

# *I tagli della carne bovina*

Per le loro caratteristiche compositive ed organolettiche, i tagli bovini sono a volte suddivisi in gruppi di prima, seconda e terza categoria; la classificazione è basata sullo spessore delle masse muscolari e sulla quantità di grasso e di altro tessuto connettivale presente. I tagli di prima categoria, più pregiati e teneri, derivano tutti dal quarto posteriore; i tagli di seconda categoria provengono dal quarto anteriore (ad eccezione del girello di coscia che è un taglio del quarto posteriore); ed infine, i tagli di terza categoria che derivano dal collo, dall'addome e dalle sottospalle, sono quelli che necessitano generalmente di cotture più prolungate.

Ovviamente i più costosi sono i tagli di prima categoria e i meno costosi quelli di terza categoria. Vi è un detto inglese che recita: "Speed cost money" - la velocità costa soldi-, infatti i tagli di prima categoria sono i più costosi e quelli che si prestano a cotture più veloci, mentre i tagli di terza categoria, sono ottimi per far quadrare il bilancio familiare ma necessitano di cotture prolungate.

Ecco l'elenco dettagliato dei tagli appartenenti ad ogni categoria (il numero riportato tra parentesi si rifà ai numeri utilizzati nell'immagine sottostante):

Prima categoria:

- Lombata (1)
- Filetto (2)
- Scamone (3)
- Fesa esterna (5)
- Noce (6)
- Fesa interna (7)
- Girello di coscia (4)

Seconda Categoria:

- Pesce (8)
- Fesone di Spalla (13)
- Copertina (12)
- Fusello di spalla (13)
- Taglio reale (14)
- Aletta (15)
- Braciola reale (17)
- Petto (18)

Terza categoria:

- Geretto Posteriore (9)
- Pancia (10)
- Geretto anteriore (16)
- Reale (19)

Prima di entrare nel vivo dell'argomento vorremmo darvi un'altra importante spiegazione per capire meglio come effettuare i propri acquisti davanti al banco macelleria. Molto spesso ci troviamo di fronte a denominazioni che non prevedono il nome specifico di un taglio, ma rappresentano un insieme di tagli che hanno caratteristiche simili.

Ecco qui un'elenco che vi potrà aiutare a capire da quali tagli questi prodotti possono provenire.

Polpa scelta per bistecche:

Polpa scelta:

Sottofesa, magatello, spinacino, e codone.

Polpa di spalla:

Fesone di spalla, fusello, copertina di spalla e aletta

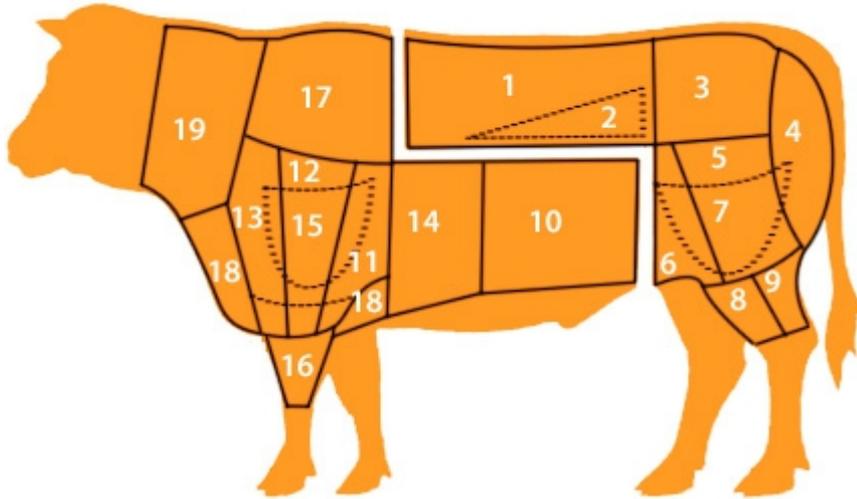
Polpa famiglia:

Brione, geretti disossati e reale

Bollito:

Coste e biancostato

L'immagine qui sotto vi aiuterà a capire dove collocare ogni taglio nell'anatomia bovina.



- |                        |                              |                              |
|------------------------|------------------------------|------------------------------|
| <b>1. Lombata</b>      | <b>7. Fesa Interna</b>       | <b>13. Fusello di spalla</b> |
| <b>2. Filetto</b>      | <b>8. Pesce</b>              | <b>14. Biancostato</b>       |
| <b>3. Scamone</b>      | <b>9. Geretto posteriore</b> | <b>15. Sottospalla</b>       |
| <b>4. Girello</b>      | <b>10. Pancia</b>            | <b>16. Geretto anteriore</b> |
| <b>5. Fesa esterna</b> | <b>11. Fesone di spalla</b>  | <b>17. Braciolo</b>          |
| <b>6. Noce</b>         | <b>12. Copertina</b>         | <b>18. Punta di petto</b>    |
|                        |                              | <b>19. Reale</b>             |

#### QUARTO ANTERIORE

19. Reale



Categoria: terza

Descrizione: è composto da una grossa massa muscolare divisa in due parti: quella superiore più magra e quella inferiore più venata di grasso. Conosciuto in Piemonte anche come "tenerone" o "reale", la sua carne è gustosissima. Infatti la preferisce lo stesso macellaio per quelle parti collose (un veterinario le definirebbe in modo più corretto connettivo lasso, o direbbe che presenta abbondanti lamine connettivali) che sono tra i muscoli e la rendono indiscutibilmente molto buona.

Modalità di cottura: ottimo per bolliti, stracotti, carne trita e ripieni, e per preparare polpette e ragù.

