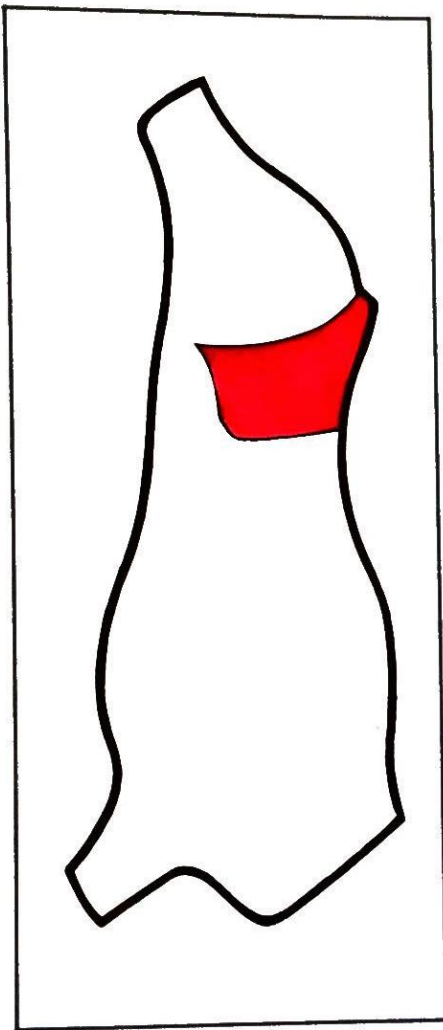


31 ↗

### Sezione di taglio

31 m. semitendinosus  
**m. semitendinoso**





## Lo scamone

Anche lo scamone appartiene al quarto posteriore del bovino, quindi è da considerare un "taglio" fra i più nobili.

L'utilizzazione dello scamone in cucina è la seguente: stracotto o stufato - roast-beef con verdure - bistecche ai ferri - arrosto al forno - bollito.

Noi suggeriamo tre preparazioni; per il resto sappiamo bene che, per lo scamone del bovino adulto, la fantasia non manca a nessuno.

### Denominazioni Internazionali

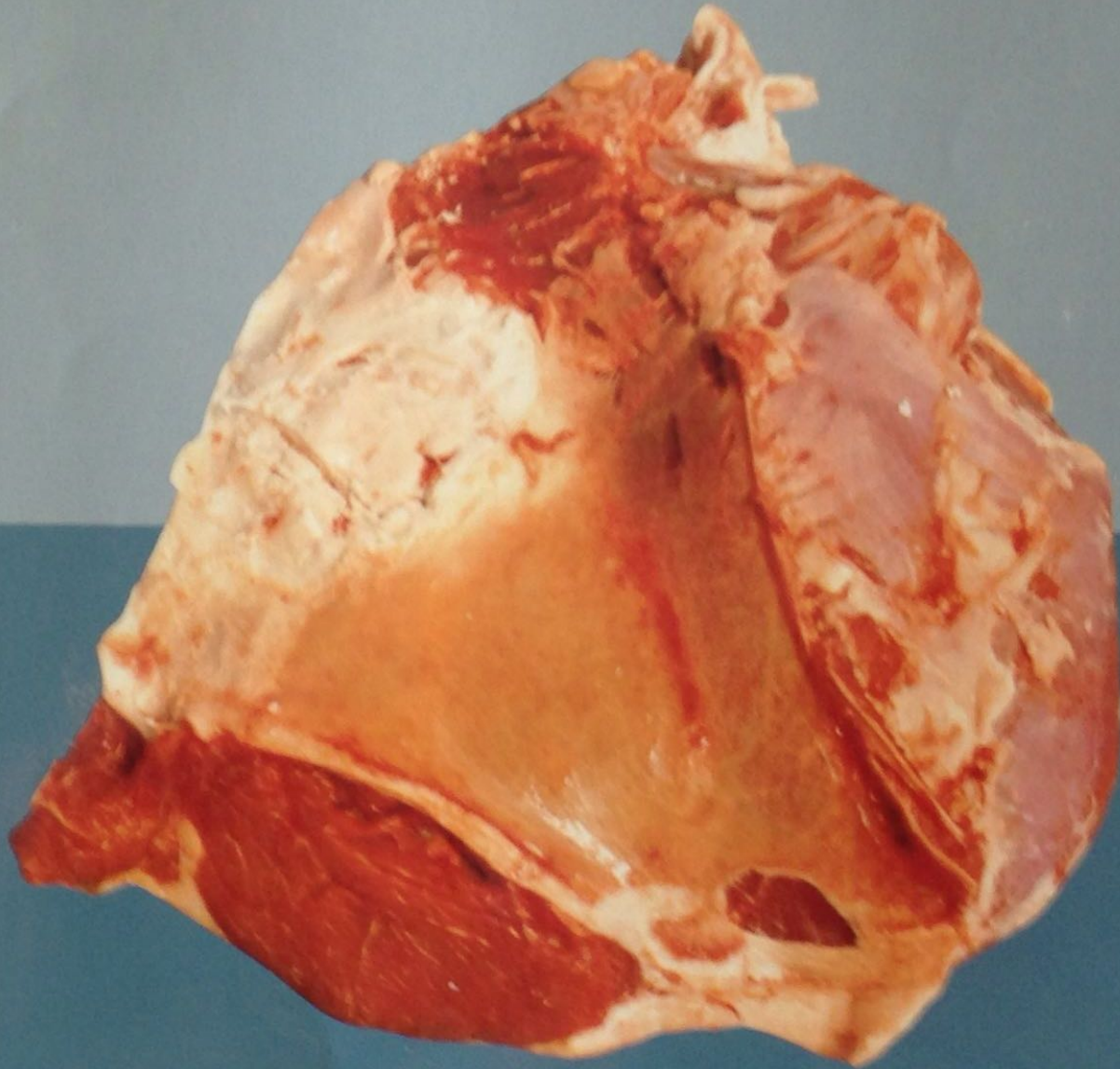
Inghilterra **rump**

Germania **hüfte**

Francia **rumpsteak sans algullette**

Argentina **cuadril con tapa sin colla**

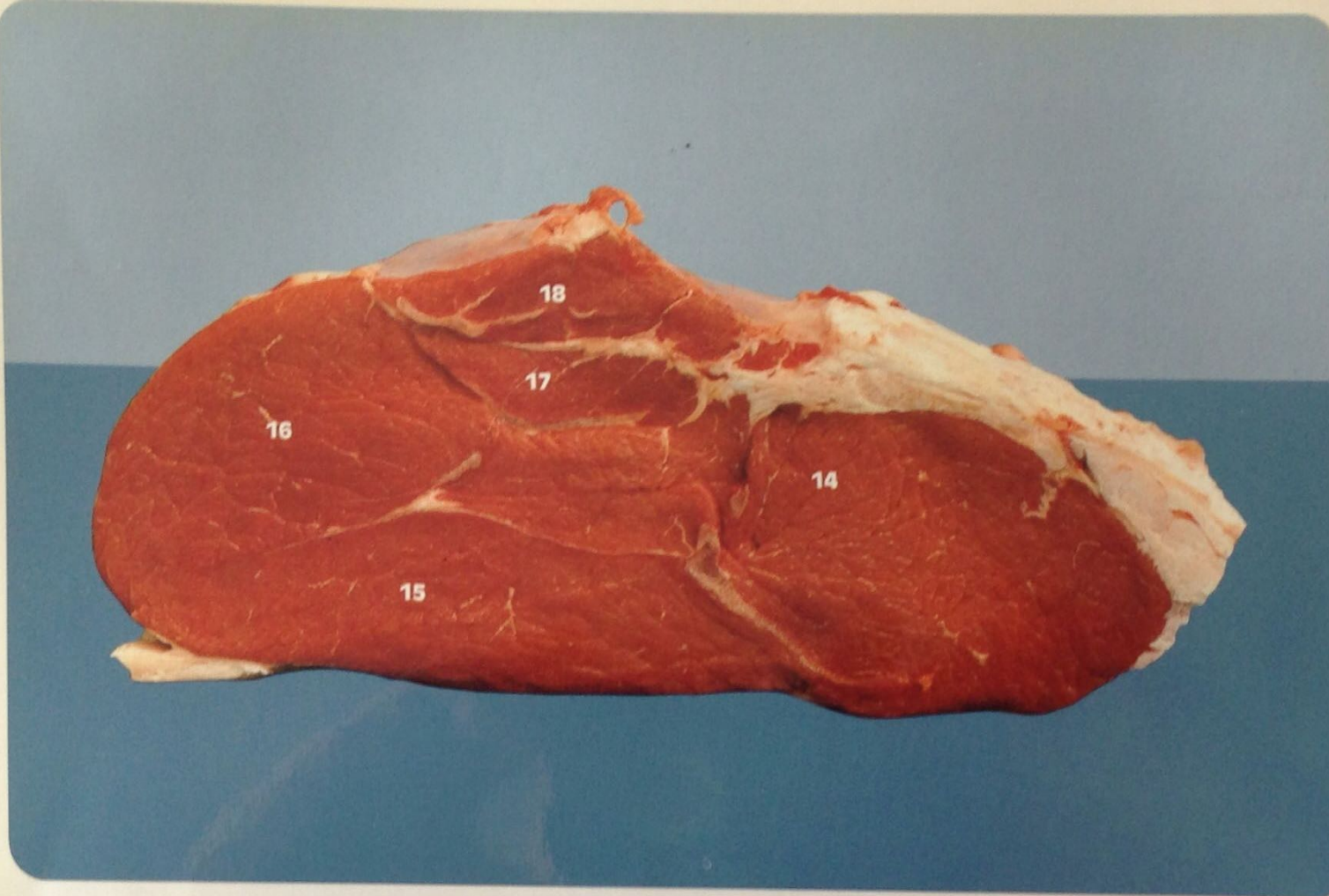




## **Denominazioni Italiane**

Bari	<b>colarda</b>
Belluno	<b>scagnello o sottofiletto</b>
Bologna	<b>fetta</b>
Firenze	<b>mellino - mela - groppa</b>
Foggia	<b>colarda</b>
Genova	<b>punta e cassa del belin</b>
L'Aquila	<b>culaccio</b>
Macerata	<b>fracoscio</b>
Mantova	<b>scannello - traculo</b>
Messina	<b>codata</b>
Milano	<b>scamone</b>
Napoli	<b>colarda</b>
Padova	<b>precione - sottofiletto</b>
Palermo	<b>sotto codata</b>
Parma	<b>culatello</b>
Perugia	<b>pezzo o culata</b>
Potenza	<b>colarda</b>
Reggio C.	<b>a codata</b>
Roma	<b>pezza</b>
Rovigo	<b>scanello</b>
Torino	<b>sottofiletto spesso</b>
Trento	<b>straculo o culaccio</b>
Treviso	<b>sottofiletto</b>
Venezia	<b>taglio di nombolo - cima straculo</b>
Verona	<b>scamone</b>
Vicenza	<b>straculo</b>





### Sezione di taglio

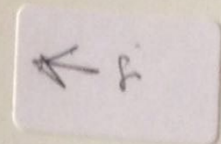
14 m. gluteus medius  
**m. gluteo medio**

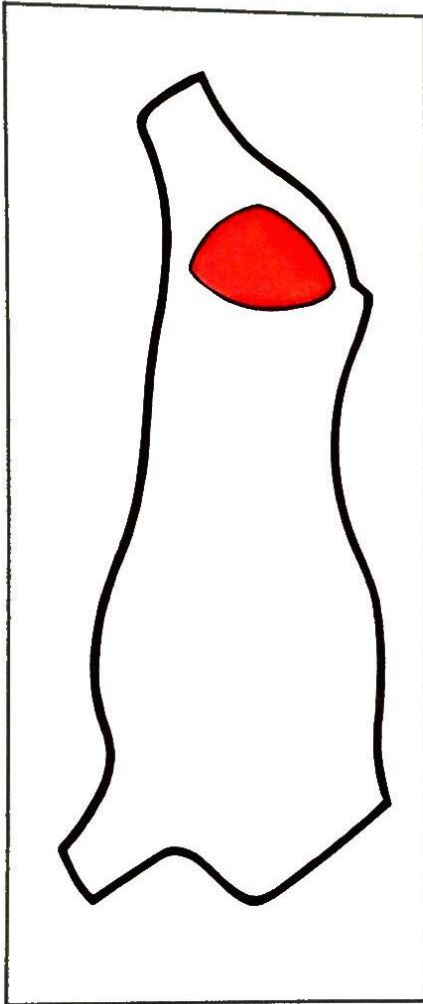
15 m. gluteus superficialis  
**m. gluteo superficiale**

16 m. tensor fasciae latae  
**m. tensore fascia lata**

17 m. gluteus accessorius  
**m. gluteo accessorio**

18 m. gluteus profundus  
**m. gluteo profondo**





## La fesa interna

Questo "taglio", questa parte del quarto posteriore bovino, può essere considerato fra le carni più nobili. Si presta a vari modi di utilizzazione. Se poi, con questi, riusciamo a stimolare la fantasia dei cuochi e delle massaie allora – a volerli descrivere tutti – non basterebbe una enciclopedia, e noi rinunciamo paghi del suggerimento proposto.

Con la fesa interna si possono fare le classiche bistecche, bistecchine e fettine; se ben battuta e privata delle parti grasse si possono ottenere cotolette; se tagliata di notevole spessore (3 centimetri) e ben battuta possiamo farcirla con verdure, uova, altre carni di minor pregio tritate e condite. Va quindi arrotolata, legata con lo spago da cucina e arrostita al forno.

Se la fesa interna viene acquistata intera, con la parte esterna si fa lo spezzatino, e la parte centrale si può utilizzare per fare bistecche al sangue.

### Denominazioni internazionali

Inghilterra **top side**

Francia **tende de tranche**

Germania **oberschale mit deckel**

Argentina **nalga de adentro**

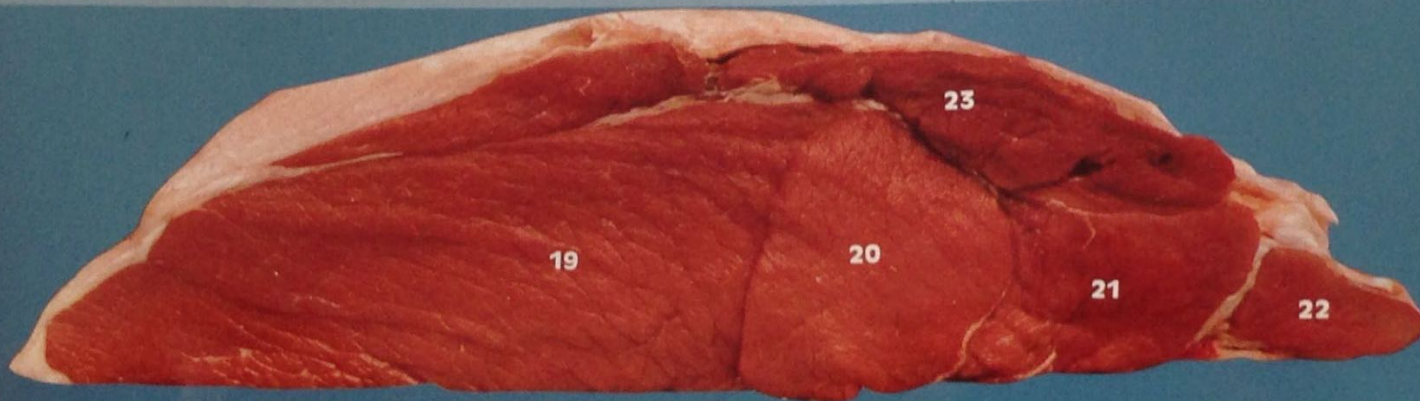




## **Denominazioni Italiane**

Bari	<b>sfasclatura</b>
Belluno	<b>fesa</b>
Bologna	<b>scannello</b>
Firenze	<b>scannello</b>
Foggia	<b>sfasclatura</b>
Genova	<b>schenello</b>
L'Aquila	<b>scannello</b>
Macerata	<b>rosa</b>
Mantova	<b>coscia grassa - part grasa</b>
Messina	<b>sfasclatura</b>
Milano	<b>rosa</b>
Napoli	<b>natica</b>
Padova	<b>fesa</b>
Palermo	<b>sfasclatura</b>
Parma	<b>fesa Interna</b>
Perugia	<b>scannello</b>
Potenza	<b>natica</b>
Reggio C.	<b>entrocoscia</b>
Roma	<b>scannello</b>
Rovigo	<b>fesa</b>
Torino	<b>fesa</b>
Trento	<b>fesa</b>
Treviso	<b>fesa</b>
Venezia	<b>lal di dentro</b>
Verona	<b>fesa</b>
Vicenza	<b>fesa</b>





