



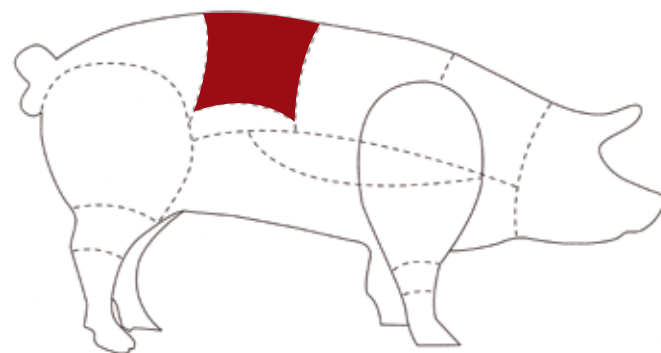
L A LOMBATA

C'È QUELLA DI BOVINO, QUELLA DI VITELLO, QUELLA DI AGNELLO, QUELLA DI OVINO, MA C'È ANCHE QUELLA DI MAIALE: E QUI CASCA L'ASINO...

di FABRIZIO NONIS - foto di LORIS VETTORATO, FRANCESCA BRAMBILLA e SERENA SERRANI

GIOCHI DI PAROLE

Non c'è ginepraio più ostico, per i non addetti ai lavori, che quello della nomenclatura della carne. A seconda della latitudine, infatti, uno stesso termine può indicare tagli diversi, o viceversa, uno stesso taglio avere nomi differenti. Una delle rare eccezioni è la lombata. Che sia di bovino, vitello, agnello, ovino o maiale corrisponde sempre alla stessa parte anatomica: quella situata in corrispondenza delle vertebre lombari dell'animale. Nel caso specifico, l'animale che ci interessa è il maiale. Ma qui le cose si complicano (e l'asino casca). Soprattutto se si fa una ricerca su internet. Ecco quindi che da una parte la lombata viene definita come "il taglio più pregiato del maiale, in quanto composta da filetto e lombo. È detta carré, arista e, se disossata, lonza". Dall'altra, le parti in cui si può suddividere diventano tre: "carré, lonza e capocollo." Sorvolando sul termine lonza, che ritorna in entrambe le definizioni (e che, a seconda della regione può indicare sia un taglio adatto all'arrosto, sia un insaccato affine alla coppa, che è un altro nome del capocollo...) ne viene fuori una discreta confusione. Se non si parlasse di maiale mi verrebbe da dire... meglio tagliare la testa al toro, e darvi la mia versione: per quel che mi riguarda, per lombata intendo il controfiletto di maiale, un taglio ideale per arrosti, scaloppine e bistecche, ma perfetto anche per insuperabili spiedini.



Le caratteristiche

Parte anatomica

È situato in corrispondenza delle vertebre lombari; la sua parte finale coincide con la parte iniziale del filetto.

Aspetto

Ha forma compatta, arrotondata e allo stesso tempo allungata (quasi come un pallone da rugby). Nella sua parte superiore è caratterizzata dalla presenza di una serie di cartilagini che si incrociano. Proprio in questo punto, partono tagli come il filetto, la noce, la fesa e il codino. Quando acquistate bistecche o fettine di controfiletto, fate attenzione alla loro forma che deve essere allungata, con un piccolo semicerchio nella parte superiore.

Come cucinarla

La lombata è un taglio che si adatta a molteplici ricette e cotture, perché riesce a mantenere un compromesso ideale fra morbidezza, tenerezza e dimensione. Acquistando il taglio intero, e dividendolo in maniera opportuna, lo si può utilizzare per preparare ottimi spiedini; tagliato a fettine, invece, è perfetto per scaloppine. Intero è ideale da cuocere arrosto.

Le razze

In linea generale, preferite suini italiani, maschi castrati, che non superino un anno di vita. Fra le molte razze suine italiane, ricordiamo in particolare l'Emiliana di Reggio e Parma, la Lombarda, la Macchiaiola, la Romagnola, la Perugina, la Cinta e la Cappuccina, entrambe tipiche della Toscana, e la Casertana.



Spiedini saporiti

Preparazione (per 4 persone)

- 1.** Tagliate a cubetti delle medesime dimensioni 1/2 kg di controfiletto di maiale e 1/2 kg di spinacino di vitello. Mondate 1 peperone, 2 cipolle, 2 zucchine e 1 melanzana. Fate a cubetti quest'ultima, a fette spesse le zucchine e cipolle e a falde non troppo larghe il peperone. Infilzate i cubetti di carne, in lunghi spiedini di legno, alternandole con gli ortaggi.
- 2.** Versate in una ciotola un bicchiere di olio extravergine di oliva. Unite 1/2 bicchiere di vino bianco e condite con sale e una macinata abbondante di pepe (eventualmente profumate con un pizzico di paprica dolce). Emulsionate con una frusta e tenete da parte.
- 3.** Scaldate una piastra di ghisa fuoco vivace, metteteci gli spiedini e fateli cuocere finché sono pronti, girandoli ogni tanto e bagnandoli con l'emulsione preparata (allo scopo potete servirvi di un rametto di rosmarino). Al termine levate e servite.

Consigli dello chef

Per "cubettare" perfettamente il controfiletto la prima cosa da fare è individuare la parte iniziale, dopodiché si si procede con incisioni nette in verticale e in orizzontale.

I cubetti di carne vanno infilati negli spiedini nel verso giusto: cioè rispettando la verticalità del taglio.

Se ne avete la possibilità, provate a cuocere questi spiedini alla griglia.

In questo caso, la griglia va oliata e posta a una distanza dalla brace di circa 15-20 cm.

Potete arricchire i vostri spiedini aggiungendo ai due tagli anche cubetti di pancetta dello spessore di 1/2 cm o pezzettini di salsiccia. Rilasciando grasso in cottura, conferiscono al piatto un sapore più ricco. La doppia aggiunta è particolarmente indicata in caso di cottura alla griglia.

