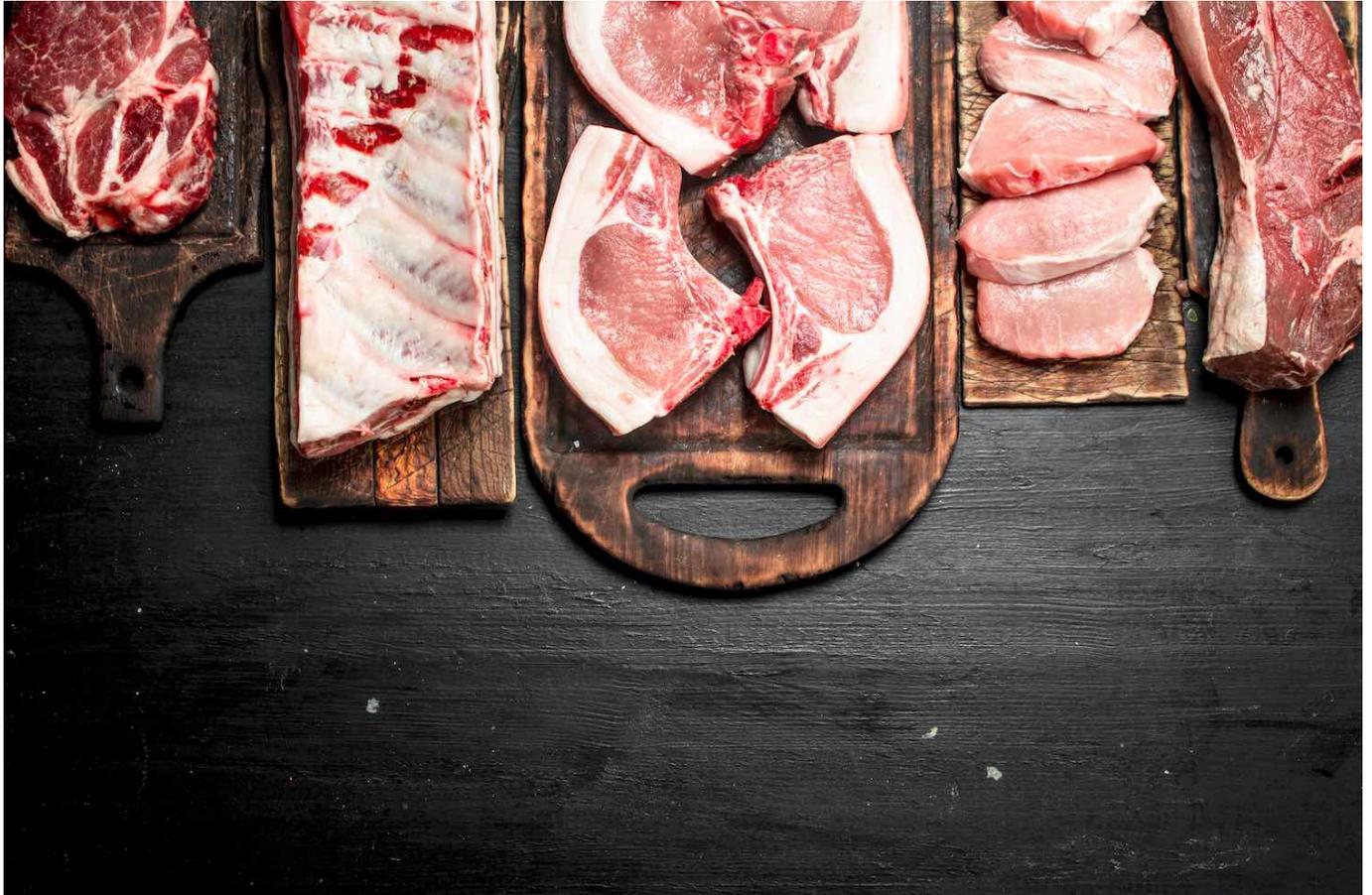


MISTERI E SEGRETI DELLA CARNE: DAL TAGLIO ALLA COTTURA



Oggi parliamo di tagli della carne con uno dei maximi esperti in materia, almeno sul territorio fiorentino: Alessandro Soderi, la cui famiglia da generazioni pratica l'antica e nobile arte dei beccai e vende le sue prelibatezze dentro il Mercato Centrale di Firenze.

Tutto quello che avreste voluto sapere sui tagli della carne, ma non avete mai osato chiedere

Quando si parla dei tagli della carne (rossa), tutti ne sanno qualcosa, ma pochi possiedono nozioni specifiche e approfondite. Ad esempio, facendo riferimento ai 5 tagli nobili della carne quotati da Hilton - una classificazione che risale all'archeologia delle importazioni ed esportazioni e che permetteva di entrare nel commercio internazionale - abbiamo il controfiletto (o roastbeef senz'osso), il filetto, lo scannello (fesa), il bicchiere (scamone), il girello (magatello). Scopo di quest'articolo è approfondire la conoscenza di al-

cuni tra i tagli della carne più importanti, o interessanti, più o meno quelli che in molti conosciamo senza conoscerli troppo.

