



Società Agricola



Il Salotto dei Saperi

Fratelli Santi

DesignBook by Milco Esse

La Riscoperta dei Saperi e delle Tradizioni

La Ricerca della Bontà e della Naturalità

Il punto vendita

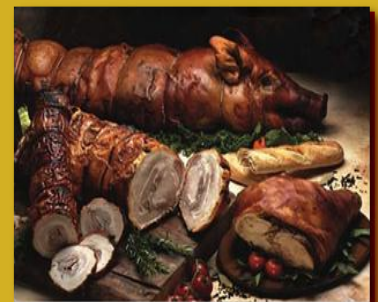


Immerso nell'Appennino ToscoEmiliano sulle sponde del fiume Setta, si trova l'Azienda Agricola Fratelli Santi, che da molto tempo avviata dal padre Mario Santi, conducono con passione in modo biologico, l'allevamento di bovini e suini.



All'interno dell'Azienda, trovate il punto vendita, dove potrete acquistare al dettaglio, ogni tipo di taglio di carne, svariati salumi di propria produzione, e formaggi.

Al proprio interno vi immergerete nelle prelibatezze del Salotto dei Saperi, che vi offrirà prodotti di natura e produzione abruzzese: olio, sottoli, formaggi e vini di prelibato sapor.



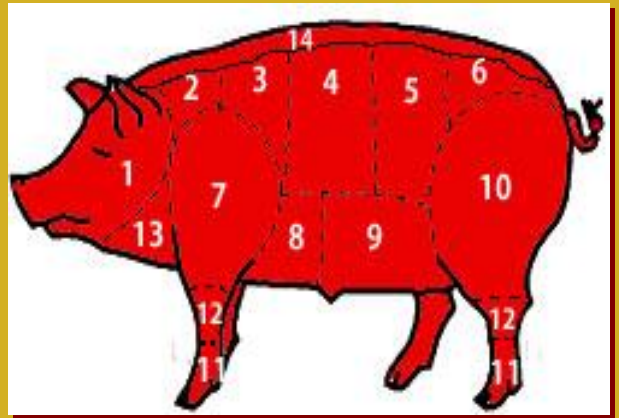
Buon Appetito

Fratelli Santi



Il Suino

- 1 - TESTINA 2 - COPPA E CAPOCOLLO
3 - LOMBATA E CARRE' 4 - COSTINE
5 - FILETTO 6 - CARRE' O COLLATELLO
7 - SPALLA O PROSCUTTO
8 - FRANCO 9 - PANCIETTA O VENTRESCA
10 - PROSCUTTO O COSCIO 11 - ZAMPETTI
12 - STINCO 13 - GUANCIALE 14 - LARDO



Caratteristiche

Il maiale rappresenta una varietà di cinghiale, addomesticata fin dai tempi più antichi. Il colore del maiale ed il pelo dipendono dal clima, dalla natura del suolo, dal metodo di allevamento e dagli incroci.

1. Testina

Taglio poco pregiato; si può cucinare intero, in umido o lessato e richiede lunga cottura.

In cucina

Taglio utilizzato nella preparazione di alcuni salumi, come mortadelle e soppressate.

2. Coppa o capocollo

E' formata dai muscoli del collo e del dorso e relative vertebre (cervicali e dorsali fino alla VI compresa). E' una parte piuttosto grassa ma molto morbida a gustosa.

In cucina

Da questo taglio si ricava la famosa la Coppa Piacentina (DOP). Si può usare come spezzatino, a fettine o cuocere a grossi pezzi come arrosto.



3. Lombata e carrè

Corrisponde al controfiletto del bovino. Comprende le vertebre dorsali (dalla VII in poi) e le lombari con i muscoli del dorso. Se dissossata, si parla di lonza, che rappresenta il roast-beef del maiale.

In cucina

Si può cucinare in grossi pezzi, arrosto o in umido, o a fette, da cui si ricavano le costole e le braciolate.



4. Costine

Sono il prolungamento delle costole del carre' dopo lo spolpo, per ricavare le carni da insaccare. Taglio economico, ovviamente povero di carne e ricco di grasso. Molto saporite se cotte alla griglia.

In cucina

Alla griglia o al forno, magari insaporite con spezie o marinate.



5. Filetto

Dall'estremità della spalla alla prima costola. Corrisponde al filetto del bovino ed è molto morbido ma non grasso. Si ottiene disossando il nodino. Taglio pregiato, di colore rosso intenso.

