



# LA SPORTA

Il rifiuto a produrre e consumare l'infelicità del mondo

La Comunità della Sporta, Via L. da Vinci 35 - Lecco  
tel. 0341.287691 renzo59@tiscali.it

## I tagli del vitello

La carne del manzo al momento dell'acquisto la polpa dovrà essere color rosso vivo, soda ed elastica al tempo stesso, inoltre il colore del grasso dovrà essere bianco perla o leggermente giallo. Il taglio della carne riveste notevole importanza; facciamo degli esempi:

### **brace, ferri, padella:**

filetto, controfiletto, costato affettato, lombata;

### **bollito:**

muscolo, spuntatura di lombo, girello, controgirello;

### **brasato:**

fesa, noce del muscolo, scamone, polpa di spalla;

### **arrosto:**

controfiletto, costato intero, noce, sottonoce;

### **brodo:**

fianchetto, gamba, guancia, coda.

## I tagli del vitello

Il vitello ha carni bianche, delicate e tenere. Si tratta di carne di animale ancora nutrito con latte. I tagli per le varie preparazioni posso essere per esempio:

### **brace, ferri, padella:**

scaloppine, filetto, nodini, costolette;

### **bollito:**

spalla, muscolo, punta di petto, piedini;

### **brasato:**

lombata, filetto, spalla, petto, muscolo, piedini;

### **arrosto:**

lombata, spalla, quadrello, tenerume;

### **spezzatino:**

spalla, costole coperte, tenerume, punta di petto;

### **ossibuchi:**

stinco.

## I tagli del maiale

E' risaputo che del maiale nulla si butta. Le sue carni devono essere color bianco leggermente colorate di rosa ed avere grasso bianco. Per insaporirne maggiormente le carni, di per sé già piuttosto gustose, si possono lasciare marinare qualche ora in olio d'oliva, vino bianco, salvia e sale. I tagli per le varie preparazioni posso essere per esempio:

### **brace, ferri, padella:**

puntine, bracirole, piedini, coppa a fettine;

### **arrosto:**

coscia, costolette, filetto, carré detto anche arista;

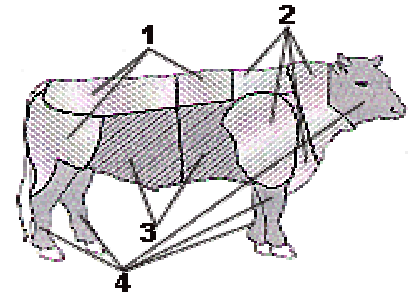
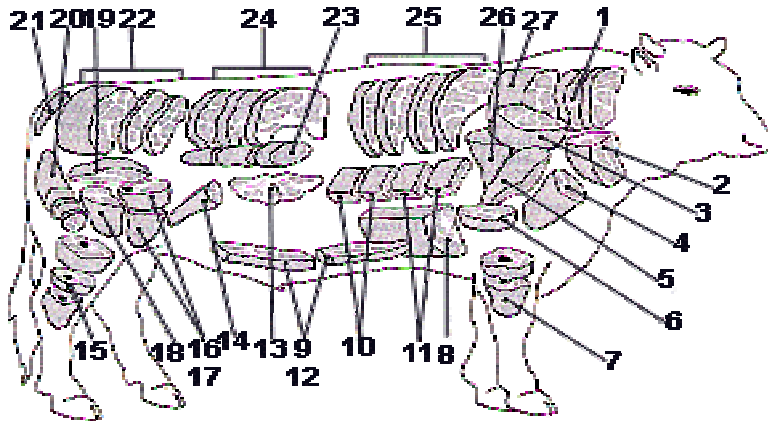
### **bollito:**

prosciutto, piedini, testina, petto;

### **brasato:**

spalla, petto, parte terminale del prosciutto.

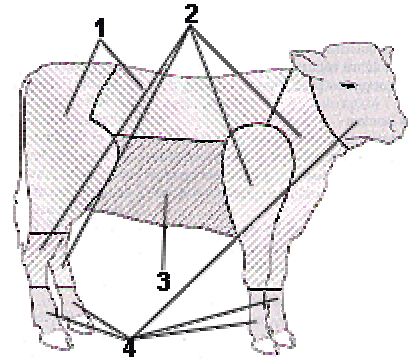
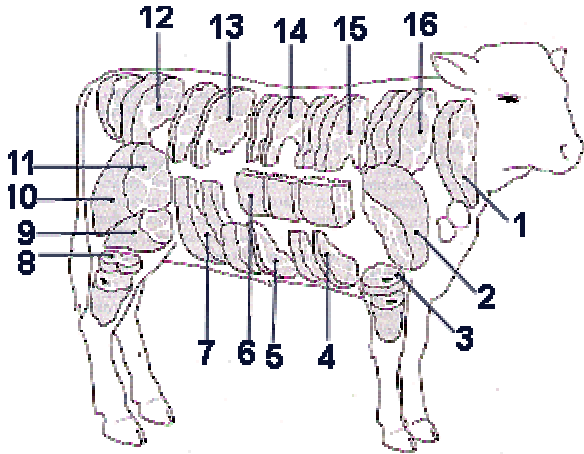
# TAGLI DEL MANZO



- 1 carni per arrostiti
- 2 carni per brasati
- 3 carni per cotture miste
- 4 carni per bolliti

- 1-2 Collo
- 3 Sottospalla
- 4 Fesone di spalla
- 5 Copertina di spalla o cappello di prete
- 6 Brione
- 7 Geretto anteriore
- 8 Punta di petto
- 9-12 Pancia
- 10 Biancostato di pancia
- 11 Biancostato di reale o della croce
- 13 Scalfo
- 14 Tracoscio o spinaccino
- 15 Geretto posteriore
- 16-17 Noce
- 18 Fesa interna o rosa
- 19 Fesa esterna o fetta di manzo
- 20 Girello o magatello
- 21 Coda
- 22 Scamone
- 23 Filetto
- 24 Lombata, roast-beef, controfiletto
- 25 Coste della croce
- 26 Girello di spalla o fusello
- 27 Reale

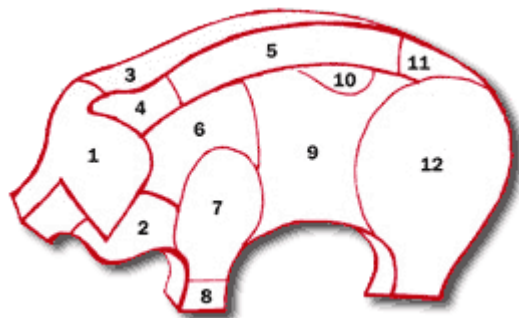
# TAGLI DI VITELLO



- 1** carni per arrosti
- 2** carni per cotture in umido
- 3** carni per cotture miste
- 4** carni per bolliti

- 1** Collo
- 2** Spalla
- 3** Geretto anteriore
- 4** Fiocco di punta
- 5** Punta di mezzo
- 6** False coste
- 7** Pancetta
- 8** Geretto posteriore
- 9** Noce
- 10** Sottofesta
- 11** Fesa francese
- 12** Arrosto di mezzo o scamone o arrosto di codino
- 13** Nodini
- 14** Costolette
- 15** Costolette
- 16** Reale

# TAGLI DEL MAIALE



- 1** testa
- 2** gola e guancia
- 3** lardo
- 4** coppa
- 5** lombo o lonza
- 6** costine
- 7** spalla
- 8** zampino
- 9** pancetta
- 10** filetto
- 11** culatello o carrè
- 12** coscia, prosciutto.