I tagli della carne, il roast beef (controfiletto)

Partiamo da uno dei tagli della carne più semplici: il roast beef o controfiletto o sirloin (inglese) o striploin (americano). Viene generalmente realizzato coi tagli di magro. In gergo si chiama “gran pezzo” ma in realtà è il roast beef all’inglese. Pare infatti che durante un suo tour nelle campagne, Edoardo IV d’Inghilterra (1482-1483), avesse tradito le attese dei nobili locali che avrebbero preteso maggiori titoli e riconoscimenti, limitandosi a fare baronetto quell’eccellente pezzo di “roast beef” che aveva appena gustato, e da questo aneddoto, il nomignolo di gran pezzo.



Si tratta di una lombata, ossia la zona delle prime 5 costole lavorata senza l’osso della colonna vertebrale e scavata nella sua sporgenza all’interno della costola. Essa comprende solamente le costole che fanno propriamente parte della pancia, tolta quella che in gergo si chiama “sfaldatura”, ossia quel tessuto di muscolo e grasso che attacca il centro della bistecca all’osso. Quel che rimane è una forma circolare con l’osso da cui, appunto, viene il roast beef all’inglese. La parte prospiciente, da dove viene fatto il roast beef all’inglese, se poi viene disossata completamente diventa il cuberoll (arrotolato a cubetto).

È un taglio che inizialmente non apparteneva alla nostra tradizione, ma che da qualche decennio è molto apprezzato anche per la sua possibilità di conservazione in frigo per diversi giorni senza la perdita delle sue ottime qualità organolettiche. Anzi, questo tipo di carne può risultare quasi più piacevole fredda che calda, a maggior ragione con l'aggiunta di un caldo sugo "bruno" realizzato in maniera sapiente.

I consigli degli esperti per un perfetto roast beef all'inglese

Attenzione però a quello che gli esperti chiamano la "castratura del magro", in altre parole l'aggiunta di spezie per insaporirlo. Le spezie, si sa, "cuociono" di più la carne, ma questo si faceva soprattutto un tempo quando la carne era dura, o di scarsa qualità, o si voleva che cuocesse velocemente, adesso, se si vuole conservare il suo vero sapore, è consigliabile evitarlo.



I consigli degli esperti, per cucinare il roast beef all'inglese, sono innanzitutto di non farlo legare al macellaio ma di legarlo a casa per poterci fare il sugo, poi rotolarlo letteralmente dentro il sale e il pepe in modo da brasarlo così che i succhi non si disperdano, quindi una cottura a fuoco basso, poi, quando si ritira, si aggiunge un po' di fondo bruno. Il rosa cotto è probabilmente il punto di cottura che accontenta tutti, mentre per chi lo vuole più cotto è possibile aggiungere un po' di salsa sopra, per chi lo vuole meno cotto, la salsa è bene aggiungerla successivamente, via via.

I tagli della carne, il tomahawk

Dal roast beef all'inglese viene tradizionalmente il tomahawk - che prende il suo singolare nome dalla famosa scure usata dai nativi americani nei primi scontri coi coloni bianchi - di origine australiana, che dopo aver saldamente "attecchito" nell'area anglosassone è approdato in Europa dove sta ottenendo un crescente successo soprattutto nei paesi del nord. In Francia tra i tagli della carne più conosciuti hanno il *côte de boeuf* che è simile al tomahawk, quindi per loro non è stato troppo difficile comprendere questa nuova (per l'Europa) proposta, e da lì sta prendendo campo anche in Italia scendendo giù dal nord.



Qui a Firenze l'idea del tomahawk in alternativa alla classicissima bistecca alla fiorentina non è molto capita né apprezzata finché non viene assaggiata. Nel momento in cui però si assapora questo particolarissimo taglio della lombata che presenta il suo caratteristico osso lungo facente parte del lombo e della pancia dell'animale, cambiano tutti idea.



Leggi anche: [I segreti rivelati della Bistecca alla Fiorentina](#)

Come cuocere il tomahawk

Il tomahawk non ha tutti i *cluster* di cottura della bistecca alla fiorentina. La sua miglior cottura è media, al sangue, anche perché, rispetto alla bistecca alla fiorentina, ha una maggior presenza di grasso che deve un po' disperdersi ma di cui devono comunque permanere i profumi e i sapori. Può essere cotto al barbe-



cue o al forno con la griglia, magari ponendo un vassoio sotto con un po' d'acqua in modo da poter raccogliere il grasso che cola.