In cucina

Ottimo taglio da cui si ricavano i famosi medaglioni che si prestano ad essere saltati in padella o cotti alla griglia con diverse preparazioni. Può essere cotto anche intero o a spezzatino e per spiedini.



6. Carrè o culatello

Dal carré si ricavano le bracirole (la parte attaccata al prosciutto si chiama culatello o fondello e viene usato per alcuni tipi di salame crudo).

In cucina

Le bracirole sono ottime in padella, impanate e alla griglia.



7. Spalla o prosciutto

E' l'arto anteriore con i relativi muscoli e la loro base ossea. Meno morbida della coscia viene utilizzata in genere per salumi cotti è però ottima anche per cotture arrosto o stufata.

In cucina

Può essere disossata e cucinata a pezzi (solitamente brasata) oppure, intera, si prepara come la coscia; da questo taglio si ricava il prosciutto cotto o la spalla cotta.



8. Fianco

La base anatomica è data dallo sterno con i relativi muscoli pettorali e dalle costole recise dal taglio "lombo" con i muscoli costali. Talvolta, il petto e le costine vengono selezionati in due pezzi separati.

In cucina

Le costine, che si ricavano da questp taglio, possono essere cucinate alla griglia.

9. Pancetta o ventresca

E' costituita dalla parete addominale e comprende alcuni fasci muscolari, unitamente alla copertura adiposa propria. Ha uno spessore di grasso inferiore al lardo e un maggior contenuto di tessuto muscolare sia del lardo che del guanciale. Acconciata, salata e arrotolata dà origine al prodotto omonimo.

In cucina

Si gusta come semplice salume o, se affumicato, viene utilizzata per le preparazioni di diversi primi piatti.



10. Prosciutto o coscio

E' formato dai muscoli dell'arto posteriore e dalle relative ossa. Le delicate carni, usualmente destinate alla produzione del prosciutto, si presentano anche a essere cucinate fresche, intere, arrosto o allo spiedo.

In cucina

Ottimi sono i salumi che se ne ricavano, come il prosciutto crudo, di cui ne esistono due qualità principali: il prosciutto di Parma, molto dolce, e il S. Daniele, con un gusto più saporito.



11. Zampetti

Le zampe, private delle unghie e utilizzate per insaccare le carni (zampone). Si cucinano con tutte le cotenne e perciò devono essere liberate del grasso con una lessatura prolungata. Possono essere bollite, fritte o arrostate.

In cucina

Con questo taglio si prepara il famoso zampone natalizio.

12. Stinco

E' una parte degli arti posteriori e anteriori normalmente compresa nei tagli "coscia" e "spalla", ma dai quali tende ad essere staccata perché di valore gastronomico inferiore.

In cucina

Ottimo allo spiedo o al forno.

13. Guancia

Lo si ricava dalla regione della gola e delle guance. E' prevalentemente costituito da grasso di copertura e da residui muscolari del collo e delle guance.

In cucina

Ottimo nel soffritto della carbonara e dei bucatini all'amatriciana.



14. Lardo

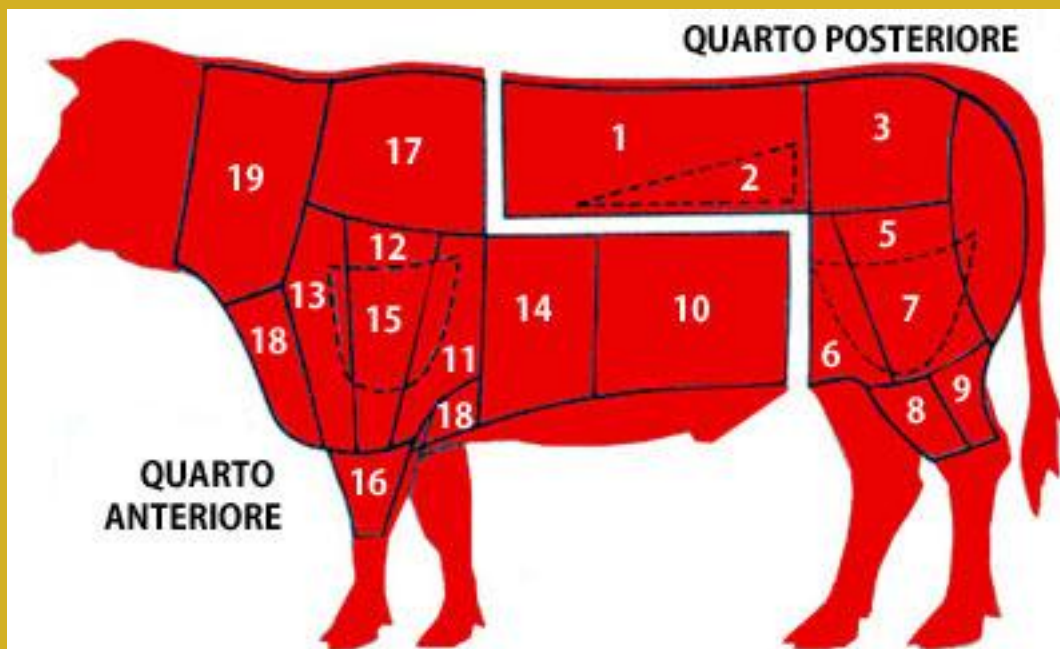
E' costituito dal grasso di copertura del dorso, dal guancia alla coscia. Lateralmente arriva fino alla pancetta.

