



News Frollatura Salerno - News macellaio frollatura - Letournedos

📍 Mappa

□



📄 Descrizione

In molti sentiamo parlare di frollatura, dal nostro macellaio di fiducia, in TV nei programmi di cucina, nei migliori ristoranti e bracerie, ma cosa è la frollatura? In cosa consiste? E quali sono i benefici che la frollatura porta alla carne che noi mangiamo? Prima di tutto bisogna chiarire un discorso fondamentale, che riguarda la carne appena macellata, quindi senza nemmeno un giorno di frollatura. In molte regioni d'Italia, specialmente nel sud-italia, non è ancora fondata l'idea della carne frollata, e quindi la richiesta è ancora indirizzata verso la carne "fresca- cioè, non frollata, dove troviamo carni di un rosso acceso e con presenza di acqua visibile in superficie. Caratteristica invece delle carni frollate è il colore di un rosso opaco, quasi bordeaux e la quasi totale assenza di acqua nella carne. Nel resto d'Italia dove la carne frollata è ormai una cultura fondata, troviamo macellerie e addirittura super mercati che vendono la carne trattata in questo modo. MA COSA È LA FROLLATURA? La frollatura della carne è quel particolare processo di stagionatura che rende le carni più tenere e, soprattutto, più saporite. Dopo l'abbattimento la carne degli animali non è immediatamente edibile, ma occorre far passare un tempo variabile durante il quale le carni diventano adatte al consumo. I tempi e le modalità di frollatura variano in base alle caratteristiche dell'animale (razza, età, taglia, tipo di alimentazione, stato di ingrassamento ecc.). Nelle macellerie dove la carne viene consumata-fresca- i tempi di frollatura, dopo l'abbattimento dell'animale, variano da 3 a 5 giorni, periodo molto breve per una frollatura, ma rende comunque la carne edibile. Per i tagli di vitellone la frollatura varia per esempio dai 10 ai 20 giorni, dove le carni vengono fatte riposare in delle celle atte alla frollatura con, umidità, temperatura e ventilazione controllate. La tempistica della frollatura varia in base alla qualità della carne e al tipo di produzione ovviamente di alta qualità come la CHIANINA IGP. Il muscolo, subito dopo il macello, non è commestibile per via della sua estrema durezza. Durante la frollatura avvengono alcuni processi biochimici che modificano la struttura della carne rendendola commestibile ed aumentandone il sapore, con una percezione sensoriale gradevole da parte del consumatore. Successivamente alla morte dell'a

nimale possiamo distinguere tre fasi, che avvengono in tutti i tipi di animali, compreso il pesce; la loro durata varia comunque in funzione della taglia (sono molto più brevi negli animali piccoli): Pre rigor: da pochi minuti a mezz'ora dopo la morte dell'animale. Nelle cellule permane un metabolismo di tipo anaerobico che porta alla trasformazione degli zuccheri in acido lattico; per questo motivo si registra un abbassamento del pH che passa da 7 a 5,6, 5,7. Di conseguenza, la carcassa si irrigidisce e la carne risulta coriacea ed insipida. Rigor mortis: da 3-6 ore fino a 24 ore dopo la morte dell'animale; in carenza di ATP, actina e miosina si legano in modo irreversibile, il muscolo si accorcia e la carne si irrigidisce sensibilmente diventando particolarmente dura e tigliosa. Post rigor: fase di intenerimento dovuta all'azione proteolitica degli enzimi sulle proteine miofibrillari; la carne ritorna morbida e diviene commestibile, parallelamente il pH aumenta gradualmente fino a valori prossimi alla neutralità. Durante la frollatura è importante che il pH delle carni non si sposti verso l'alcalinità, in quanto condizione favorente lo sviluppo di reazioni putrefattive.

Contatti

LE TOURNEDOS

Tel. 3755048355

V.Cesare Battisti 88, Lecce, 73010

Nessun orario indicato