### Sezione di taglio

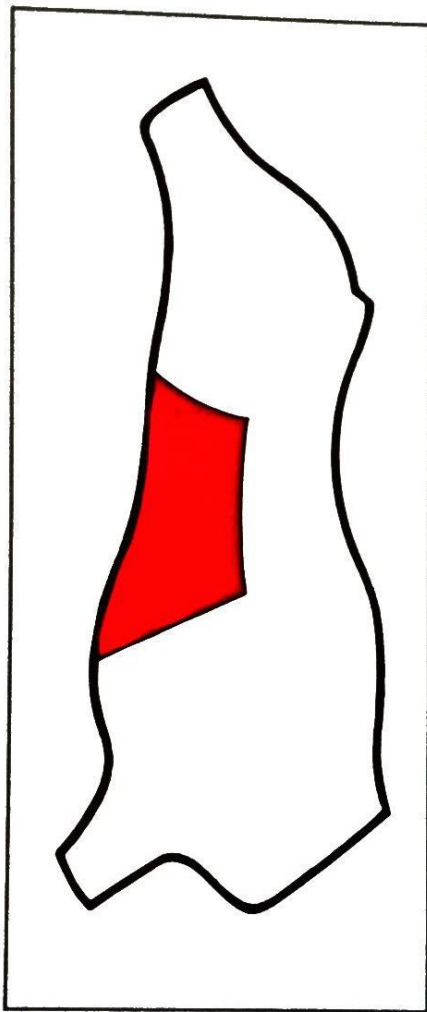
19 m. semimembranosus  
**m. semimembranoso**

20 m. adductor femoris  
**m. adduttore del femore**

21 m. pectineus  
**m. pectineo**

22 m. sartorius  
**m. sartorio**

23 m. gracilis  
**m. gracile**



## La pancia o tasto

Con questo "taglio" incomincia una suonata un po' difficile con un "tasto" molto delicato. Diremo che l'armonia dei sapori continua e può raggiungere anche un crescendo, però attenzione: ci vuole un po' di "mestiere", molta dedizione, tempo e amore alla cucina. Un celebre concertista mi ha confessato che si trova male quando, anziché le solite otto ore, ne dedica alla tastiera soltanto sei. Un bravissimo pittore diceva che se lascia pennelli e colori per tre giorni, poi ne devono passare cinque per riprendere quella sfumatura, quella linea che anche in questi casi si chiama "mestiere". Gli artisti vorranno scusarmi se ho osato scomodarli per fare l'introduzione al capitolo delle parti anteriori del bovino adulto, ma anche in cucina per un professionista succede lo stesso.

Con questa premessa dobbiamo dire che la pancia o tasto è una delle parti del bovino che ha bisogno di maggior cura.

Gli inglesi dicono: "speed cost money". Qui succede l'inverso, il costo diminuisce, eccome, ma aumenta un po' il tempo con il quale si possono ottenere ottime pietanze (preparazioni).



## **Denominazioni internazionali**

Inghilterra **flank steak**

Germania **dunne flank**

Francia **bavette de flanchete**

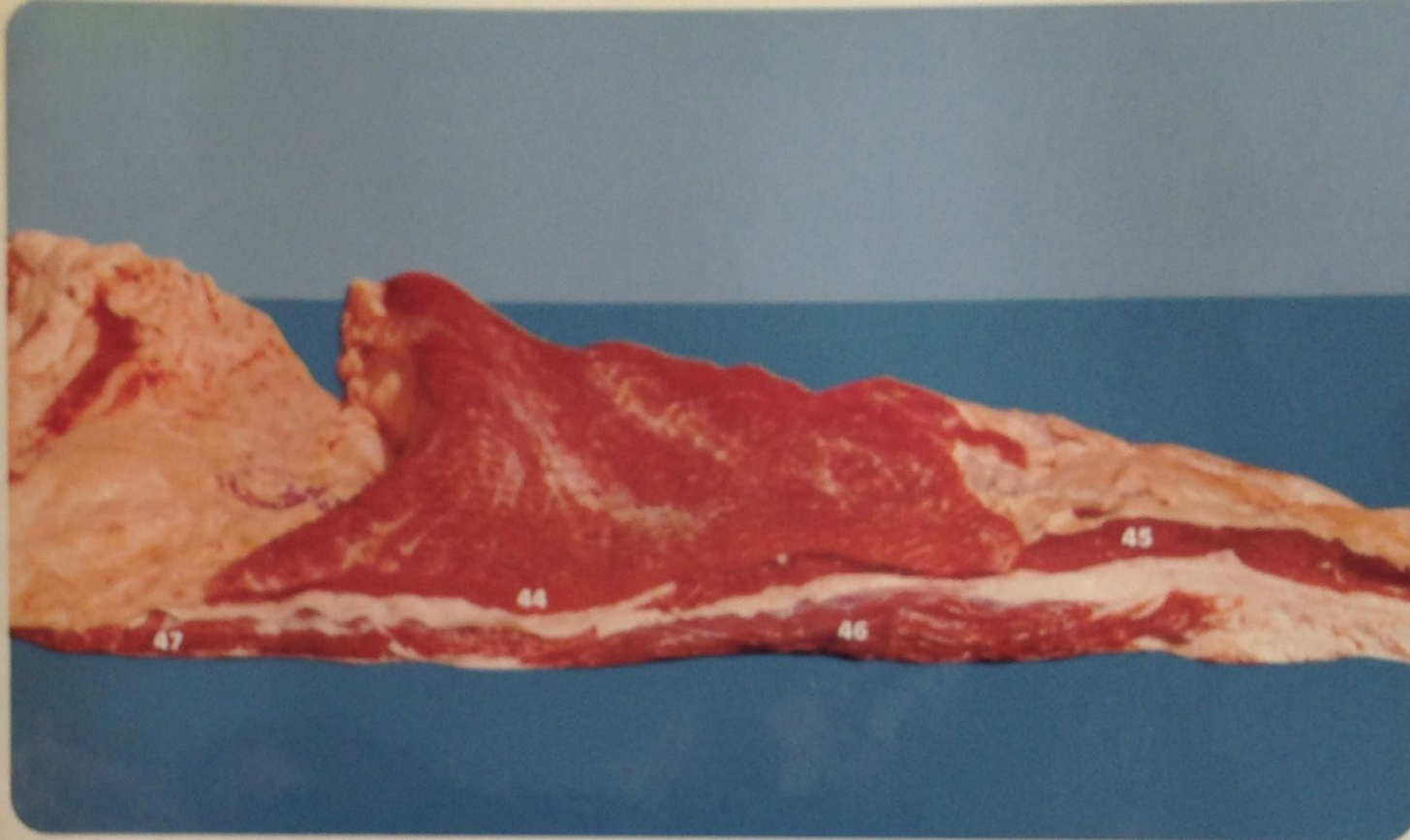
Argentina **bife de vacio**





## **Denominazioni Italiane**

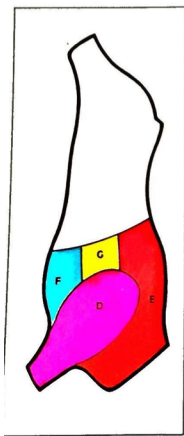
Bari	<b>pancettone</b>
Belluno	<b>pancia</b>
Bologna	<b>finta cartella</b>
Firenze	<b>falda</b>
Foggia	<b>pancettone</b>
Genova	<b>panzetta</b>
L'Aquila	<b>pancetta</b>
Macerata	<b>pancettone</b>
Mantova	<b>pancia</b>
Messina	<b>pancetta</b>
Milano	<b>scalfo</b>
Napoli	<b>pancettone</b>
Padova	<b>tasto</b>
Palermo	<b>pancia</b>
Parma	<b>pancia</b>
Perugia	<b>pancetta</b>
Potenza	<b>flanchetto</b>
Reggio C.	<b>pettu o bollito</b>
Roma	<b>spuntatura di lombo</b>
Rovigo	<b>pancia</b>
Torino	<b>spezzato</b>
Trento	<b>pancia</b>
Treviso	<b>tasto</b>
Venezia	<b>tasto</b>
Verona	<b>pancia o tasto</b>
Vicenza	<b>pancia o bognigolo</b>



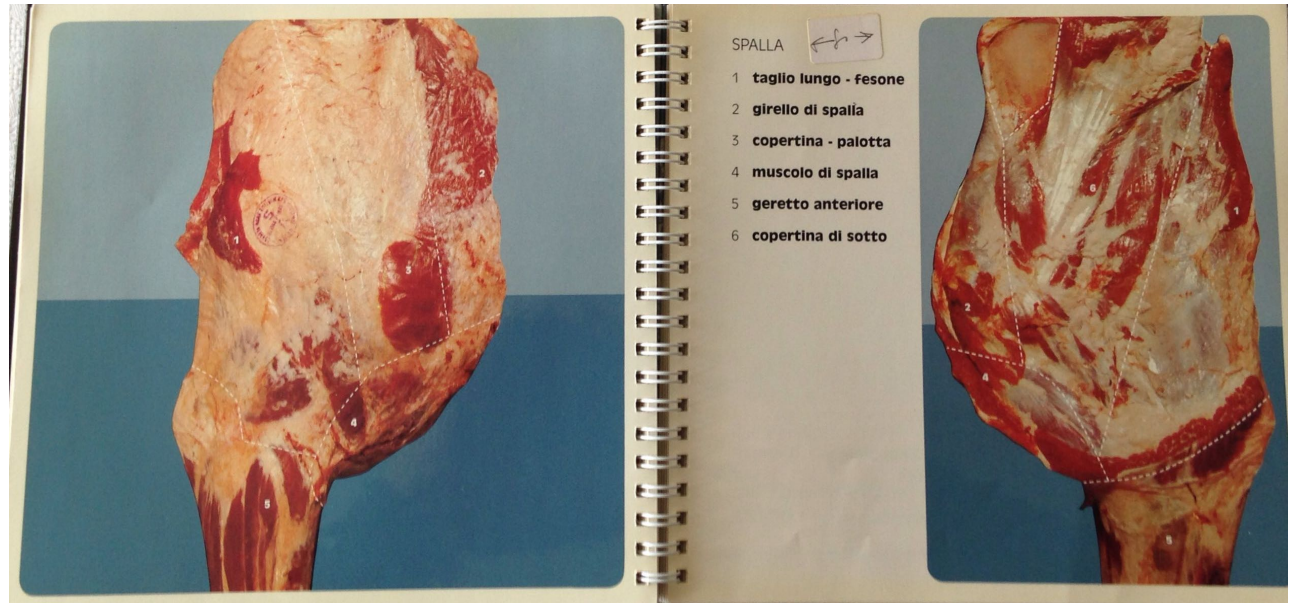
### Sezione di taglio

- 44 m. obliquus externus abdominis  
**m. obliquo esterno dell'addome**
- 45 m. obliquus internus abdominis  
**m. obliquo interno dell'addome**
- 46 m. transversus abdominis  
**m. trasverso dell'addome**
- 47 m. rectus abdominis  
**m. retto dell'addome**





- D SPALLA
- E COLLO - SOTTOSPALLA - BRACIOLE
- F PETTO
- G TAGLIO REALE

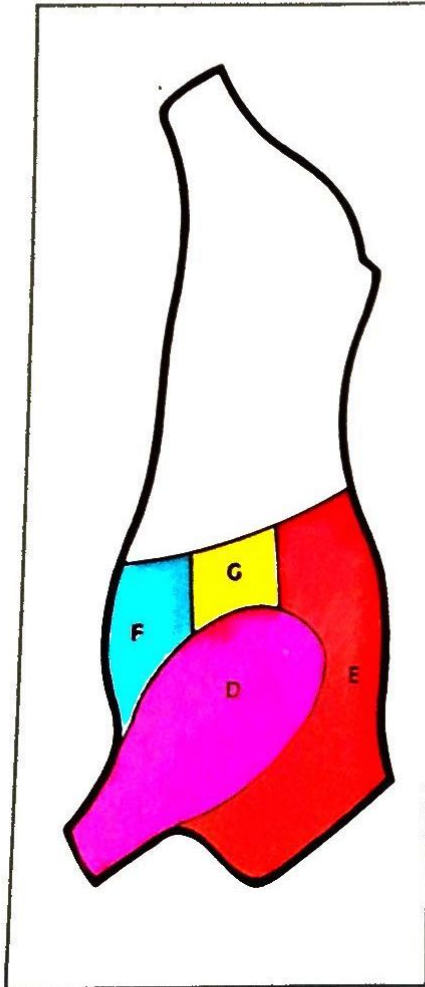


Spalla { taglio lungo - fesone  
 girello di spalla  
 copertina  
 muscolo di spalla  
 geretto anteriore  
 copertina di sotto

Collo – sottospalla - braciole

Petto { punta di petto  
 fiocco

# Quarto anteriore



**D** SPALLA

**E** COLLO - SOTTOSPALLA - BRACIOLE

**F** PETTO

**G** TAGLIO REALE



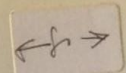
# anteriore

- D SPALLA
- E COLLO - SOTTOSPALLA - BRACIOLE
- F PETTO
- G TAGLIO REALE





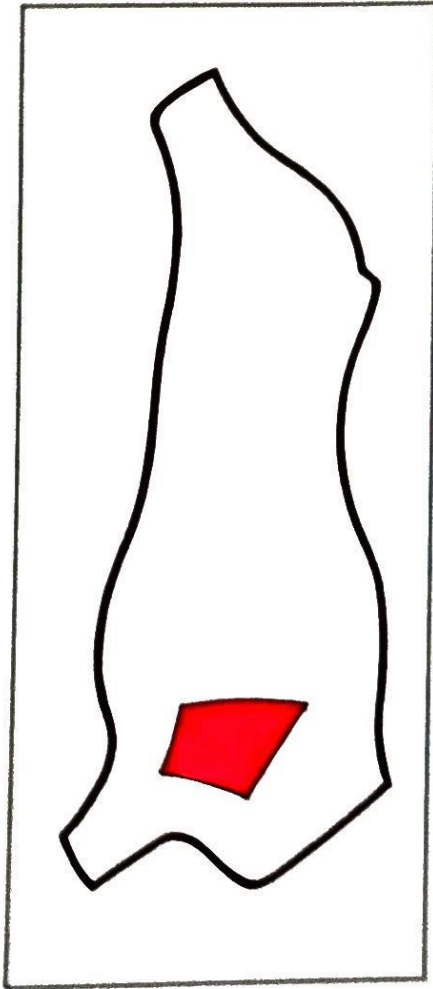
SPALLA



- 1 **taglio lungo - fesone**
- 2 **girello di spalla**
- 3 **copertina - palotta**
- 4 **muscolo di spalla**
- 5 **geretto anteriore**
- 6 **copertina di sotto**







## Il fesa di spalla

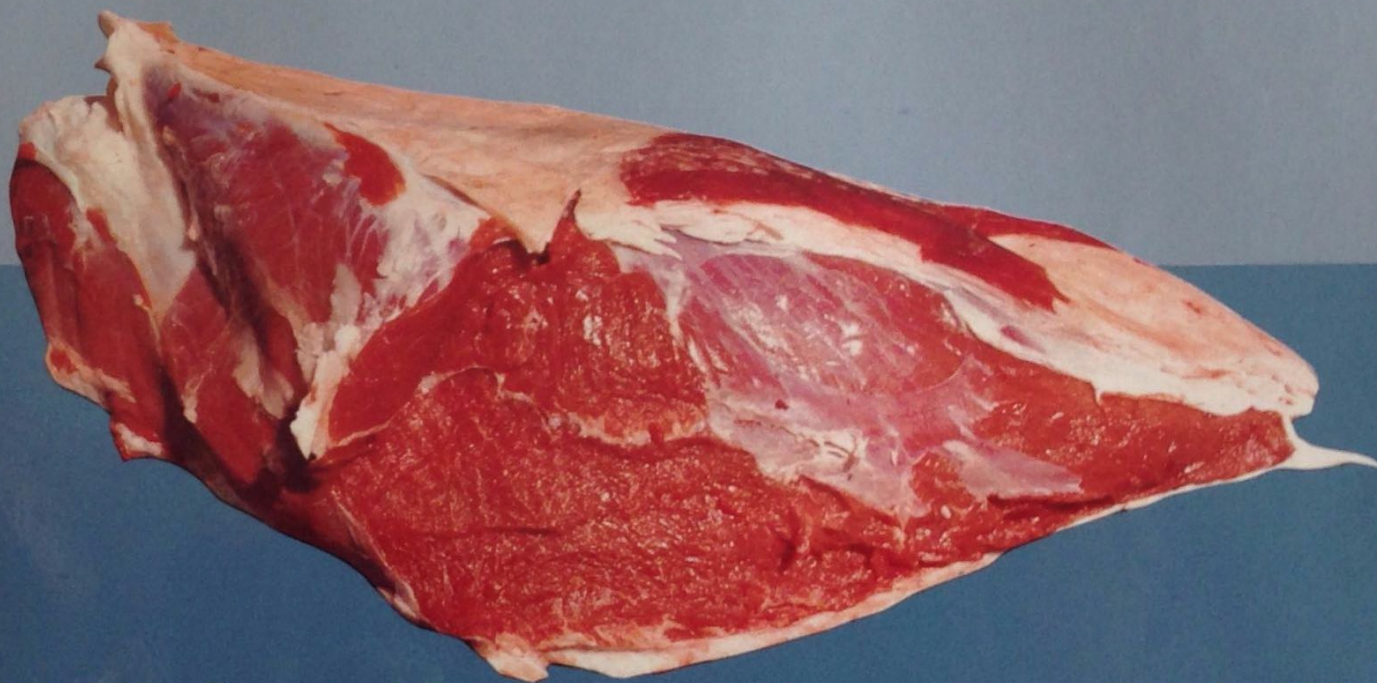
Il fesa di spalla è un taglio pregiatissimo, paragonabile alle più nobili parti posteriori. Ci sentiamo dunque obbligati a spendere qualche parola in più per incitare i consumatori prima di tutto a farsi amico il macellaio e rivolgersi a lui con precise richieste, aventi sempre per oggetto i tagli ricavati dal quarto anteriore del bovino. Questa scelta oculata porterebbe grandi vantaggi al portafoglio familiare.