Sicuramente il tomahawk è uno tra i tagli di carne più scenici che invita quasi a mangiarlo con le mani, è evocativo d'una primordialità che appartiene a tutti noi, e rappresenta anche una necessità di novità che tuttavia deriva da una solida tradizione.



I tagli della carne, il filetto

Passiamo a un pezzo nobilissimo: il filetto. Questo taglio è realizzato da una fascia muscolare stretta e lunga, parallela al controfiletto, che parte dal termine dell'ultima costola fino a dove la lombata si attacca alla coscia. Ogni animale ne ha 2. Il suo valore e il suo costo sono dovuti al fatto che su una lombata, diciamo, di circa 20-22 kg, la parte del filetto non supera i 2-2,5 kg, da pulire, però. In cima al filetto c'è un cappello composto da 2 strutture muscolari tra cui s'intramezza una membrana piuttosto dura che va tolta, così come vanno tolte le punte ricche di callosità. Alla fine, il risultato è che dopo la pulitura se ne perde circa il 25%.

Ma perché il filetto, tra i tagli della carne, è quello più tenero? Perché il filetto è una fascia muscolare che sta all'interno della gabbia creata dalla spina dorsale e le costole e quindi è meno sollecitato, tanto che in inglese viene chiamato *tenderloin* (lonza tenera), ossia la parte morbida della lombata.



Come cucinare un perfetto *tournedos* alla Rossini

Il filetto si può cucinare leggermente scottato alla griglia, magari con una riduzione, oppure, ad esempio si può fare il *tournedos* alla Rossini: parliamo della punta, un po' più callosa, un po' meno qualitativa. Il *tournedos* alla Rossini va cotto in padella con un filo d'olio, brunito da entrambi i lati. Nel mentre si fa una bella riduzione di cognac. Quindi si prende una cialda di pane alta più o meno quanto il filetto, anche quella da brunire. Si appoggia il filetto sulla cialda di pane. Sopra il filetto va messo un disco di foie gras al naturale e poi il tartufo.

A quel punto si cola intorno la riduzione di cognac. *“Per me in questo caso si sconfinava nell'eroticità”* - ci dice sorridendo Alessandro Soderi dell'omonima macelleria - *“C'è l'esplosione del dolce, quasi pastoso, del foie gras, con l'aroma pungente del tartufo, la morbida consistenza del filetto e il croccante del pane che nel frattempo beve i succhi che scaturiscono dai vari alimenti”*. Un piatto squisito che consigliamo a tutti gli amanti della buona carne.



Leggi anche: [Macelleria Soderi: i piaceri della carne](#)





I tagli della carne, il controfiletto

Parliamo adesso del controfiletto, uno tra i tagli di carne più conosciuto e apprezzato. Esso è la parte della lombata disossata opposta al filetto ed è meno nobile rispetto a quest'ultimo. Per capirsi meglio: abbiamo il filetto, il controfiletto. Poi abbiamo la parte centrale delle 3 costole che si chiama *entrecôte*. Quindi la parte finale che può essere: o il *roast beef all'inglese* o il *côte de beef* con l'osso o *cube roll*. In Italia il tutto si chiama bistecca disossata non essendoci qui la cultura della fusione con la cucina straniera, ma in realtà ogni punto possiede il suo nome preciso.

Il controfiletto ha una fibra muscolare più complessa rispetto al filetto, poiché rappresenta la zona della schiena che lavora. Esso è stato individuato nel tempo partendo dalla lavorazione del filetto. In genere va bene per una tagliata, una fetta alta, si può cuocere sulla piastra, sulla griglia, in molti modi diversi, ed è consigliabile una cottura al sangue o media. Di buono, rispetto al più nobile e tenero filetto, il controfiletto ha dalla sua che è più saporito, tant'è che al primo si associano mille salse diverse (vi si fa anche la fonduta) proprio per conferirgli maggior sapore.



