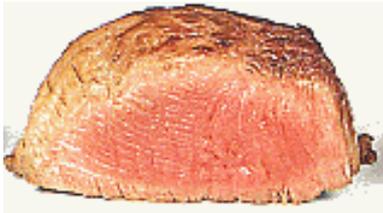




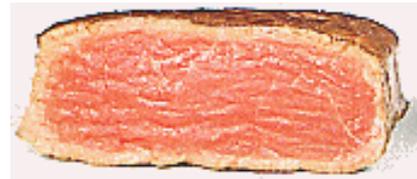
# CARNE sezionatura manzo

## Cotture

al sangue



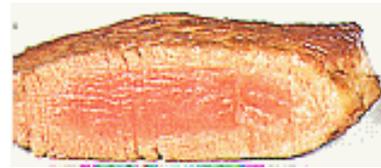
Bleu



ben cotta



Medium



La tenerezza intesa come consistenza alla masticazione è determinata dall'elemento genetico e dal rapporto tra l'età dell'animale e la maturazione delle carni. In termini genetici le razze italiane producono una carne magra che rimane tenera se l'animale segue una crescita controllata e viene macellato nel giusto periodo di sviluppo, perché una crescita rallentata porta ad un incremento eccessivo dei connettivi con conseguente indurimento della carne, mentre la crescita accelerata conduce all'accumulo di grasso nelle fibre muscolari.

Sul colore della carne, incidono

- 1 **età dell'animale**
- 1 **alimentazione**
- 1 **condizioni di macellazione**
- 1 **frollatura.**

Il bovino deve essere macellato nel giusto periodo di maturazione e le carni vanno frollate in ambienti e per periodi adeguati. Se un animale viene macellato tardivamente (oltre i 18-20 mesi) la colorazione della carne assumerà una tonalità più scura.

Il **sapore** (sapidità) è dato dalla combinazione dei fattori generico e alimentare: sono infatti i prodotti naturali (fieno e cereali) con cui vengono nutriti i bovini ad indurre lo sviluppo delle componenti biochimiche che determina il sapore della carne.

Generalmente, la carne bovina si divide in due grandi categorie: rossa e bianca. Per carne rossa s'intende quella d'animali adulti: vitellone, manza, vacca e toro.

Per carne bianca s'intende quella di vitello, la cui alimentazione è basata esclusivamente sul latte.

**Il vitellone** possiede la carne più succulenta, fortificante e nutriente.

La carne migliore del vitellone si riconosce dal colore rosso vivo, dalla grana serrata, consistente, contemporaneamente soda ed elastica al tocco, dai piccoli filetti di grasso (bianchi o leggermente biancastri) che solcano la massa muscolare e dallo spessore esteriore del grasso, di colore bianco o giallo chiaro, che ricopre la superficie della schiena e dei lombi. Queste sono qualità che derivano dalla razza dell'animale e dal regime alimentare durante il periodo dell'ingrassamento.

La carne di vacca ha la grana più fine di quella di vitellone e il colore meno vivo; se proviene da una bestia ingrassata ad "arte" e d'età media, la qualità è pari a quella del vitellone, anche dal punto di vista nutritivo.

La carne di toro giovane è simile a quella della vacca. Il toro vecchio ha carne di qualità inferiore, di un colore bruno. Fino a pochi decenni fa questi erano elementi facilmente riscontrabili in quanto il bestiame era generalmente utilizzato come "macchina agricola" e macellato in età avanzata.

La distinzione delle categorie viene certificata, oggi, l'apposita voce indicata nel "**certificato d'identità**".

Come regola si riconosce un buon pezzo di carne fresca, oltre che dal colore e dalla consistenza, anche dal taglio.

*L'italiano "medio" mangia ogni anno 88 Kg di carne, beve una cinquantina di litri di latte e consuma più di 100 uova: i prodotti dell'allevamento giocano un ruolo primario nella sua dieta ed è importante, quindi preoccuparsi della loro genuinità.*