La fesa di spalla, una volta fatta "toilette" e tagliata nel senso della larghezza, si presta ottimamente per fare: bistecche, scaloppe, scaloppine, pizze; se ben battuta anche cotolette.

Le parti di ritaglio si possono macinare per fare polpette, ripieni, farciture, hamburger, ragout.

Se per un momento ci mettiamo dalla parte del macellaio sono certo che si potrà stabilire un dialogo vantaggioso per il cliente fornito di cognizioni.

Non è certo così per quell'avventore che domanda un bel pezzo di costata per fare il bollito.



### **Denominazioni internazionali**

Inghilterra **shoulder clod**

Germania **bugstück**

Francia **cœur macreuse**

Argentina **centro de carnaza de paleta**



## Denominazioni Italiane

Bari	<b>spalla</b>
Belluno	<b>taglio lungo di spalla</b>
Bologna	<b>polpa di spalla</b>
Firenze	<b>cotennotto - clangolino</b>
Foggia	<b>spalla</b>
Genova	<b>soprapaletta - punta di spalla</b>
L'Aquila	<b>nosetto di spalla</b>
Macerata	<b>magro di spalla - gioietta</b>
Mantova	<b>fettone di spalla</b>
Messina	<b>spadda</b>
Milano	<b>fesone di spalla</b>
Napoli	<b>spalla</b>
Padova	<b>spalla</b>
Palermo	<b>pieno di spadda</b>
Parma	<b>polpone</b>
Perugia	<b>polpa di spalla</b>
Potenza	<b>spalla</b>
Reggio C.	<b>spadda</b>
Roma	<b>polpa di spalla</b>
Rovigo	<b>fesa di spalla</b>
Torino	<b>spalla</b>
Trento	<b>spalla</b>
Treviso	<b>taglio lungo di spalla</b>
Venezia	<b>taglio lungo di spalla - scapin</b>
Verona	<b>fesone di spalla</b>
Vicenza	<b>spalla</b>

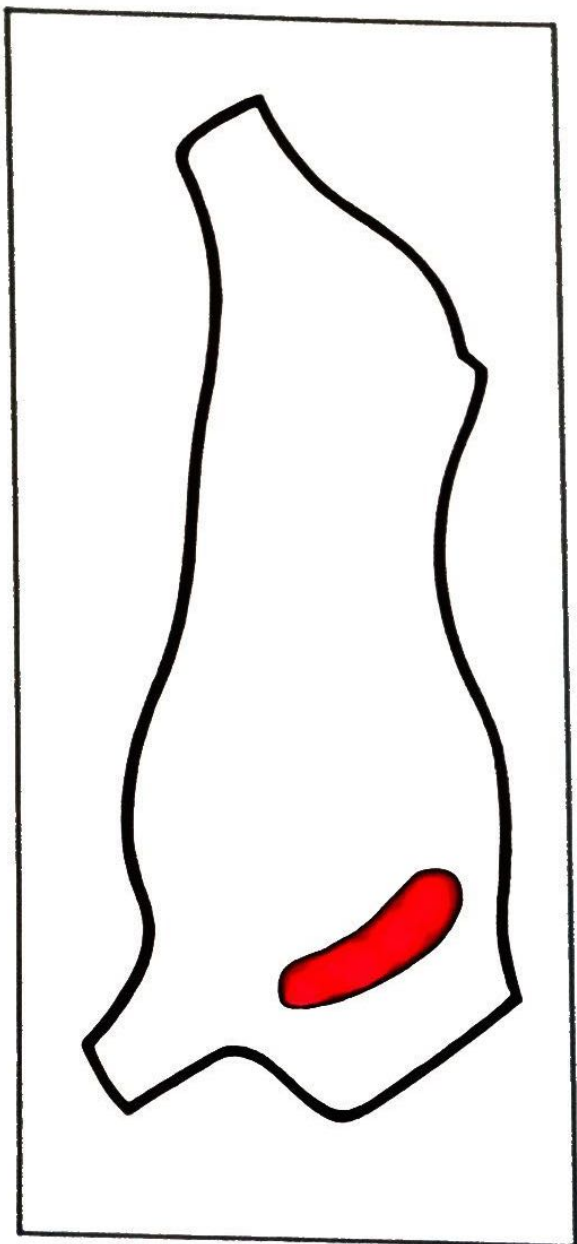
h →

## Sezione di taglio

- 1 m. tensor anterbrachii  
**m. anconeo accessorio del gran dorsale**
- 2 m. caput longum tricipitis brachii  
**m. lungo anconeo**
- 3 m. caput laterale tricipitis brachii  
**m. anconeo esterno**
- 4 m. anconaeus  
**m. piccolo anconeo**
- 5 m. caput mediale tricipitis brachii  
**m. anconeo interno**
- 6 m. pectoralis superficialis  
**m. pettorale superficiale**
- 7 m. brachialis  
**m. brachiale interno**
- 8 m. coracobrachialis  
**m. coracomerale**







## Il girello di spalla

Il commento di questo "pezzo" si risolve col dire che la carne del girello di spalla si può confondere con la parte del girello di coscia. Questa analogia ci pare non sia cosa da poco, e deve spronare il consumatore ad orientarsi sull'acquisto del girello di spalla. Molte persone, quando sono dal macellaio per l'acquisto di carne, credono di declassarsi, di diventare clienti di serie inferiore se chiedono di essere serviti con tagli del quarto anteriore.

Ebbene, nossignori, non è così. Lo assicuriamo noi, che conosciamo moltissimi macellai e abbiamo le loro confidenze: semmai si verifica il contrario. Al cliente competente il fornitore dedica sempre la maggior cura. Con il girello di spalla si possono fare dunque le solite bistecche, scaloppe, arrosto, nonché il solito bollito o lo stracotto.





### Denominazioni internazionali

Inghilterra **blade filet**

Germania **faux filet**

Francia **jumeau**

Argentina **chingolo**

### Denominazioni italiane

Bari **lacertino di spalla**

Belluno **girellino di spalla**

Bologna **polpa di spalla**

Firenze **soppelo**

Foggia **lacertino di spalla**

Genova

L'Aquila

Macerata

Mantova

Messina

Milano

Napoli

Padova

Palermo

Parma

Perugia

Potenza

Reggio C.

Roma

Rovigo

**rotondino di spalla**

**girello di spalla**

**magro di spalla - gioietta**

**girello - rotolo di spalla**

**ovu di spada**

**fusello**

**lacertiello**

**girello di spalla**

**ovo di spada**

**girello di spalla**

**girello di spalla**

**spalla**

**ovu di spada**

**sbordone**

**girello di spalla**

Torino **rollino**

Trento **girello di spalla**

Treviso **muscolo di spalla**

Venezia **zogia**

Verona **girello di spalla**

Vicenza **spalla**



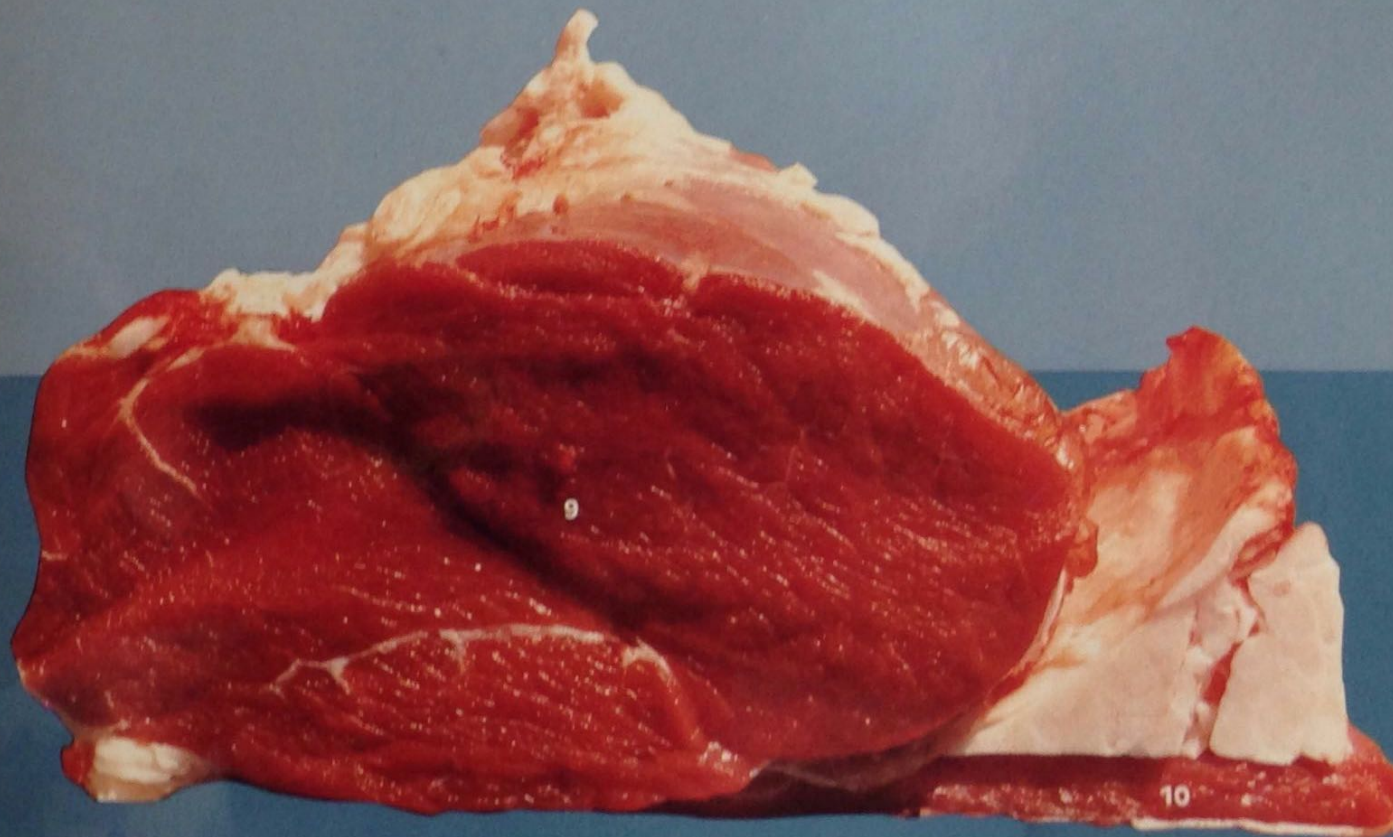


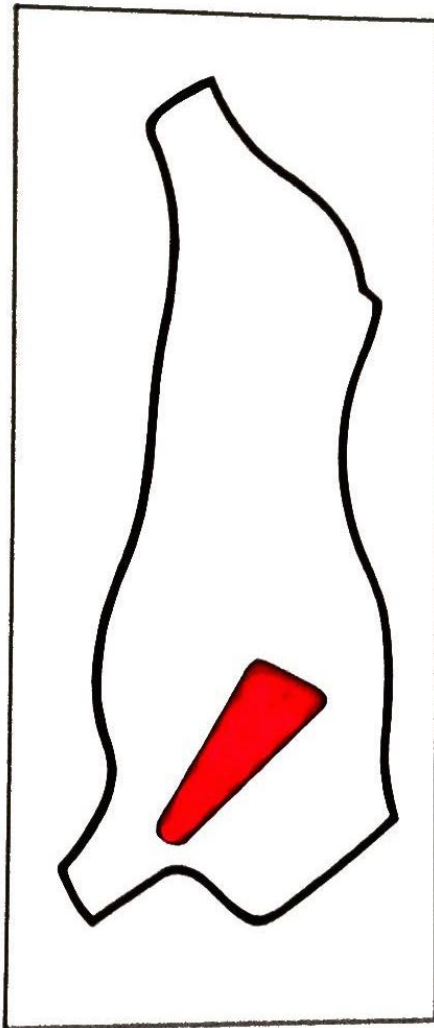
Torino **rollino**  
Trento **girello di spalla**  
Treviso **muscolo di spalla**  
Venezia **zogia**  
Verona **girello di spalla**  
Vicenza **spalla**

## Sezione di taglio

9 m. supraspinatus  
**sopraspinoso**

10 m. brachiocephalicus  
**m. brachiocefalico**





## Copertina o palotta di spalla

Questo "taglio" anteriore si presta a meraviglia per fare il bollito.

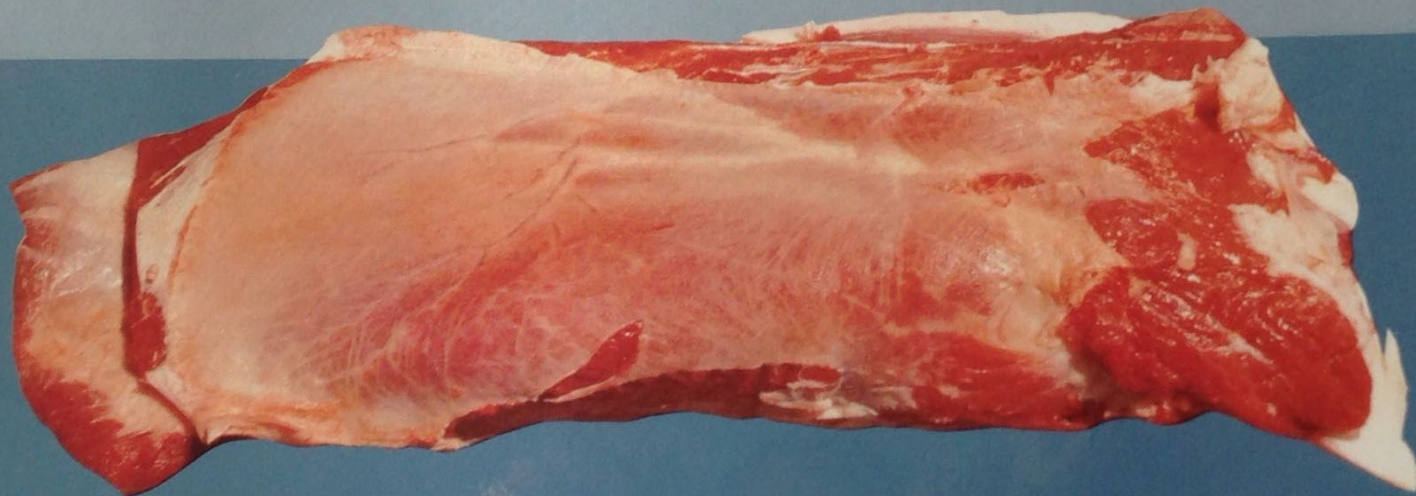
Il piatto di bollito, cari amici, non è cosa da poco, anche se qualcuno dice che la metà dei succhi nutritivi della carne passano nel brodo. Ecco, pronto, l'aiuto di una abbondante irrorata d'olio d'oliva sulla carne bollita per ristabilire l'equilibrio.

