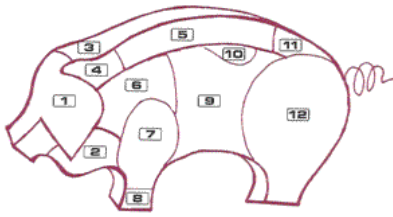


LE PARTI DEL MAIALE



TESTA Viene scomposta in tre parti: magro (utilizzato per fare testina in cassetta o galantina); ossi (farine proteiche per uso zootecnico); grasso. Orecchie e lingua si utilizzano per fare la testina in cassetta.

GOLA E' la parte di grasso che va dalla testa alla spalla; si usa per salame crudo, ma poiche' tiene bene la cottura viene utilizzato anche per fare cotechino e zampone.

SPALLA Si ottiene il prosciutto cotto di spalla. Oppure si suddividono le due parti che la compongono: fesa e muscolo. La fesa e' piu' pregiata e tenera: viene usata per fare salame crudo; il muscolo, piu' duro e di colore scuro, entra come ingrediente nel salame cotto, nella mortadella, nei wurstel, nel cotechino (prodotti da cottura). Dalla cotenna che ricopre la spalla si ricavano gli involucri per gli zamponi.

SPALOTTO DI LARDO E' il proseguimento della gola, e si trova sulla scapola. E' una parte pregiata, spessa 4 o piu' centimetri, dalla quale, dopo salatura e speziatura, si ottiene il lardo venato.

LARDELLO E' la parte di grasso che copre la schiena. Ridotto in piccolissimi cubetti entra nell'impasto di salami o nella mortadella.

PANCETTA E' la parte anteriore del costato. Ha una parte magra e una parte grassa. Acconciata, salata e arrotolata da' origine al prodotto omonimo nelle sue varie presentazioni. La parte grassa si utilizza in alcuni tipi di salame.

COSCIA E' il taglio piu' pregiato: si ricavano prosciutti crudi o cotti.

LOMBO (o busto) Si suddivide in tre parti: carre', lonza e capocollo. Dal carre' si ricavano le braciole (la parte attaccata al prosciutto si chiama culatello o fondello e viene usato per alcuni tipi di salame crudo); la lonza si puo' consumare arrosto o a fettine; dal capocollo si ricava, dopo la rifilatura e la sgrassatura, la coppa.

ZAMPE Vengono svuotate e utilizzate come contenitori per gli zamponi. Prima di essere riempiti - con pasta nella quale entra la carne della gola con la sua cotenna e il magro - vengono cucite con spago i cui cappi serviranno a richiudere l'involucro.

COTENNA E' la pelle dei maiale, ripulita e raschiata dalle setole. Si distingue in cotenna di lardo, di pancetta o di gola. Macinata, e' uno degli ingredienti dei cotechino o dello zampone; l'eccedenza viene trasformata in gelatina animale.

GRASSO Nel maiale vi sono diversi tipi di grasso: il lardo, il lardello, il grasso perirenale o sugna, il grasso duro di schiena, il grasso di gola. Tutti possono entrare nell'impasto di insaccati cotti e crudi, mentre dalla sugna, dopo trattamento a caldo, filtrazione e colatura, si ottiene lo strutto.

FRATTAGLIE La lingua va nella testa in cassetta; la cervella e' utilizzata da sola, in certe zone nei sanguinacci; il fegato nelle frissee. Cio' che non e' utilizzato per l'alimentazione umana viene trasformato in farine per nutrire gli animali.

OSSI CODA UNGHIELLI SANGUE Aziende specializzate li trasformano in farine per uso zootecnico. **Setole** Un tempo venivano vendute a industrie che producevano pennelli e spazzole. Oggi vengono trasformate in farine per uso zootecnico. Le setole non bruciano, non si possono tritare, non si decompongono: la trasformazione avviene attraverso un processo di idrolisi, che ne smembra le fibre proteiche con forti scariche elettriche in acqua e sali.