In cucina

Esistono diverse varietà di lardo, il più famoso dei quali è il lardo di Colonnata. Ottimo su fettine di polenta abbrustolita sulla brace.



Il Bovino



Il quarto posteriore

Il quarto posteriore è la parte del bovino adulto più costosa. Comprende quasi tutti i tagli di prima categoria.

1. Lombata

E' un taglio di prima categoria, gustoso e pregiato, che si ricava partendo dal limite dello scamone, lungo una linea parallela alla colonna vertebrale fino alla ottava costola nel taglio tradizionale e fino alla quinta nel taglio industriale. Comprende la costata e il controfiletto. Dalla lombata si ricava la bistecca fiorentina e il classico roast-beef.

In cucina

E' uno dei tagli migliori per la bistecca ed è ottima per le grigliate. Si può cuocere a grossi pezzi (come per il roast-beef) o a fette (per le costate).

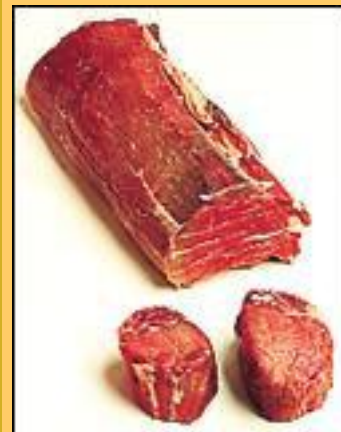


2. Filetto

E' la parte più pregiata e tenera dell'animale, posizionato appena sotto la lombata, nella regione lombo-sacrale: la parte posteriore, detto testa, è a contatto con lo scamone, la parte mediana, corpo, e anteriore, coda, sono sotto le vertebre lombari e dorsali. La carne di questo taglio è particolarmente tenera e succosa in quanto formata da muscoli che lavorano molto poco. La parte anteriore dei filetto è adatta soprattutto per bistecche, quella centrale per medaglioni, e quella finale per filetti mignon e bocconcini. La fetta di filetto che comprende filetto, controfiletto e l'osso a T è la classica fiorentina.

In cucina

Ottimo alla griglia, ma si può gustare anche crudo o per gustose bourguignonne.



3. Scamone

Grosso taglio pregiato, magro ma non duro, vicino all'anca è adatto alla preparazione di stracotti, stufati e roast beef, arrostiti e bistecche. Fa parte del quarto posteriore e, come pezzo intero, è ideale per il brasato, ma anche per un buon bollito o un roast-beef.

In cucina

Ottimo come carne alla griglia, per scaloppe e arrostiti.



4. Girello o megatello

E' un taglio meno pregiato e fa parte del muscolo semitendinoso della coscia ed è a diretto contatto con la fesa e la sottofesa. E' generalmente magro ma è meno tenero e succulento del filetto; risulta più asciutto. Ottimo anche da brasare se ben lardellato e steccato.

In cucina

Se ne fanno arrostiti, bolliti, brasati e scaloppe.



5. Fesa esterna

E' un taglio pregiatissimo, della coscia, molto magro e venduto anche come bistecche. Adatto particolarmente per arrostiti, roast beef, stracotti, fettine e bistecche.

In cucina

Ottima in umido, se precedentemente lardellato.



6.Noce

E' un taglio molto pregiato che si sviluppa intorno al femore per tutta la sua lunghezza. Ha una carne tenera e magra. Confina con il fianchetto, lo scamone, la sottofesa ed internamente con la porzione laterale della fesa.

Si presta a essere utilizzato per varie cotture in casseruola (brasato, stracotto, alla cacciatora).