Non è neanche vero che il bollito è un piatto che serve soltanto per placare l'appetito, per gettare nello stomaco una prima vittima a sedare il fuoco gastrico che lo divora. Il bollito è un piatto appetitoso, direi che potrebbe essere il bollito quotidiano se accompagnato con salse allettanti, verdure diverse così da farlo giungere sulla tavola come un piatto sempre nuovo.

Ed ora basta: non vogliamo più sentirvi dire: "Uffa, sempre bollito".

E la fantasia, care Signore, dove la mettiamo? Certo, anche noi siamo convinti: bollito e un pizzico di sale può essere un piatto monotono.





### **Denominazioni internazionali**

Inghilterra **shoulder clod**

Germania **bugstück**

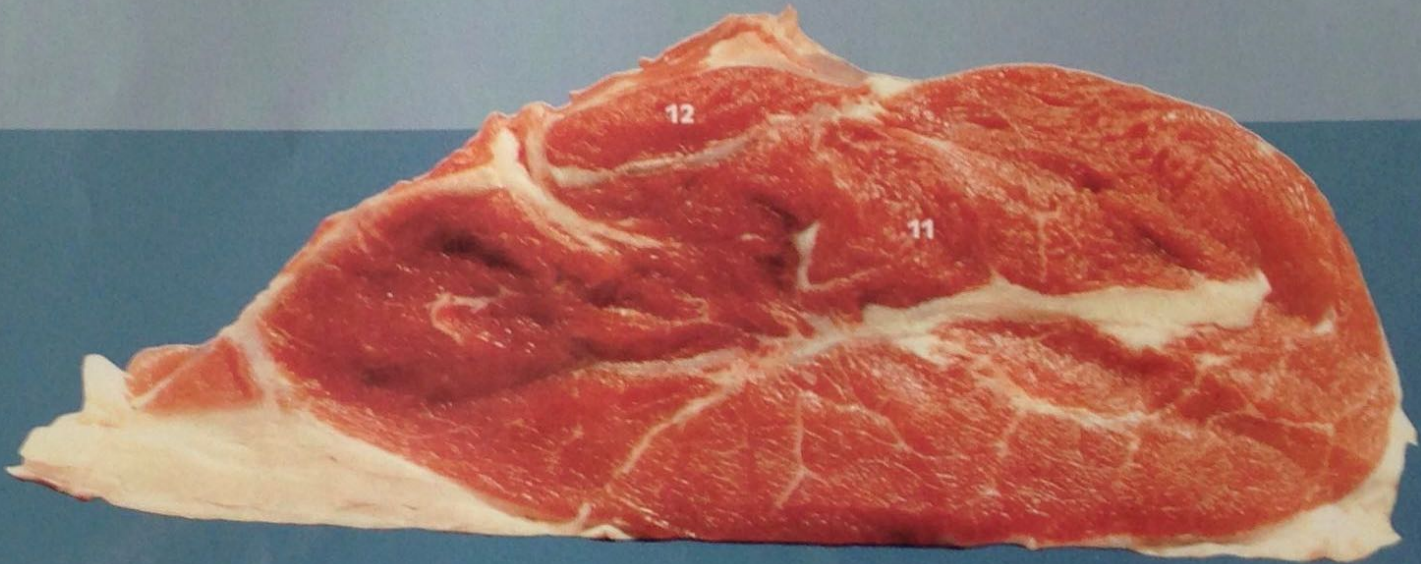
Francia **cœur macreuse**

Argentina **centro de carnaza de paleta**

## Denominazioni Italiane

Bari	<b>spalla</b>
Belluno	<b>girello di spalla</b>
Bologna	<b>polpa di spalla</b>
Firenze	<b>sorra</b>
Foggia	<b>spalla</b>
Genova	<b>spalla - paletta</b>
L'Aquila	<b>spalla</b>
Macerata	<b>magro di spalla - gioietto</b>
Mantova	<b>fettone di spalla</b>
Messina	<b>spadda</b>
Milano	<b>cappello di prete</b>
Napoli	<b>spalla</b>
Padova	—
Palermo	<b>pieno di spadda</b>
Parma	<b>copertina</b>
Perugia	<b>polpa di spalla</b>
Potenza	<b>spalla</b>
Reggio C.	<b>spadda</b>
Roma	<b>polpa di spalla</b>
Rovigo	<b>taglio lungo di spalla</b>
Torino	<b>spalla</b>
Trento	<b>spalla</b>
Treviso	—
Venezia	<b>zogia</b>
Verona	<b>copertina - palotta di spalla</b>
Vicenza	<b>spalla</b>

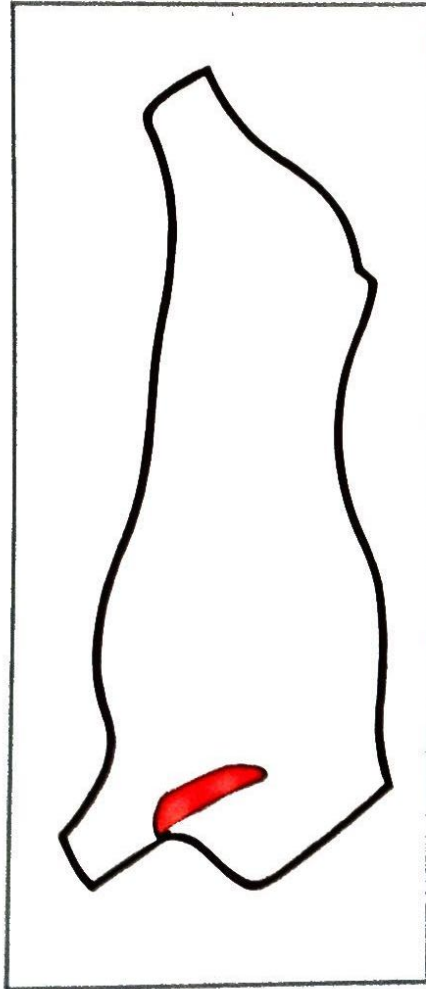




### Sezione di taglio

- 11 m. infraspinatus  
**sottospinoso**
- 12 m. teres minor  
**m. piccolo rotondo**

n'



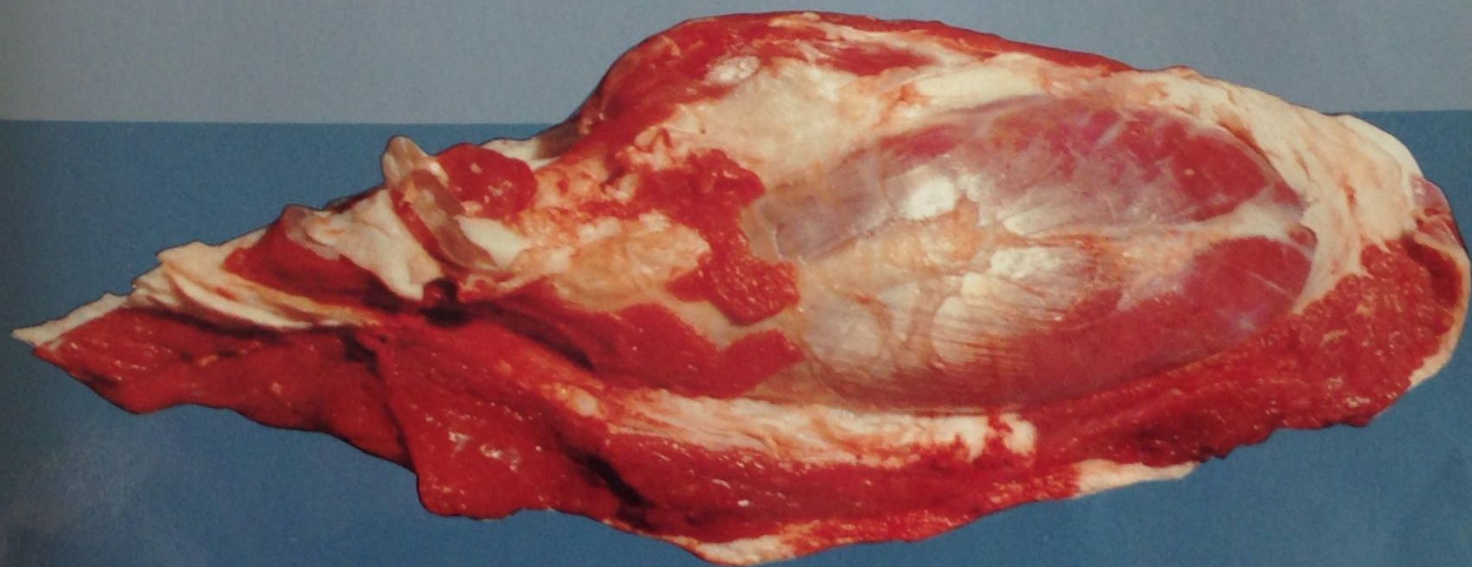
## Il muscolo di spalla

Il movimento e la vita impegnano il corpo a un dispendio continuo di sostanze. Il corpo umano, questa macchina così complicata, sarebbe subito fuori servizio se la Provvidenza non avesse messo un dispositivo di avvertimento che le forze possono non essere più in equilibrio per le loro necessità cui sono chiamate.

Questo dispositivo "elettronico" incorporato si chiama appetito, e l'appetito deve essere soddisfatto per ridare alla "macchina" le sostanze necessarie. Ora si sa che le proteine che ci fornisce la carne sono indispensabili alla vita del corpo umano; ma noi sappiamo anche che le fibre muscolari delle parti posteriori del bovino contengono proteine nelle stesse quantità e qualità (in 100 grammi edibili) delle parti anteriori: queste costano molto meno e danno gli stessi apporti nutritivi.

Il muscolo di spalla lo possiamo considerare gastronomicamente per le stesse caratteristiche della copertina, o palotta di spalla. Eccovi dunque altre tre ricette che, unite alle tre precedenti, formano sei varianti.





### **Denominazioni internazionali**

Inghilterra **shoulder clod**

Germania **bugstück**

Francia **cœur macreuse**

Argentina **centro de carnaza de paleta**

### **Denominazioni Italiane**

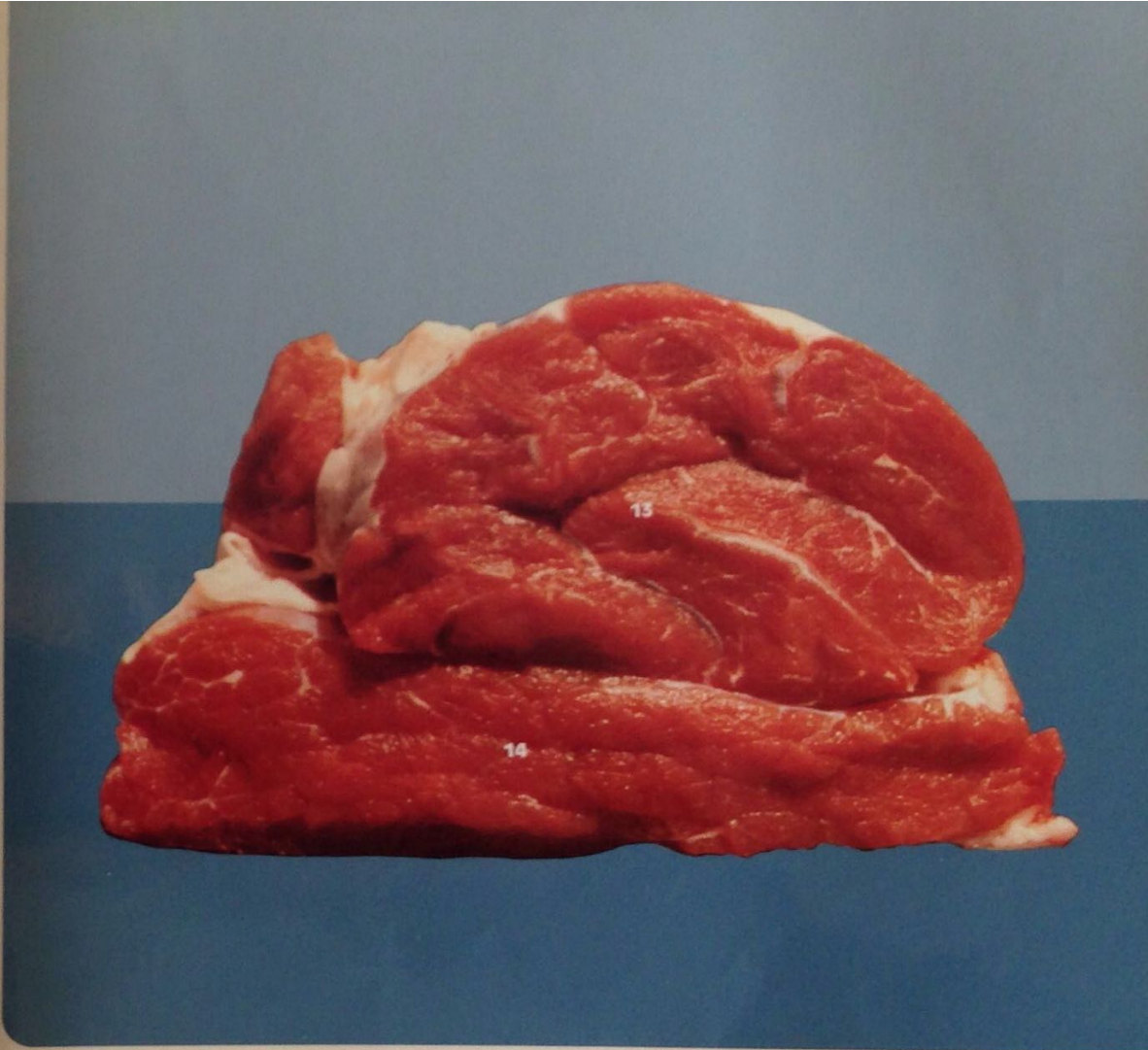
Bari	<b>gamboncello</b>
Belluno	—
Bologna	<b>polpa di spalla</b>
Firenze	<b>sappelo</b>
Foggia	<b>triglia</b>
Genova	<b>muscolo storto</b>
L'Aquila	<b>spalla</b>
Macerata	<b>magro di spalla - gloletto</b>
Mantova	<b>zola di spalla</b>
Messina	<b>spascla turedda</b>
Milano	<b>brione</b>
Napoli	<b>spalla</b>
Padova	<b>muscolo di spalla</b>
Palermo	<b>spasclaturedda</b>
Parma	<b>muscolo di spalla</b>
Perugia	<b>polpa di spalla</b>
Potenza	<b>piccione</b>
Reggio C.	<b>spasclatura</b>
Roma	<b>pulcio</b>
Rovigo	<b>muscolo di spalla</b>
Torino	<b>nocetta di spalla</b>
Trento	<b>muscolo di spalla</b>
Treviso	—
Venezia	<b>zogla</b>
Verona	<b>muscolo di spalla</b>
Vicenza	—

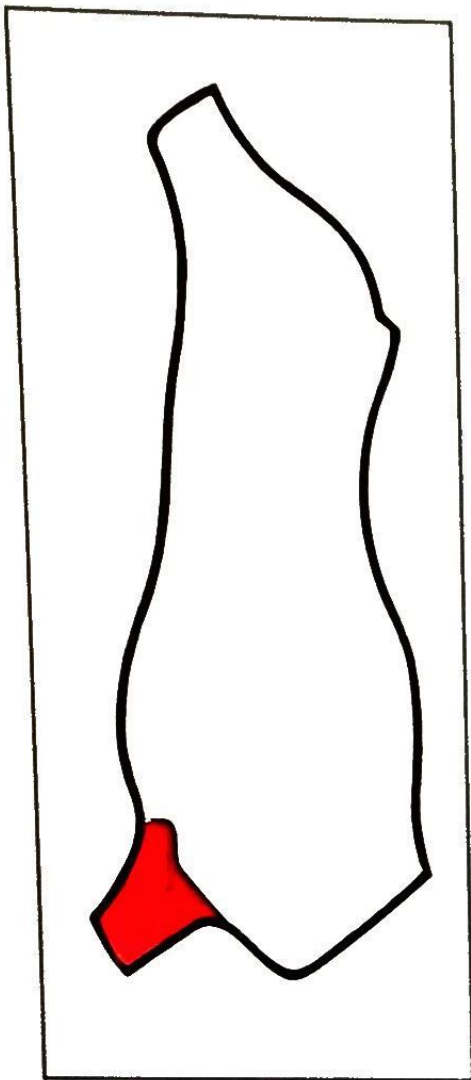


2  
↓

**Sezione di taglio**

- 13 m. biceps brachii  
**m. bicipite brachiale**
- 14 m. pectoralis profundus  
**m. pettorale profondo**





## Il geretto anteriore

Nella parte tecnica di questo compendio si descrivono le sezioni, i tagli anatomici, la nomenclatura dei muscoli, fino alla pignoleria di dividere il geretto anteriore in tredici sezioni muscolari: dall'estensore "digiiti brevis" al capo radiale del massimo flessore superficiale delle falangi.

