

Sommario

Quanto conviene comprare gli animali interi, sezionarli, a volte pre cucinarli e conservarli al meglio per il servizio

Economia	8	Il mondo bio	37
Bovino TIPO "scottona in osso"	8	Il pascolo	38
Qualità	14	L'alimentazione	38
Qualità organolettica	14	È giusto pensare che la carne bio sia più sana e sicura?	38
Qualità di origine	15	Qualità 2.0	39
La qualità che determina l'acquisto da parte del cuoco	15	La carne cresce a terra	40
Fondi e brodi: i nostri "unicci" segreti	16	La carne grass fed	40
I fondi di cottura	16		
I brodi	17		
Fondo bruno base	17		
Brodo di carne – Fondo bianco comune	18		
La tecnica a disposizione della fantasia	20		
Lavorare in relazione alla disponibilità del prodotto	22		
Menu e periodicità del piatto del giorno	24		

L'allevamento: un'ottima carne nasce dai campi

La filiera produttiva	30	Le principali razze bovine italiane	47
La filiera	30	La Cabannina	47
L'allevamento	30	La Calvana, o Calvanina	48
I diversi tipi di allevamento	31	La Pinzgauer	48
Gli animali da reddito	31	La Savoiarda	48
L'economia dell'allevamento	31	La Chianina	48
Note storiche	31	La Romagnola	50
Intensivo vs estensivo	32	La Marchigiana	51
L'allevamento intensivo	32	La Maremmana	53
L'allevamento estensivo (o allevamento al pascolo o allevamento in stalla)	33	La Podolica	54
La diffusione dell'allevamento estensivo in Italia	34	La Piemontese	55
Fattori da non sottovalutare	35	Il bue grasso piemontese	57
Quanta "chimica" abbiamo nella carne? Ed è utile?	36	La Pezzata Rossa Italiana	57
Per gli allevatori il pascolo è economicamente vantaggioso?	37	La Grigio Alpina	58
		La Sardo-Modicana	60
		La Agerolese	60
		La Charolaise	61
		La Limousine	62
		Il panorama internazionale	63
		I bovini nel mondo	63
		Razze bovine francesi	63
		Razze bovine tedesche	64

La classificazione e la macellazione

La classificazione delle carni	70	Salami e prosciutti di manzo	106
Cenni storici	70	Introduzione	106
Definizioni	70	La stagionatura	106
Composizione organolettica	72	La stufatura	107
Le caratteristiche per definire la qualità delle carni	73	L'asciugatura	107
Il colore	73	L'invecchiamento	107
L'odore	73	L'affumicatura	107
Il sapore	73	L'affumicatura a freddo	107
La finezza	74	L'affumicatura a caldo	108
Qualità organolettica della carne cruda	74	Il salame	108
		La salsiccia	109
		Il salame cotto	110
		La pancetta	111
		La carne secca	112
		La carne salmistrata	113
		Il prosciutto di manzo	113

La macellazione

Processi e fasi della macellazione	76		
Visita ante mortem	77		
Prima fase: lo stordimento	80		
Seconda fase: il dissanguamento o iugulazione	81		
La macellazione rituale	81		
Terza fase: lo scuoiamento	82		
Quarta fase: l'eviscerazione	83		
Quinta fase: la mezzena e bollatura sanitaria	84		
La classificazione della carcassa	86		
Cenni riguardanti la BSE	88		
Etichettatura delle carni bovine	88		

Razza e genetica delle più importanti produzioni italiane

Il panorama nazionale	46		
La situazione italiana	46		
Le tipologie: razze da carne, da latte e miste	46		
Razze da latte	46		
Razze bivalenti	47		
Razze da carne	47		
Le categorie principali di bovini da macello	47		

La frollatura

La frollatura: che cos'è e a che cosa serve	94	Il quinto quarto: caratteristiche e ricette	124
La frollatura convenzionale	94	Come si leggono le schede	124
La frollatura: a che cosa serve?	94	Il fegato	124
Le frollature nello specifico	94	Il cuore	125
Fibre muscolari: lente e veloci	95	Il polmone	126
Il rigor mortis e l'importanza dell'acido lattico	96	La lingua	126
Frollatura breve o lunga?	96	La milza	128
La frollatura a secco	96	Il rognone	129
Frollatura in umido (sottovuoto), o <i>wet aging</i>	97	Il cervello	130
Differenze e divergenze tra i due tipi di frollatura	97	Le budella	130
Riflessioni e opinioni: la frollatura sottovuoto... non è una frollatura	97	Le annelle	131
La maturazione	98	Le tripe (non "la trippa")	133
Il dry aging meat	99	La coda	135
Una nuova tecnica in fase di studio: gli ultrasuoni	100	Altre parti... ma non chiamatele "scarti"!	136
L'importanza della tenerezza	100	Ricette della tradizione con note moderniste "al passo con i tempi"	138
Le vasche a ultrasuoni	101	La finanziaria	138
		Il lampredotto	139
		La pajata	139
		Il morzeddu o morzello	140
		Pani c'a mievusa o pane c'a meusa	141

