

Carne di maiale: metodi di classificazione

La carne di maiale rientra tra le "carni bianche", in quanto, dopo la macellazione, assume un colore ben più chiaro rispetto a quello delle "carni rosse": manzo, cavallo, pecora ecc. e delle "carni nere" o selvaggina: daino, cinghiale, cervo, lepre, fagiano ecc; assieme al maiale, rientrano nella stessa categoria: pollo, tacchino, coniglio, vitello, agnello, capretto giovane ecc. Alcuni autori, comunque, fanno rientrare il maiale nel gruppo delle carni rosse, soprattutto per quanto riguarda i tagli carnei di esemplari adulti e quelli conservati. La carne di maiale NECESSITA una cottura completa, ovvero che raggiunga il cuore dell'alimento; questo accorgimento è necessario per due ragioni:

- La carne di maiale, come le altre carni bianche, raggiunge il massimo delle proprietà organolettiche e gustative con la cottura; cuocere poco il maiale significherebbe penalizzarne il sapore.
- La carne di maiale è soggetta a parassitosi (che colpiscono l'animale vivo) e contaminazioni batteriche (durante la macellazione); soltanto la cottura completa ne azzerava la nocività.

La carne di maiale è classificabile in base a 4 metodi:

1. Età dell'animale macellato: la carne di maiale assume caratteristiche differenti a seconda del regime alimentare della bestia e dello sviluppo della massa muscolare. Se ne evince che la carne di un maialino da latte (porchetta di massimo 3 mesi, 25kg di peso), rispetto a quella di un maiale adulto (110-180kg), risulti notevolmente differente sia per consistenza (più tenera) che per gusto (meno intenso).
2. Metodo di allevamento: i maiali possono essere allevati a livello casalingo o industriale; in merito a quest'ultimo tipo, vengono differenziati ulteriormente: l'intensivo, l'estensivo e il biologico. L'allevamento casalingo produce una carne di maiale di miglior qualità, mentre quello industriale intensivo tende ad offrire un prodotto meno apprezzabile (oltre a richiedere un maggior impiego di farmaci). Per contro, l'allevamento industriale estensivo rappresenta un buon compromesso tra redditività e costi di produzione, mentre la carne di maiale ottenuta da allevamenti biologici (pur essendo di buonissima qualità) si distingue per i costi decisamente più elevati e non sempre sostenibili. La differenza tra i 4 tipi di carne di maiale riguarda prevalentemente il sapore e la quantità d'acqua muscolare (maggiore negli animali allevati intensivamente).
3. Alimentazione normale o sovralimentazione: l'allevamento del maiale può essere finalizzato alla macellazione di un animale pesante o leggero; mentre il maiale pesante è più vecchio e fortemente sovralimentato (può raggiungere quasi 180-200 kg di peso), quello leggero raramente supera i 100-110kg. Il maiale pesante risulta quindi molto più grasso ed è destinato alla produzione di carne conservata (insaccati e carni salate), al contrario, quello leggero rappresenta la fonte primaria di carne fresca e pronta al consumo.
4. Pezzature del maiale: come per tutti gli altri animali, anche nel maiale viene utilizzata una distinzione delle varie pezzature. Dopo il macello, l'animale viene quindi suddiviso in più parti; di seguito le elencheremo tutte, ma senza entrare troppo nel dettaglio:
 - a. Testa: divisa in magro, ossa e grasso; la testa del maiale viene utilizzata sia per la produzione alimentare che per la produzione di farine proteiche ad uso zootecnico

- b. Gola e guanciale: sono costituite dal grasso del tratto compreso tra la testa e la spalla; queste parti risultano essenziali nel confezionamento degli insaccati crudi e cotti ma possono essere utilizzate anche per la produzione di un salume molto pregiato.
- c. Spalla: da questa porzione del maiale si ricava una carne adatta alla produzione di un salume cotto detto appunto "spalla cotta" (molto simile al prosciutto cotto); se ne può anche ricavare la fesa (per il salame) e il muscolo (per il cotechino, il salame da pentola, i wurstel ecc.).
- d. Pancetta: è la parte anteriore del costato; si può distinguere in una parte magra e in una parte grassa. Quella grassa è ideale per la produzione di pancetta arrotolata, pancetta tesa ecc., mentre la pancetta "magra" rappresenta un taglio classico della carne fresca grassa di maiale.
- e. Coscia: è il taglio del maiale più pregiato. Viene impiegata per la produzione di prosciutto crudo, prosciutto cotto o anche per i salami, ma non sfigura se scomposta nei vari muscoli e utilizzata come carne fresca magra di maiale.
- f. Coppa o capocollo: opportunamente mondata, rientra tra gli ingredienti del salame e del prosciutto cotto; anch'essi costituiscono una pezzatura grassa della carne fresca di maiale.
- g. Lombo o lonza: si divide in tre parti: carré, lonza e capocollo (quest'ultimo già descritto). Il carré è generalmente dedicato alla produzione di bracioline, mentre la lonza è destinata alla produzione di bistecche senz'osso; sono entrambe da inquadrare tra le carni fresche e magre di maiale.
- h. Zampe: vengono svuotate e utilizzate come contenitore per lo zampone.
- i. Grasso: suddiviso in lardo, lardello, grasso perirenale (o sugna), duro di schiena, grasso di gola. Vengono tutti impiegati per la preparazione di insaccati crudi e cotti tranne la sugna che, previo lavorazione, è destinata a diventare strutto.
- j. Cotenna: è la pelle del maiale preventivamente pulita e raschiata. Se macinata, entra a far parte del cotechino e dello zampone, mentre quella in eccesso diventa gelatina animale. La cotenna è un taglio grasso poiché comprende il grasso sottocutaneo; eliminando quest'ultimo, la cotenna non sarebbe eccessivamente calorica.
- k. Frattaglie: costituiscono (assieme alla cotenna, alle ossa, al sangue, alle setole, alle unghie e al grasso viscerale) il quinto quarto del maiale e possiedono applicazioni totalmente differenti tra loro; le frattaglie sono da valutare una per una in quanto possiedono caratteristiche nutrizionali del tutto eterogenee. In media, le frattaglie costituiscono una carne di maiale ricca di colesterolo, ma non necessariamente molto calorica. Ciò che avanza dopo la macellazione e la produzione di salumi, viene impiegato per la produzione delle farine animali.