Verso la fine dei tagli del quarto anteriore non sappiamo più che cosa dire per convincere i lettori di quanto sia conveniente e gustoso quel fascio di fibre muscolari con tredici nomi che noi chiamiamo volgarmente ossobuco. A questo punto, mi viene un'idea.

I sensi sono gli organi per mezzo dei quali l'uomo si mette in rapporto con gli oggetti esteriori.

La vista abbraccia lo spazio e ci istruisce, per mezzo della luce vediamo i colori dei corpi che ci circondano, quindi serve anche per vedere prezzi e qualità.

L'udito che riceve per mezzo dell'aria le onde sonore è utile per ascoltare consigli.

L'odorato infine che, nel nostro caso, ci permette di distinguere l'appetibilità del cibo.





### Denominazioni internazionali

Inghilterra **shank**

Germania **scheukel**

Francia **jarret**

Argentina **garron**

## **Denominazioni Italiane**

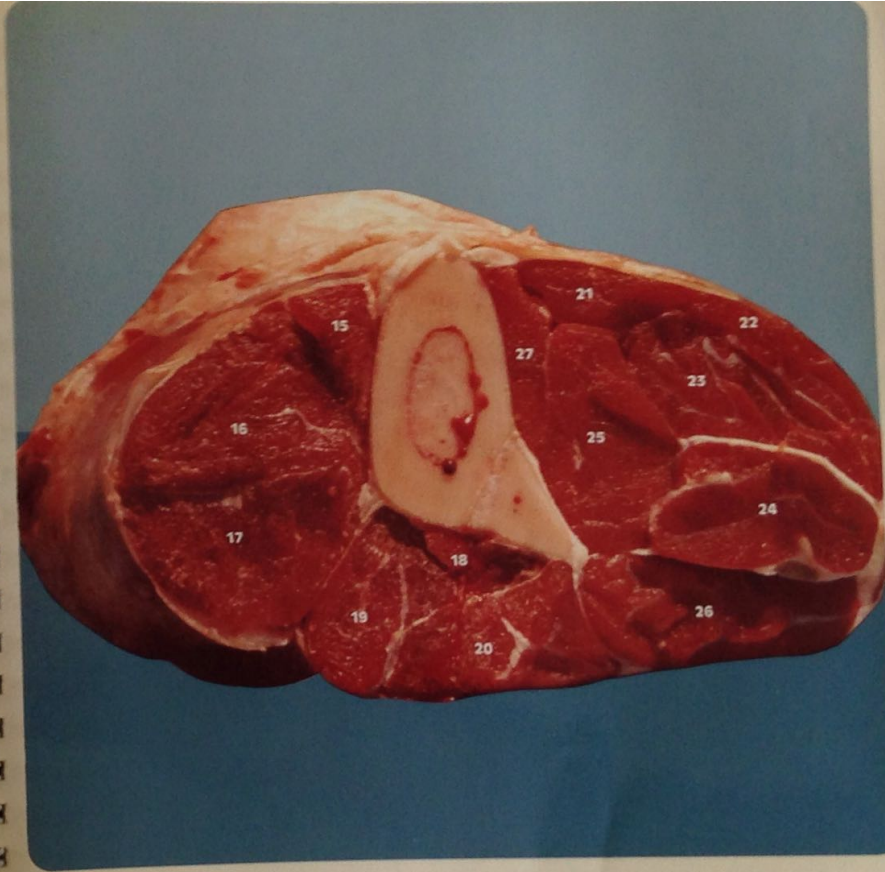
Bari	<b>gamboncello</b>
Belluno	<b>muscolo</b>
Bologna	<b>gamba anteriore</b>
Firenze	<b>muscolo anteriore</b>
Foggia	<b>gamboncello</b>
Genova	<b>muscolo dritto</b>
L'Aquila	<b>muscolo anteriore</b>
Macerata	<b>muscolo anteriore</b>
Mantova	<b>muscolo anteriore</b>
Messina	<b>manuzza</b>
Milano	<b>geretto anteriore</b>
Napoli	<b>gamboncello</b>
Padova	<b>muscolo di spalla</b>
Palermo	<b>manuzza</b>
Parma	<b>geretto anteriore</b>
Perugia	<b>muscolo anteriore</b>
Potenza	<b>gamboncello di spalla</b>
Reggio C.	<b>manuzza</b>
Roma	<b>muscolo anteriore</b>
Rovigo	<b>geretto anteriore</b>
Torino	<b>muscolo anteriore</b>
Trento	<b>muscolo od osso buco</b>
Treviso	<b>muscolo di spalla</b>
Venezia	<b>muscolo anteriore</b>
Verona	<b>geretto anteriore</b>
Vicenza	<b>muscolo di spalla</b>

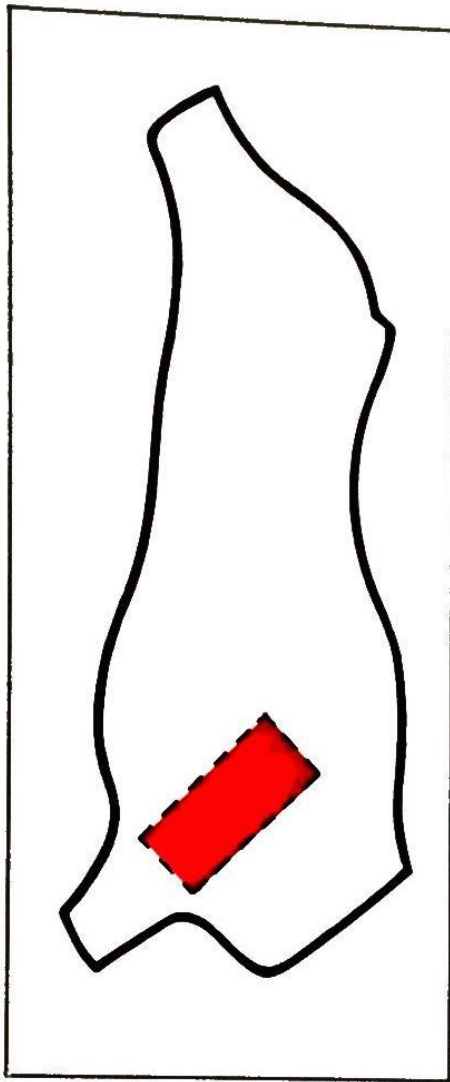


Sezione di taglio

- 15 m. extensor digiti brevis  
**m. estensore obliquo del metacarpo**
- 16 m. extensor carpi radialis  
**m. estensore anteriore del metacarpo**
- 17 m. extensor digiti III proprius  
**m. estensore proprio del terzo dito**
- 18 m. extensor digitalis communis  
**m. estensore anteriore delle falangi**
- 19 m. extensor digiti IV proprius  
**m. estensore proprio del quarto dito**
- 20 m. extensor carpi ulnaris  
**m. cubitale esterno**
- 21 m. flexor carpi radialis  
**m. grande palmare**
- 22 m. flexor carpi ulnaris  
**m. cubitale interno**
- 23 m. flexor digitalis superficialis  
**m. flessore superficiale delle falangi**
- 24 m. flexor digitalis profundus  
**m. flessore profondo delle falangi**
- 25 caput humerale m. flexoris digitalis profundi  
**capo omerale del m. flessore profondo delle falangi**
- 26 caput ulnare m. flexoris digitalis profundi  
**capo ulnare del m. flessore profondo delle falangi**
- 27 caput radiale m. flexoris digitalis superficialis  
**capo radiale del m. flessore superficiale delle falangi**

u →





## La copertina di sotto

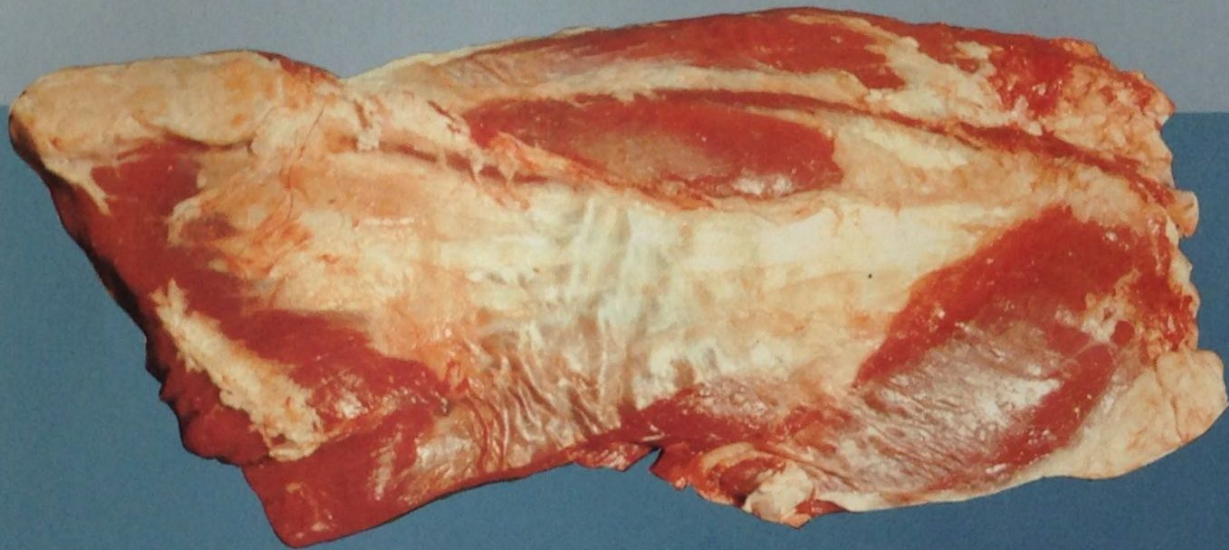
Un arrosto di "copertina di sotto" è un piatto gustosissimo, semplice ed economico. Il "pezzo" si lega con lo spaghino da cucina, si passa alla farina, si rosola in olio e burro. La rosolatura deve essere fatta con cura da tutte le parti per chiudere i pori della carne e non permettere così la fuoriuscita dei succhi nutritivi e la perdita del valore gastronomico.

Evitare anche di pungere il pezzo con forchettoni per girarlo nella casseruola.

Una spolveratina con sale profumato al trito di rosmarino salvia e aglio renderà la carne ancora più gustosa. Se poi vogliamo spruzzarla con del vino rosso corposo sarà a tutto vantaggio dell'arrosto; un'insalata fresca mista secondo la stagione può fare da contrappunto alla bontà dell'arrosto di copertina di sotto.

Taglio poco utilizzato singolarmente, frequente solo in alcune città italiane.





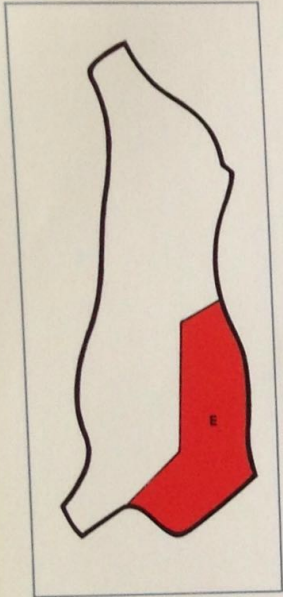
### Sezione di taglio

28 m. subscapularis  
**sottoscapolare**

29 m. teres major  
**m. gran rotondo**

h



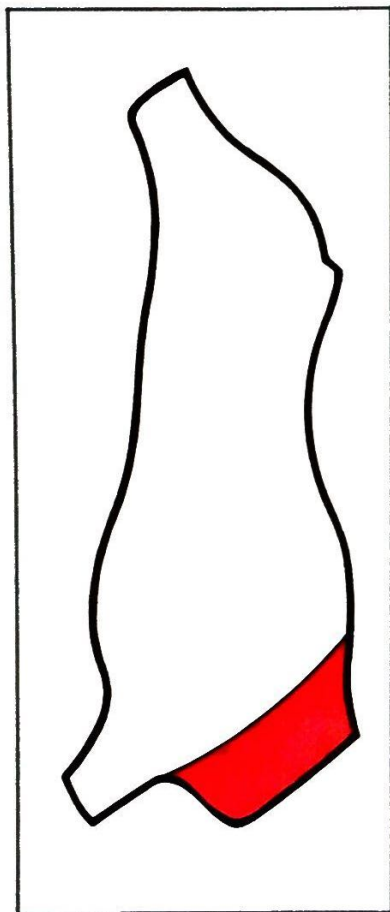


COLLO - SOTTOSPALLA - BRACIOLE

- 7 **collo**
- 8 **sottospalla o reale**
- 9 **braciole**







## Il collo

Siamo partiti dal fanalino di posizione posteriore e ci avviamo alla... carrozzeria anteriore. Siamo... oltre il tergicristallo alla fine del cofano quasi all'altezza dei fanali. Tanto per paragonare il bovino all'automobile.

Ed eccoci alla carne del collo detta anche boccone del cuoco perché è forse la migliore dell'animale.

La carne del collo è gustosissima. Infatti la preferisce lo stesso macellaio per quelle parti collose (il veterinario le chiama connettivo lasso) che sono fra i muscoli e la rendono molto buona. Non è certo per fare bistecche o costate. Bisognerebbe dimenticare certe cotture anche se i medici dietologi vanno predicando: niente sughi - scondito - poco sale. La cucina deve essere varia. Nel giro della settimana, fra i quattordici pasti potrebbe benissimo trovare posto un bel bollito oppure lo stracotto scelti nella parte del collo, per fare anche delle polpette e un buon ragôut.



### Denominazioni internazionali

Inghilterra **chuck**

Germania **nackenbraten**

Francia **collier**

Argentina **cogote**



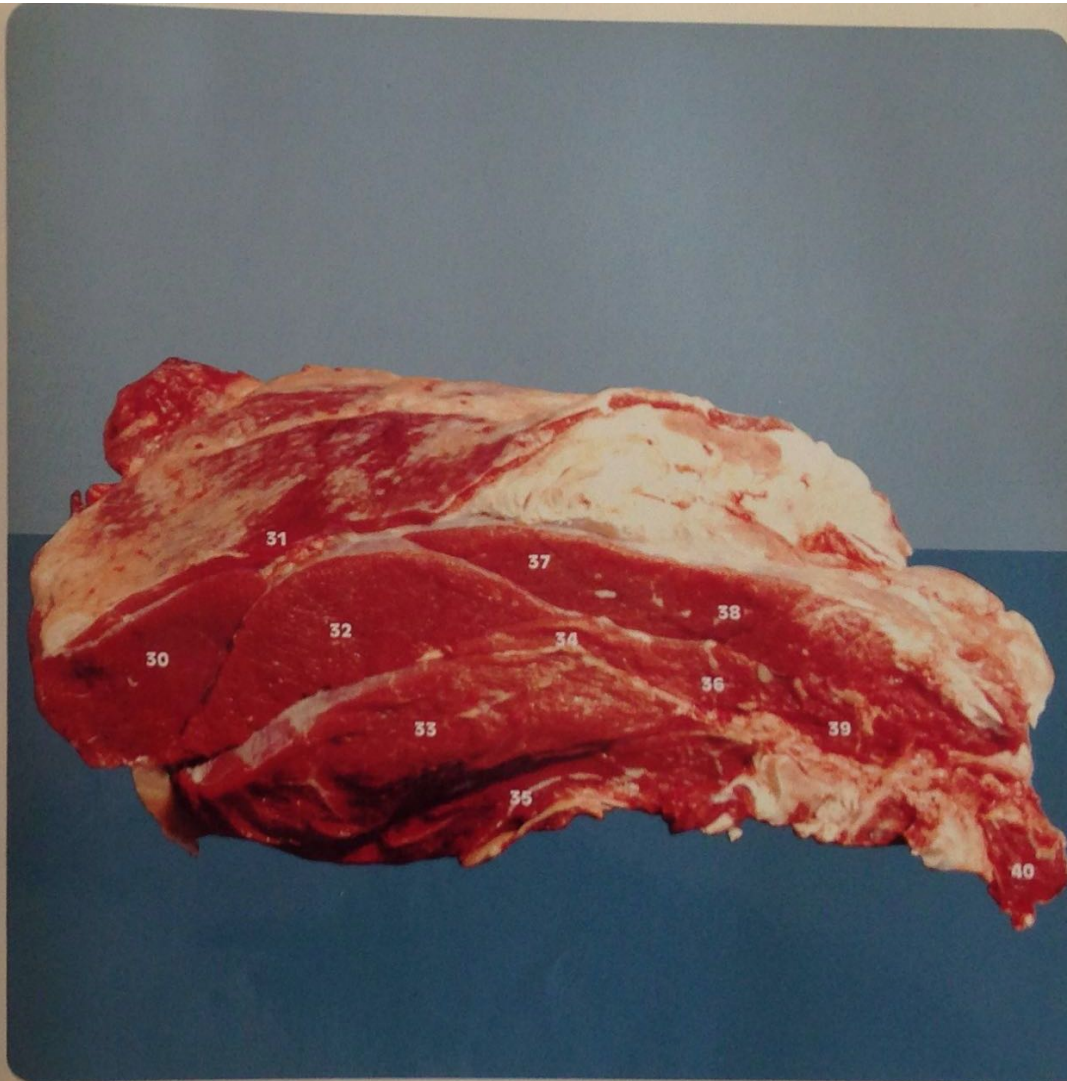
## Denominazioni Italiane

Bari	<b>rosciale</b>	
Belluno	<b>collo</b>	<b>S</b>
Bologna	<b>guido</b>	
Firenze	<b>giogo</b>	<b>z</b>
Foggia	<b>rosciale</b>	<b>z</b>
Genova	<b>collo</b>	<b>z</b>
L'Aquila	<b>collo</b>	<b>z</b>
Macerata	<b>collo</b>	
Mantova	<b>collo</b>	
Messina	<b>collo o sapura</b>	
Milano	<b>collo</b>	
Napoli	<b>locena</b>	
Padova	<b>collo</b>	
Palermo	<b>spinello</b>	
Parma	<b>collo</b>	
Perugia	<b>collo</b>	
Potenza	<b>locena</b>	
Reggio C.	<b>coddu</b>	
Roma	<b>collo</b>	
Rovigo	<b>collo</b>	
Torino	<b>collo</b>	
Trento	<b>collo</b>	
Treviso	<b>collo</b>	
Venezia	<b>modegal</b>	
Verona	<b>collo</b>	
Vicenza	<b>collo</b>	