Lo scamone

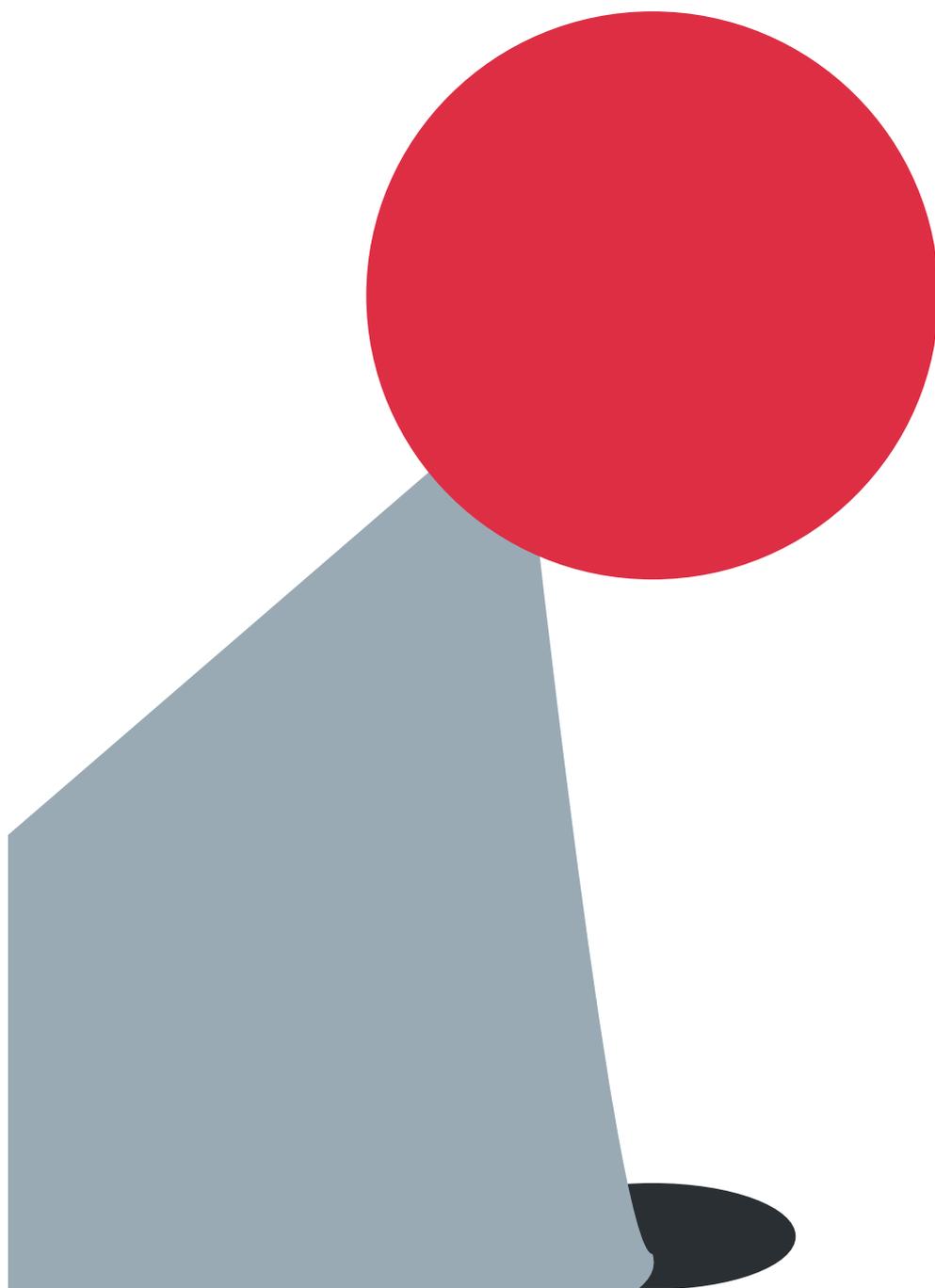
Un ulteriore taglio interessante è lo scamone o groppa (a Firenze si chiama “bicchiere”), la parte finale della coscia che si attacca al lombo. Inizialmente lo scamone non era una parte molto considerata dalla nostra cultura culinaria, finché non è stato incluso nei 5 tagli di carne nobili Hilton. Questo taglio è molto pregiato perché la carne è particolarmente tenera possedendo un’ottima connotazione di grasso interno. È adattissima per la tagliata, come il controfiletto, ma va saputa tagliare perché se si va contro la fibra può risultare dura.

I tagli della carne, lo scannello

Un altro taglio interessante è lo scannello (o fesa), la parte interna della coscia dove il bacino si congiunge con l’altra metà della coscia. È uno dei tagli più magri e saporiti ed è indicato per fettine impanate, pizzaiola, bourguignonne, roast beef, inoltre se ne ricava la bresaola.



Ringraziamo sentitamente [Alessandro Soderi](#), Macelleria Soderi in Piazza del Mercato Centrale al numero 6 a Firenze ([mappa](#)), per averci illuminato sui tagli della carne e sulle loro rispettive cotture, che per molti di noi rimangono ancora, eufemisticamente, in chiaro-scuro.



PER APPROFONDIRE:





Bistecca alla Fiorentina: come nasce, come si cucina, come si mangia!





Ma anche nel Chianti si mangia una buona bistecca alla fiorentina? Eccome





[Firenze e la sua cucina: 10 trattorie tipiche da leccarsi i baffi](#)

Appartieni anche tu alle “Tuscany People”, ovvero quelle persone che hanno contribuito a creare una Toscana migliore? [Contattaci](#), siamo tutt’orecchi.

Sei un eroico imprenditore toscano?

[Contattaci](#)