In cucina

Per ottime scaloppine, stracotti, arrosti, brasati e bistecche.



7.Fesa interna

E' uno dei tagli più pregiati, formato dai muscoli della parte superiore della coscia. Abbastanza magra e di forma leggermente appiattita.

In cucina

La fesa interna è ottima per bistecche, fettine e cotolette. Con la parte esterna si prepara lo spezzatino e con la parte centrale si fanno bistecche al sangue.



8.Pesce

Piccolo taglio molto apprezzato, costituito dall'insieme dei muscoli vicino alla gamba. E' abbastanza costoso. Al centro ha una rete di cartilagini che gli conferiscono morbidezza.

In cucina

Adatto per arrosti umidi e brasati, o per le scaloppine, bistecche, da cuocere sulla brace, spezzatini, stracotti e stufati, e a tutte le cotture in casseruola. Da consumare anche bollito.



9.Geretto posteriore

Detto anche muscolo, è la parte superiore della gamba. Si vende tagliato a tranci per fare gli ossibuchi oppure intero per bolliti. Più pregiato del geretto anteriore.

In cucina

Adatto per la preparazione di ossibuchi in umido e stufati, stracotti e bolliti per brodi, perché fra un muscolo e l'altro c'è un leggero strato di connettivo che rende appetibile e gustosa questa parte.



Il quarto anteriore

Dal quarto anteriore è quello meno costoso da cui si ricavano i tagli di seconda categoria.

10. Pancia

E' un taglio unico che comprende la regione dell'addome vero e proprio e in parte la regione del costato, molto grasso e solcato da cartilagini. E' formato da grasso, osso e cartilagine. Richiede una certa cura nella preparazione culinaria. Con le parti meno pregiate si può fare carne macinata per preparare polpette, hamburger, ragù e polpettoni.

In cucina

Ottimo taglio per stufati, spezzatini, bollito.



11. Fesone di spalla

E' un taglio situato tra l'articolazione scapolo omerale e il sottospalla. Tagliato nel senso della larghezza, si presta ottimamente per fare bistecche, scaloppe, scaloppine, pizzaiole e, se ben battuto, anche cotolette. Le parti di ritaglio si possono macinare per preparare polpette, farciture, hamburger, ragù.

In cucina

Ottimo per bolliti e stufati e per carni tritate.



12. Copertina

Questo taglio è contiguo al girello, al fesone e, in basso, al muscolo di spalla.

Contiene un po' di osso e un po' di grasso. Si presta a meraviglia per preparare il bollito e vengono bene anche il gulasch o lo spezzatino.

In cucina

Ottimo per brasati e stufati.



13. Girello di spalla

La carne di girello di spalla E' un taglio che si presenta con una configurazione geometrica a tronco appiattito. Con questo taglio si possono fare bistecche, arrosti nonché bolliti o stracotti.

In cucina

Ottimo per bistecche, brasati e stufati.



14. Taglio reale o fiorentina di collo

Taglio costituito dai muscoli intercostali e dal gran dorsale che può essere accorpato inferiormente con il petto e dorsalmente con le costate.

In cucina

Ottimo per arrostiti, spezzatini, carne trita, bolliti e stufati.



15. Sottospalla

Taglio che presenta un aspetto rettangolariforme la cui individuazione avviene dopo l'asportazione della spalla, del petto e costata, del collo.

In cucina

Ottimo per bolliti.



16. Geretto anteriore

Taglio di 3a categoria, come quello posteriore. E' chiamato volgarmente osso buco. E' un taglio costituito dalla regione dell'avambraccio. Si vende tagliato a tranci per fare gli ossibuchi oppure intero per bolliti. E' meno pregiato del geretto anteriore ma più morbido.

In cucina

Ottimo per bolliti e ossibuchi.



17. Bracirole

Taglio di seconda categoria. Si può utilizzare per preparare dei composti di carne al forno.

In cucina

Si cucina avvolgendo il taglio in un foglio di alluminio e ponendolo sotto brace. Per carne al forno.



18. Petto

E' il taglio migliore per preparare il bollito. Può essere usata anche per arrostiti e se ne può ottenere un buon brodo. E' un taglio unico costituito da due porzioni: la punta nella parte anteriore e il fiocco nella parte posteriore.

In cucina

Per bolliti e arrostiti.



19. Collo

La sua carne è molto gustosa. E' formato da una grossa massa muscolare divisa in due parti: quella superiore più magra e quella inferiore più venata di grasso.

In cucina

Ottimo per spezzatini e stufati, bolliti, stracotti, ragù.