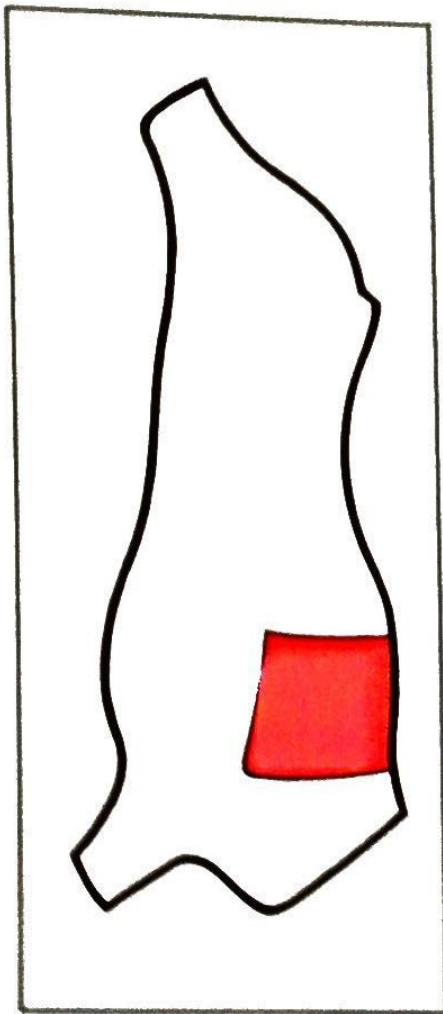
↶ ↷

### Sezione di taglio

- 30 m. romboides  
**m. romboide**
- 31 m. trapezius  
**m. trapezio**
- 32 m. splenius  
**m. splenio**
- 33 m. semispinalis capitis  
**m. gran complesso**
- 34 m. longissimus capitis  
**m. piccolo complesso**
- 35 m. multifidus cervicis  
**m. trasverso spinoso del collo**
- 36 m. longissimus atlantis  
**m. porzione atloidea del piccolo complesso**
- 37 m. cleidocipitalis  
**m. cleidoccipitale**
- 38 m. cleidomastoideus  
**m. cleidomastoideo**
- 39 m. intertransversarii  
**m. intertrasversali del collo**
- 40 m. longus colli  
**m. lungo flessore del collo**







## Sottospalla

Il sottospalla è un taglio e un bollito regale. Una volta, non secoli fa, un ristorante veniva qualificato dal piatto dei bolliti nel quale, oltre a lingue salmistrade, zamponi, cotechini, tacchini e polli, trionfava un bel pezzo fumante di sottospalla. Bastava un po' di sale grosso tritato con una bottiglia per avere un piatto gustosissimo. Ma oggi, si sa, siamo tutti gastronomi superraffinati, conoscitori di ricette astruse e complicate, palati superdotati alla Pellegrino Artusi o Luigi Carnacina e, forse, abbiamo dimenticato i piatti più semplici, più economici ma gastronomicamente non meno importanti. Dino Villani, in un suo libro rievocativo di poesie e modi di vivere, dice che per andare avanti bisogna tornare indietro.

Sissignori, anche in cucina è la stessa cosa, checché ne dicano cuochi esperti che vogliono darsi delle arie con ricette complicate e pseudo-raffinate.

Fuoco, acqua, sale! Con questi tre elementi essenziali la massaia deve fare la cucina. Sicuramente dovrà impiegare un quarto ingrediente indispensabile: la carne. E condire con abbondante fantasia e molto amore.



### **Denominazioni internazionali**

Inghilterra **middle rib**

Germania **bratenstueck**

Francia **basse côte**

Argentina **aguja**



## Denominazioni Italiane

Bari	<b>rosciale</b>	
Belluno	<b>braciolo di sottospalla</b>	
Bologna	<b>costa di sottospalla</b>	
Firenze	<b>polso</b>	Sezi
Foggia	<b>rosciale</b>	
Genova	<b>matamà</b>	30 <sup>ri</sup> n
L'Aquila	<b>locina</b>	
Macerata	<b>collo</b>	31 <sup>r</sup> t
Mantova	<b>sopracosta</b>	
Messina	<b>scorcia di coddu</b>	32 <sup>r</sup> t
Milano	<b>coste della croce o reale</b>	
Napoli	<b>locena</b>	40 <sup>r</sup> t
Padova	<b>sottospalla/fondo schiena</b>	
Palermo	<b>spinello</b>	41
Parma	<b>sottospalla</b>	
Perugia	<b>glogo</b>	42
Potenza	<b>locena</b>	
Reggio C.	<b>scorcia di coddu</b>	43
Roma	<b>fracosta</b>	
Rovigo	<b>sottospalla</b>	44
Torino	<b>sottospalla</b>	
Trento	<b>sottospalla</b>	
Treviso	<b>fondo di schiena</b>	45
Venezia	<b>fondo di schiena</b>	
Verona	<b>sottospalla</b>	
Vicenza	<b>sottocoperta o sottospalla</b>	46

h

### Sezione di taglio

30 m. romboides  
**m. romboide**

31 m. trapetius  
**trapezio**

32 m. splenius  
**splenio**

40 m. longus colli  
**m. lungo flessore del collo**

41 m. multifidus dorsi  
**m. trasverso spinoso del dorso**

42 m. iliocostalis  
**m. lungo costale**

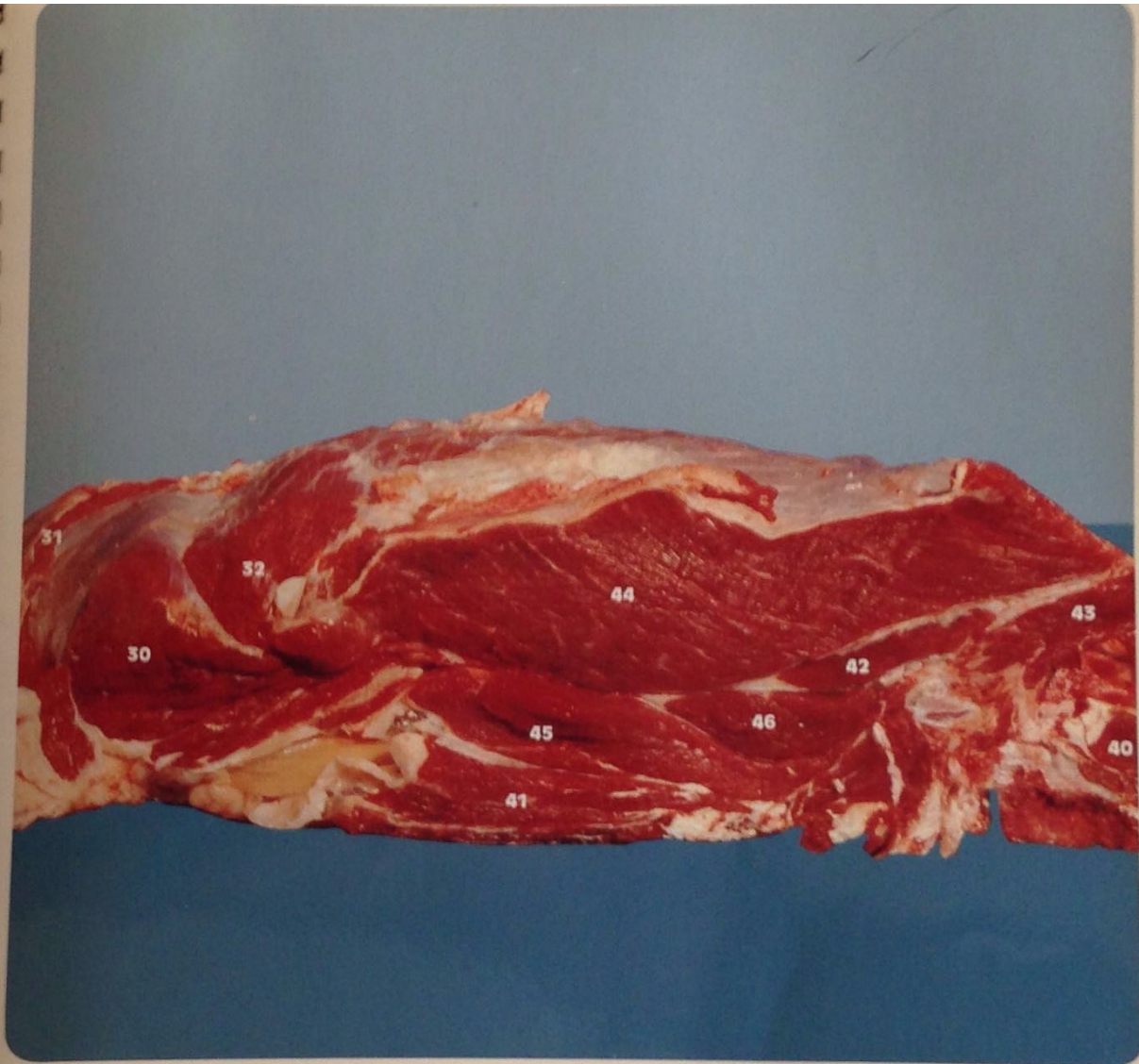
43 m. intercostalis  
**intercostali**

44 m. serratus ventralis  
**m. gran dentato**

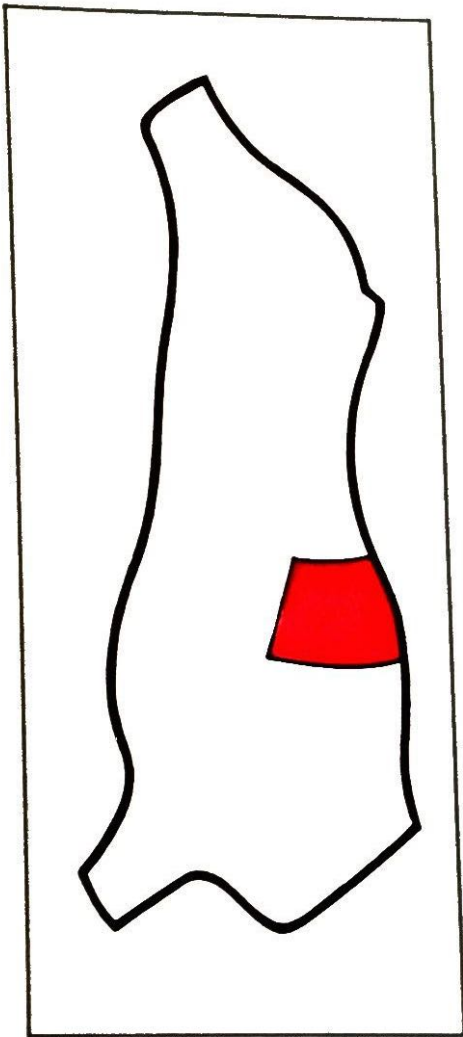
m. spinalis et semispinalis  
dorsi et cervicis

45 **m. lungospinoso**

46 m. longissimus dorsi et cervicis  
**m. lunghissimo del dorso**







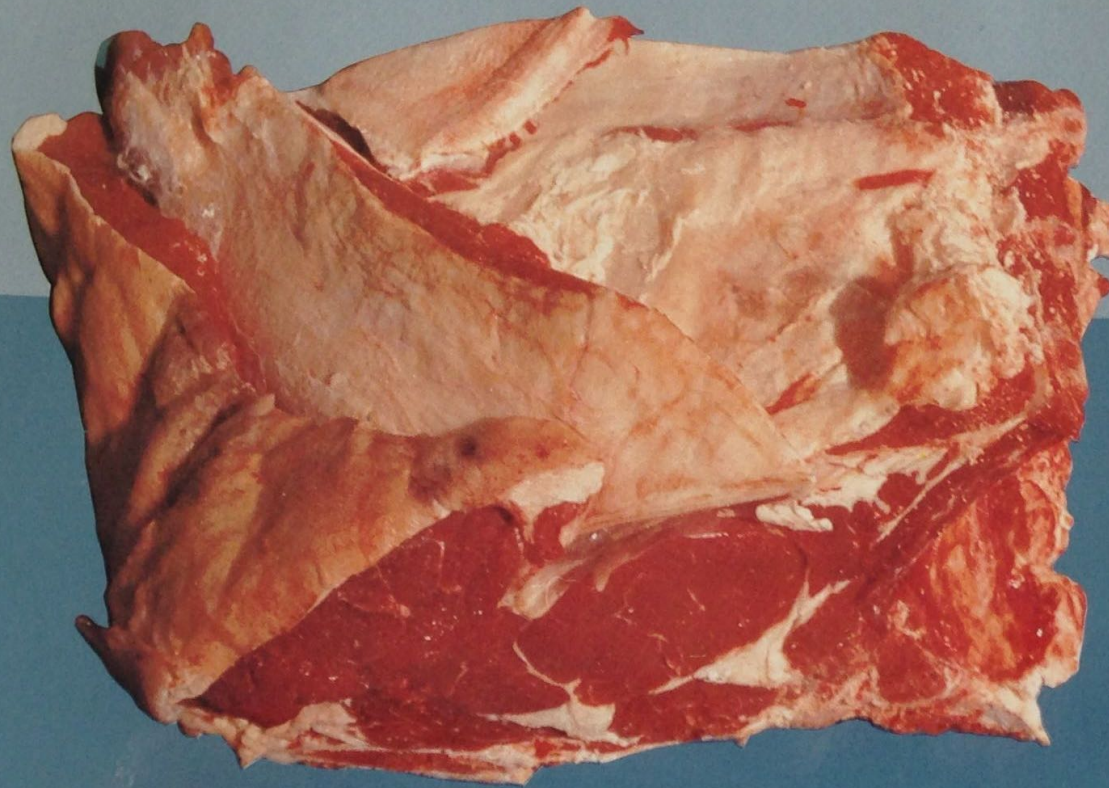
## Le braciolo

In tempi come i nostri, cui è radicata l'abitudine di ospitare sovente gli amici, niente di meglio di offrir loro una bella braciolo.

Il taglio "braciolo" in un unico pezzo sarà condito con sale, pepe, aglio, rosmarino, erba salvia e mezza foglia di alloro; il tutto si incarta due, tre volte in fogli d'alluminio. Questo bel pacco adagiato sul materasso bruciante si avrà cura di coprirlo con una coltre di braci alta quattro dita, poi si copre tutto con la terra lasciando qualche foro che deve funzionare da camino.