Le lavorazioni del manzo home made

Salami e prosciutti di manzo	106
Introduzione	106
La stagionatura	106
La stufatura	107
L'asciugatura	107
L'invecchiamento	107
L'affumicatura	107
L'affumicatura a freddo	107
L'affumicatura a caldo	108
Il salame	108
La salsiccia	109
Il salame cotto	110
La pancetta	111
La carne secca	112
La carne salmistrata	113
Il prosciutto di manzo	113

Il quinto quarto

Il quinto quarto: storia e geografia	120
Che cos'è il quinto quarto?	120
Da che cosa è composto il quinto quarto?	120
La tradizione italiana delle frattaglie	120
Lo street food	120
L'abomaso	121
A tavola con tradizione	122
Frattaglie dal mondo	122

Il quinto quarto: caratteristiche e ricette

Come si leggono le schede	124
Il fegato	124
Il cuore	125
Il polmone	126
La lingua	126
La milza	128
Il rognone	129
Il cervello	130
Le budella	130
Le annelle	131
Le tripe (non "la trippa")	133
La coda	135
Altre parti... ma non chiamatele "scarti"!	136
Ricette della tradizione con note moderniste "al passo con i tempi"	138
La finanziaria	138
Il lampredotto	139
La pajata	139
Il morzeddu o morzello	140
Pani c'a mievusa o pane c'a meusa	141

Bistecconi

Bistecconi dal mondo, ovvero qual è la grande carne oggi disponibile

Manzo di Kobe e Wagyu (Giappone)	146	Controfiletto (11)	190
Aberdeen Angus (Scozia)	146	Fiorentina (10 + 11 + ossa a "T")	192
American Black Angus (USA)	149	Costata (12)	195
Bisonite americano (USA)	151	Vitello, quarto posteriore	197
Rubia Gallega (Spagna)	152	La lombata	197
Carne Mirandesa (Nord-Est del Portogallo)	154	Filetto di vitello (10)	197
Boeuf Charolais du Bourbonnais (Francia)	155	Lombo di vitello (11)	198
New & old technics	156	Nodino di vitello (10 + 11 + ossa)	199
Metodo classico – Metodo base	158	Carré di vitello (12)	199
Cauterizzazione e cottura – Direct searing	158	Manzo e vitello, la coscia	201
Cottura e cauterizzazione – Reverse searing	159	Codone (1)	201
Brine – salamoia – in acqua salata	161	Noce (2)	203
Dry brine – salagione – salatura a secco	164	Sottofesa (3)	205
Flip 'n' brush – lubrificazione della carne	166	Fesa (4)	206
Ember roasting / "Caveman steak" – cauterizzazione diretta sulle braci / alla cavermicola	167	Magatello (5)	208
Pre freezing – pre congelamento – abbattimento prima della cottura	167	Spinacino (6)	210
Flat flashing – grasso "spumeggiante"	168	Campanello o pesce (7)	212
Rest – riposo	168	Garretto posteriore (8) e anteriore (21)	214
Pan fry – friggere in padella	169	Scamone (9)	216
CBT preliminare – stabilizzazione	169	Manzo e vitello, quarto anteriore	219
I metodi di cottura	172	Coste della croce (13)	219
Cottura alla griglia di brace	172	Reale (14)	220
Cottura al forno a brace; alte e altissime temperature	174	Collo (16)	222
Cottura in padella in grasso più o meno abbondante	177	Fusello (17), fessone di spalla (19), brione (20)	224
		Fusello (17)	224
		Fessone di spalla (19)	225
		Brione (20)	225
		Copertina di spalla o cappello del prete	226
		Punta di petto (22) e fiocco del petto (24)	229
		Biancostato della croce (23), di pancia (25), di reale (15)	232
		Pancia (26), scalfio (27)	234
		Cima	236
		Altri tagli presenti nel bue e nel vitello	238
		Gobba di bue	238
		Testina di vitello	239
		Guancia o ganascino	241
		Muso o musetto	243
		Gimocchia e piedini, i veri nervetti	244
		Midollo	245
		Il diaframma è un muscolo	246

I tagli anatomici di manzo e vitello

Come si leggono le schede	184
Manzo, quarto posteriore	188
La lombata	188
Filetto di manzo (10)	188