La cottura è lunga ma sicura. Dopo tre ore si scava con una paletta e si rintraccia il "pacco". Nella "marmitta" di fogli di alluminio la carne sarà cotta alla perfezione e aromatizzata dalle erbe. Basterà un bel goccio d'olio d'oliva extra-vergine del lago di Garda e l'addobbo di verdure crude per rendere il piatto completo, curioso, gustoso.

In caso di cottura al forno non si dovrà avvolgere il pezzo con fogli di alluminio, ma si innaffierà di tanto in tanto il tutto con un bicchiere di vino rosso. Tempo di cottura settanta minuti circa.



### **Denominazioni internazionali**

Inghilterra **regular roll**

Germania **steak braten**

Francia **noix d'entrecôte**

Argentina **bife ancho sin tapa 4 costillas**



## **Denominazioni Italiane**

Bari	<b>costate rigate</b>
Belluno	<b>braciola di sottospalla</b>
Bologna	<b>fallata di lombo</b>
Firenze	<b>polso</b>
Foggia	<b>costate rigate</b>
Genova	<b>costola</b>
L'Aquila	<b>costate</b>
Macerata	<b>bistecche di costa</b>
Mantova	<b>coste delle prime - coste doppie</b>
Messina	<b>costata</b>
Milano	<b>roast-beef</b>
Napoli	<b>costale - coverta</b>
Padova	<b>braciola di costa</b>
Palermo	<b>costata</b>
Parma	<b>bracirole</b>
Perugia	<b>costa fibrosa</b>
Potenza	<b>costato di quarto</b>
Reggio C.	<b>scorcia di spada</b>
Roma	<b>costa</b>
Rovigo	<b>costata</b>
Torino	<b>costola</b>
Trento	<b>costamozza</b>
Treviso	<b>braciola reale</b>
Venezia	<b>schiena</b>
Verona	<b>bracirole</b>
Vicenza	<b>sottospalla</b>

h

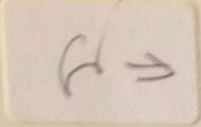
### Sezione di taglio

- 31 trapezius thoracis  
**m. trapezio**
- 41 m. multifidus dorsi  
**m. trasverso spinoso del dorso**
- 42 m. iliocostalis  
**m. lungo costale**
- 43 m. intercostalis  
**m. intercostale**
- 45 m. spinalis et semispinalis dorsi et cervicis  
**m. lungo spinoso**
- 46 m. longissimus dorsi  
**m. lunghissimo del dorso**
- 47 m. latissimus dorsi  
**m. gran dorsale**
- 48 m. serratus dorsalis  
**m. piccolo dentato**
- 49 m. levator costae et rotator longus  
**m. elevatore delle coste**



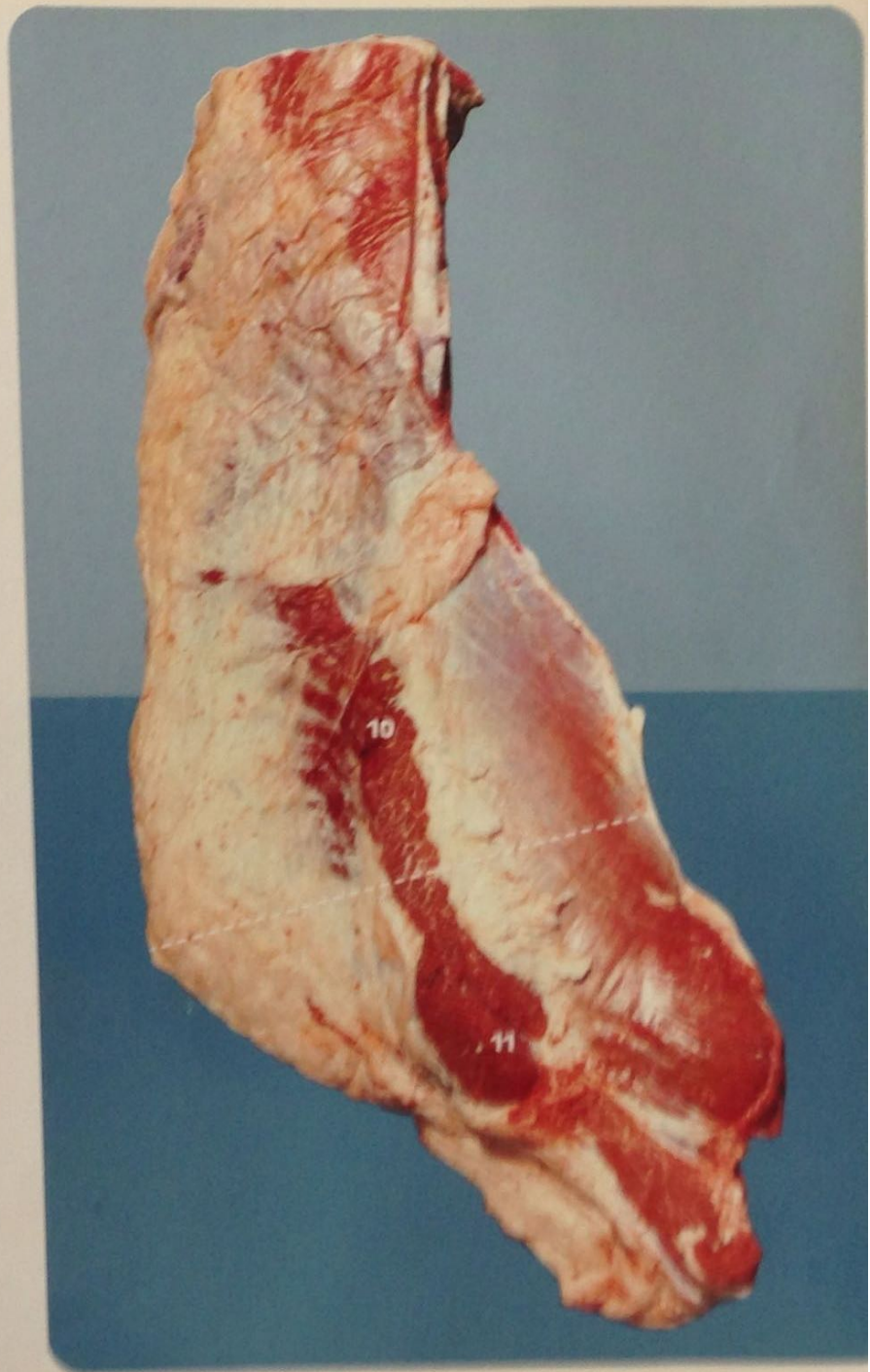
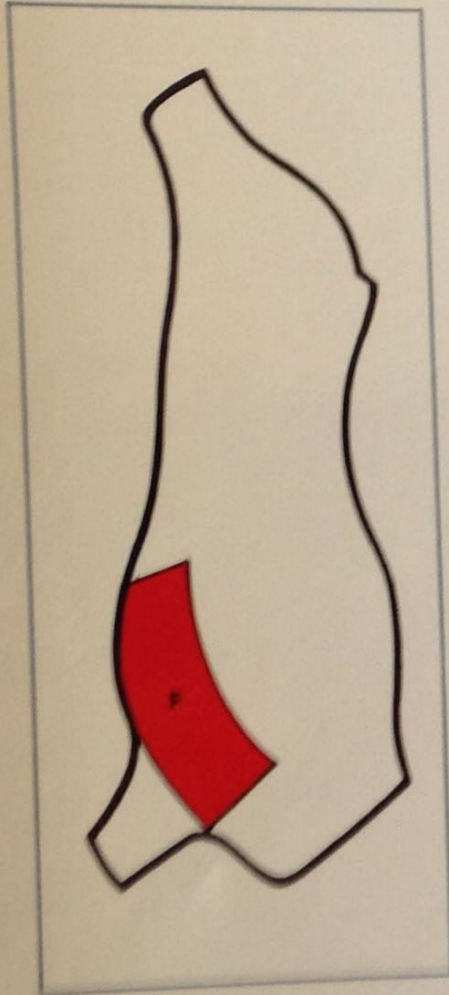


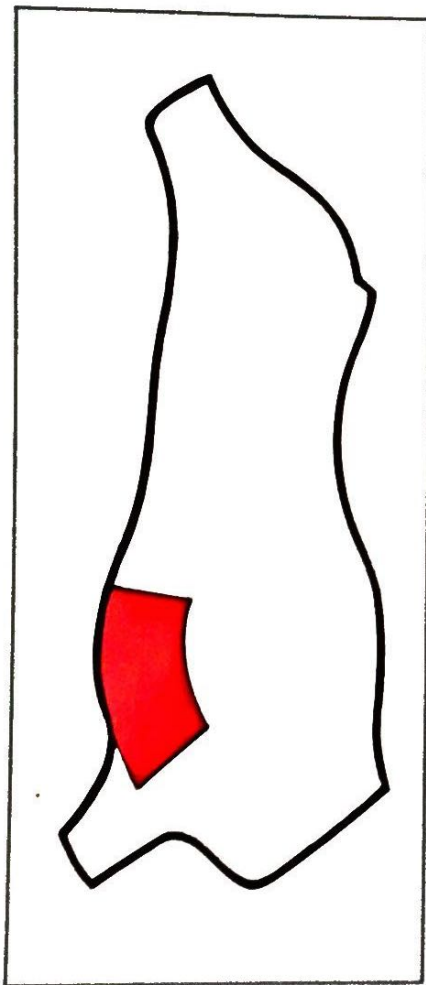
PETTO



10 punta di petto

11 fiocco





## La punta di petto

Questo è il tipico "taglio" per un bollito imperiale.

È un mangiare sano ed economico.

Il petto bollito è molto gustoso se accompagnato con salse e verdure. In più permette di fare anche un buon brodo. Ecco dunque l'economia a braccetto con il buongusto. Potrebbe essere l'idea di un menù per tre volte la settimana. Petto di manzo bollito, salsa verde, salsa "pearà", salsa al "cren"... e con il brodo si fa un buon risotto condito secondo la stagione: asparagi, piselli, finocchio, carciofi, zucca, salsicce e poi con tutto quello che volete: il riso sta bene su... tutto meno che con il caffè.

L'accostamento degli ingredienti richiede un pizzico di arte, cognizioni fondamentali e molto coraggio.

### Denominazioni internazionali

Inghilterra **brisket**

Germania **ochserlinderbrust**

Francia **poitrine**

Argentina **pecho**





## **Denominazioni italiane**

Bari	<b>punta di petto</b>
Belluno	<b>petto</b>
Bologna	<b>punta di petto</b>
Firenze	<b>punta di petto - forcella</b>
Foggia	<b>polpa di petto</b>
Genova	<b>punta di petto</b>
L'Aquila	<b>punta di petto</b>
Macerata	<b>petto</b>
Mantova	<b>punta di petto</b>
Messina	<b>punta di pettu</b>
Milano	<b>punta di petto</b>
Napoli	<b>punta di petto</b>
Padova	<b>petto</b>
Palermo	<b>bruschetto</b>
Parma	<b>punta di petto</b>
Perugia	<b>petto</b>
Potenza	<b>punta di petto</b>
Reggio C.	<b>punta di pettu</b>
Roma	<b>petto grosso</b>
Rovigo	<b>punta di petto</b>
Torino	<b>punta di petto</b>
Trento	<b>petto</b>
Treviso	<b>fiocco o zola</b>
Venezia	<b>petto</b>
Verona	<b>punta di petto</b>
Vicenza	<b>punta di petto</b>

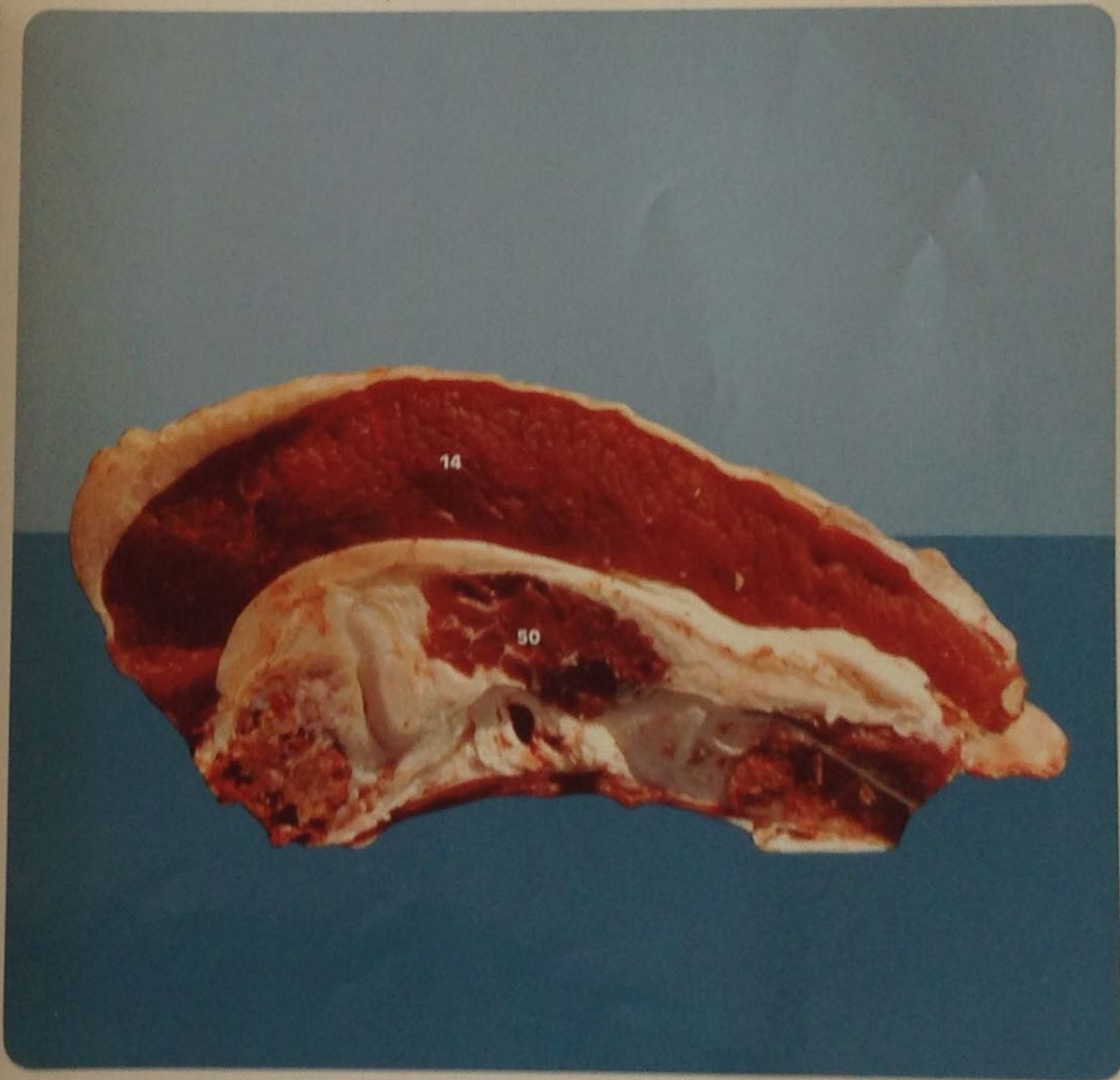


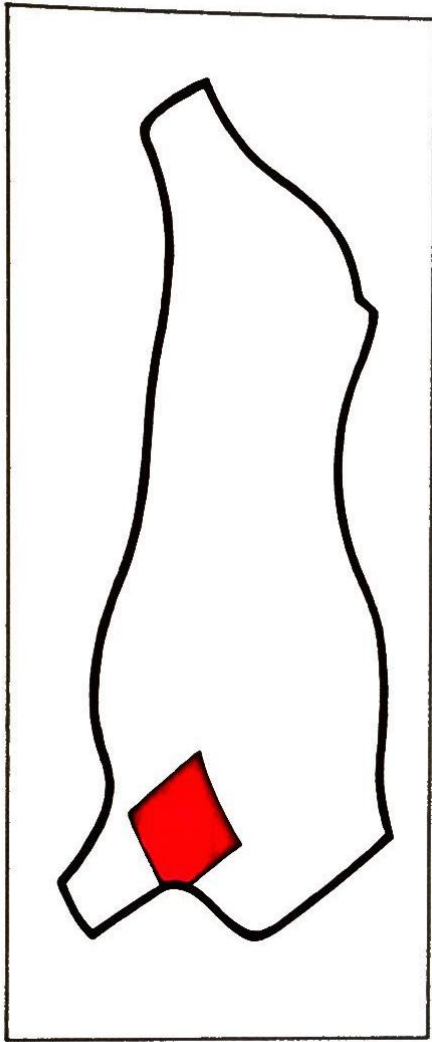
X

ella

**Sezione di taglio**

- 14 m. pectoralis profundus  
**m. pettorale profondo**
- 50 m. transversalis costarum  
**m. trasversale delle costole**

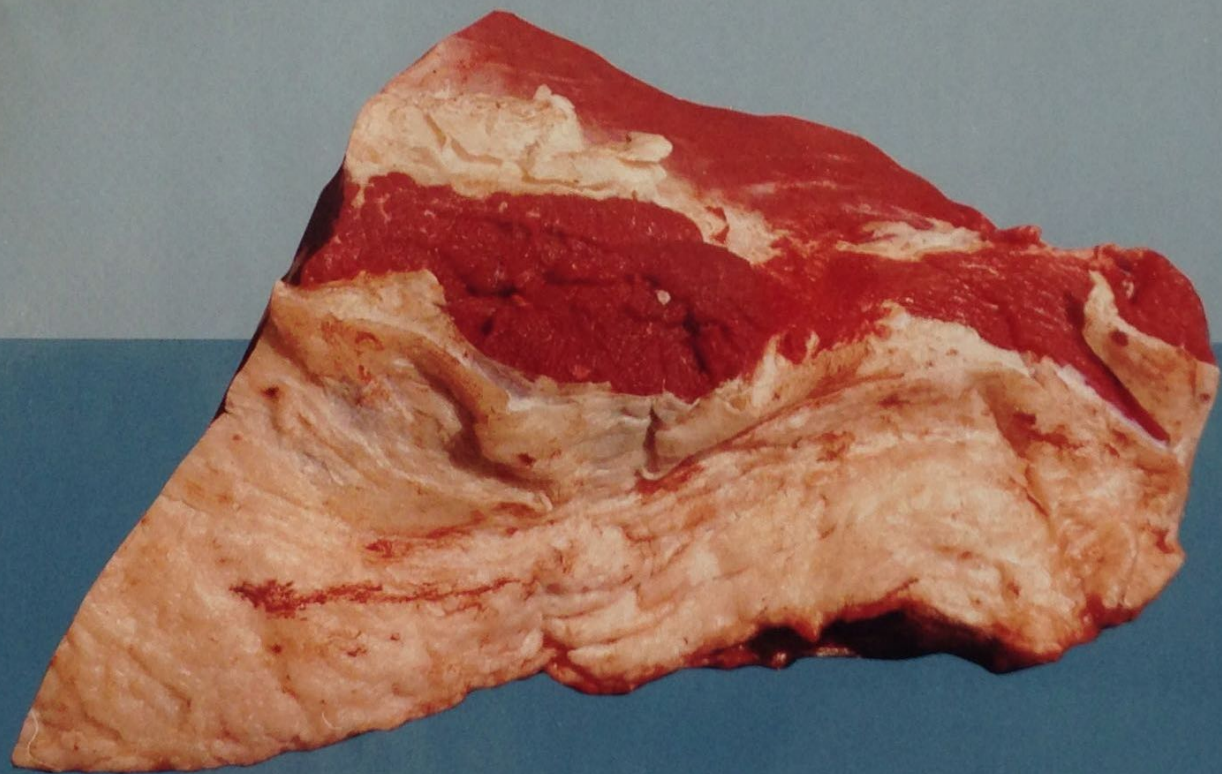




## Il fiocco

Siamo giunti al fiocco. Diremo dunque che questo taglio nella topografia anatomica del bovino è composto di muscoli intersecati da abbondanti venature di grasso. Credo che non ci sia niente di piú buono, di piú gustoso di un pezzo di questa carne bollita condita con un pizzico di sale da cucina e una punta di aceto balsamico. Bastano due gocce di questo fantastico aceto modenese per stimolare l'appetito piú renitente. Si sollecitano molte ricette su questo taglio ma noi vi proponiamo quella piú sicura, quella piú gustosa, quella che farebbe andare d'accordo anche i piú golosi: il fiocco bollito, servito fumante magari con l'accompagnamento di alcune salse o di verdure appetitose.





## Denominazioni Internazionali

Inghilterra	<b>brisket</b>
Germania	<b>ochserinderbrust</b>
Francia	<b>poitrine</b>
Argentina	<b>pecho</b>

## Denominazioni Italiane

Bari	<b>punta di petto</b>
Belluno	<b>petto</b>
Bologna	<b>punta di petto</b>
Firenze	<b>petto-scoronatura</b>
Foggia	<b>polpa di petto</b>
Genova	<b>punta di petto</b>
L'Aquila	<b>punta di petto</b>
Macerata	<b>petto</b>
Mantova	<b>flocco</b>
Messina	<b>punta di pettu</b>
Milano	<b>punta di petto</b>
Napoli	<b>punta di petto</b>
Padova	<b>flocco o petto</b>
Palermo	<b>bruschetto</b>
Parma	<b>flocco</b>
Perugia	<b>petto</b>
Potenza	<b>clima di petto</b>
Reggio C.	<b>retu pettu</b>
Roma	<b>petto grosso</b>
Rovigo	<b>flocco</b>
Torino	<b>punta di petto</b>
Trento	<b>petto</b>
Treviso	<b>flocco o zola</b>
Venezia	<b>petto</b>
Verona	<b>flocco</b>
Vicenza	<b>petto</b>

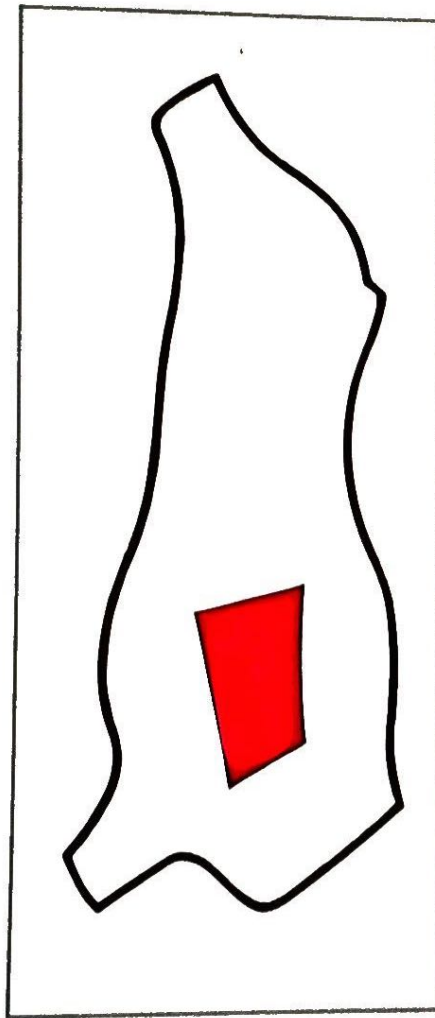


## Sezione di taglio

6 m. pectoralis superficialis  
**m. pettorale superficiale**

14 m. pectoralis profundus  
**m. pettorale profondo**





## Il taglio reale

È certo che la gastronomia influisce positivamente sulla felicità coniugale. Questo a proposito del taglio reale, c'entra come i cavoli a merenda, direte voi.

Invece vi dimostriamo il contrario. La golosità quando è divisa con altre persone ha molta influenza sulla felicità.

Due sposi ritrovano a tavola, almeno una volta al giorno, una ricca fonte di conversazione. Loro parlano non soltanto di quello che mangiano ma anche di quello che hanno mangiato e che mangeranno, dei piatti alla moda o di bizzarre invenzioni gastronomiche. Vediamo dunque che la cucina in molti casi riesce a stimolare languenti conversazioni più della musica che bisogna ascoltare in silenzio.

### Denominazioni Internazionali

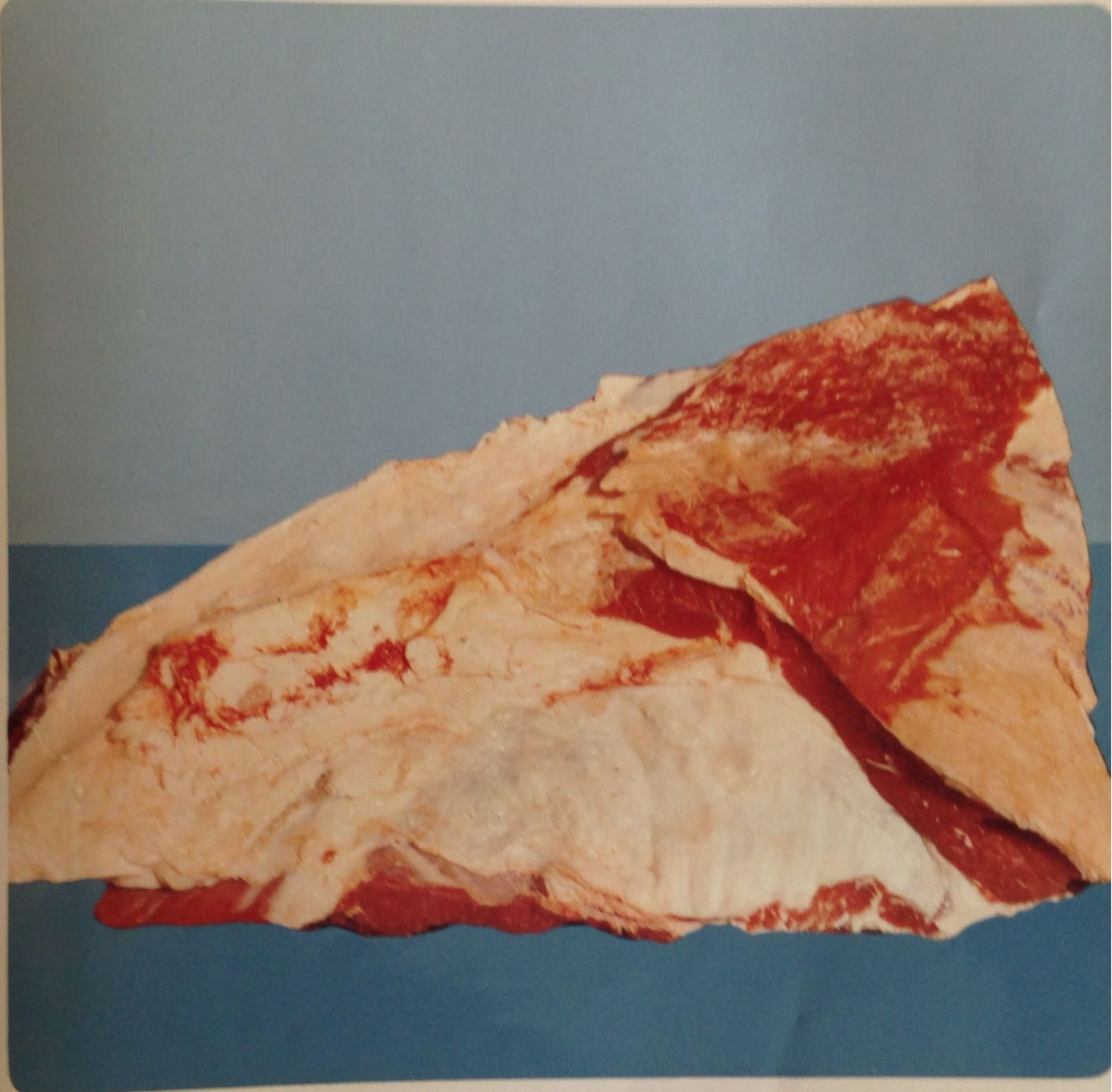
Inghilterra **flank steak**

Germania **dünne flank**

Franca **bavette de flanchete**

Argentina **bife de vacho**

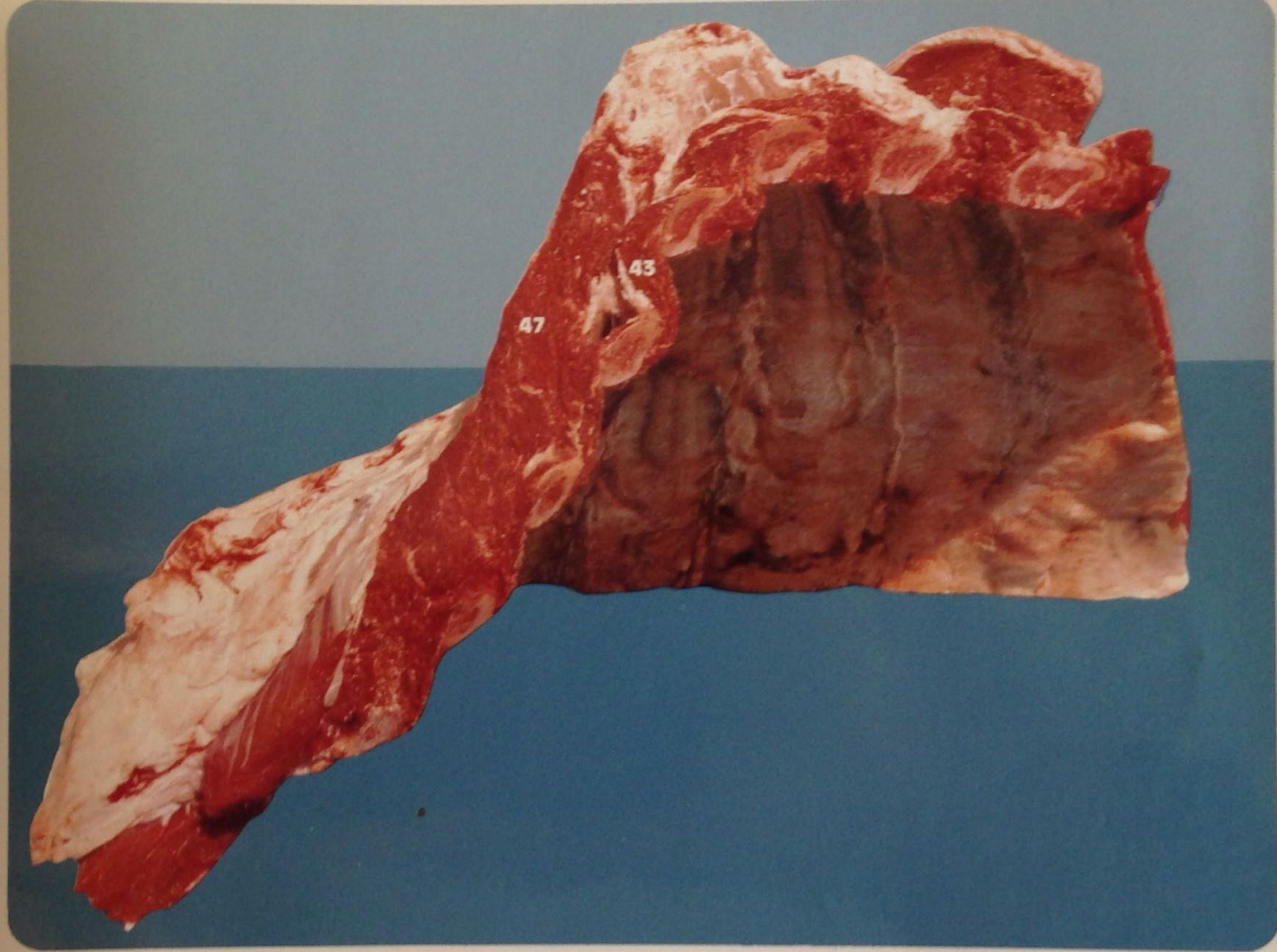




## Denominazioni italiane

Bari	<b>appiccatura</b>
Belluno	—
Bologna	<b>costata</b>
Firenze	<b>restringitura</b>
Foggia	<b>appiccatura</b>
Genova	<b>ossette o scaramella</b>
L'Aquila	<b>spuntatura di spalla</b>
Macerata	<b>scadinata</b>
Mantova	<b>taglio reale</b>
Messina	<b>piatto di costa</b>
Milano	<b>bianco costato</b>
Napoli	<b>corazza</b>
Padova	<b>scorzadura</b>
Palermo	<b>gabbia</b>
Parma	<b>taglio reale</b>
Perugia	<b>petto</b>
Potenza	<b>petto</b>
Reggio C.	<b>gabbia</b>
Roma	<b>spuntature</b>
Rovigo	<b>taglio reale</b>
Torino	<b>spezzato</b>
Trento	<b>costamozza</b>
Treviso	<b>stecca o fracosta</b>
Venezia	<b>bongiolo</b>
Verona	<b>taglio reale</b>
Vicenza	<b>biancostato o orlada</b>





### Sezione di taglio

- 43 m. intercostalis  
**m. intercostale**
- 47 m. latissimus dorsi  
**m. gran dorsale**