Denominazioni regionali:

- Coddu: Reggio Calabria.
- Collo: Belluno, Genova, L'Aquila, Macerata, Mantova, Messina, Milano, Parma, Perugia, Roma, Torino, Trento, Vicenza.
- Giogo: Firenze.
- Guido: Bologna.
- Locena: Napoli, Potenza.
- Modegal: Venezia.
- Rosciale: Bari, Foggia.

- Sapura: Messina.
- Spinello: Palermo.

#### 18. Punta di petto



Categoria: seconda

Descrizione: si ricava dalla zona che dal collo va verso la pancia. È un taglio piuttosto grasso. Più specificatamente si possono distinguere due tagli di carne: la punta di petto e il fiocco. Sono entrambi tagli economici e sani.

Modalità di cottura: adatto a bolliti e brasati ma anche a cotture al forno.

Denominazioni regionali:

- Bruschetto: Palermo.
- Fiocco: Treviso.
- Forcella: Firenze.
- Petto: Belluno, Macerata, Padova, Perugia, Trento, Venezia.
- Petto grosso: Roma.
- Polpa di petto: Foggia.
- Punta di petto: Bari, Bologna, Firenze, Genova, L'Aquila, Mantova, Messina, Milano, Napoli, Parma, Potenza, Rovigo, Torino, Verona, Vicenza.
- Punta di pettu: Reggio Calabria.
- Zoia: Treviso.

#### 17. Braciola



Categoria: seconda

Descrizione: è un taglio di carne che si trova sul dorso del bovino (nella parte anteriore) tra collo e lombata.

Modalità di cottura: ottimo per composti di carne al forno o alla brace. Se lasciato a pezzo intero e disossato viene utilizzato per la preparazione dell'arista, se tagliato viene impiegato nella preparazione di nodini o cotolette.

Denominazioni regionali:

- Bistecche di costa: Macerata.
- Braciola di costa: Padova.
- Braciola di sottospalla: Belluno.
- Braciola reale: Treviso.
- Bracirole: Parma, Verona.
- Costa: Roma.
- Costa fibrosa: Perugia.

- Costale: Napoli.
- Costamozza: Trento.
- Costata: Messina, Palermo, Rovigo.
- Costate: L'Aquila.
- Costate rigate: Bari, Foggia.
- Costato di quarto: Potenza.
- Coste delle prime: Mantova.
- Coste doppie: Mantova.
- Costola: Genova, Torino.
- Coverta: Napoli.
- Fallata di lombo: Bologna.
- Polso: Firenze.
- Roast beef.: Milano.
- Schiena: Venezia.
- Scorcìa di spada: Reggio Calabria.
- Sottospalla: Vicenza.

#### 16. Geretto anteriore



Categoria: terza

Descrizione: parte superiore della gamba in corrispondenza della tibia. Sono fette di carne alte circa 3cm e di forma circolare, forate al centro da un osso contenente il midollo e per questo motivo viene chiamato ossobuco. Ricca parte del bollito perchè fra un muscolo e l'altro c'è un leggerissimo strato di connettivo lasso, che venendo rilasciato nel brodo durante la cottura, dona all'interna preparazione del bollito una marcia in più.

Modalità di cottura: il geretto posteriore essendo caratterizzato da una carne più tenera e meno nervosa, è particolarmente adatto per la preparazione di ossobuchi in umido, stufati e per i bolliti; il geretto anteriore è più adatto alla preparazione del brodo. Entrambi contengono il midollo all'interno dell'osso cavo, una leçonrnia amata dagli intenditori!

Denominazioni regionali:

- Gamboncello: Bari, Foggia, Napoli, Potenza.
- Geretto: Verona.
- Geretto posteriore: Milano. Parma.
- Giaret. Torino.
- Lanterna: Bologna.
- Muscolo: Belluno, Rovigo, Trento, Treviso, Vicenza
- Muscolo di coscia: Padova.
- Muscolo posteriore: Firenze, Genova, l'Aquila, Macerata, Mantova, Perugia, Roma, Torino, Venezia.
- Ossobuco: Trento.
- Pisciuini: Messina, Palermo, Reggio Calabria.
- Pulcio: Roma.

#### 15. Sottospalla

Categoria: seconda

Descrizione: è un taglio rettangolare.

Modalità di cottura: adatto alla preparazione dei bolliti.

Denominazioni regionali:

- Bracirole di sottospalla: Belluno
- Collo: Macerata
- Costa della croce: Milano
- Costa di sottospalla: Bologna
- Fondo di schiena: Padova, Treviso, Venezia
- Fracosta: Roma
- Giogo: Perugia

- Locena: Napoli, Potenza
- Locina: L'Aquila
- Matamà: Genova
- Polso: Firenze
- Reale: Milano
- Rosciale: Bari, Foggia
- Scorcìa di Coddu: Messina, Reggio Calabria
- Sopracosta: Mantova
- Sottocoperta: Vicenza
- Sottospalla: Padova, Parma, Rovigo, Torino, Trento, Verona, Vicenza
- Spinello: Palermo

#### 14. Biancostato



Categoria: seconda

Descrizione: è ricavato dai muscoli che coprono le prime 5 vertebre dorsali anteriori, ovvero dai muscoli intercostali e di gran dorsale. La carne di reale è abbastanza magra.

Modalità di cottura: necessita di una lunga cottura, meglio se in umido.

Denominazioni regionali:

- Appiccatura: Bari, Foggia.
- Biancostato: Milano, Vicenza.
- Bongioiolo: Venezia.
- Corazza: Napoli.
- Costamozza: Trento.
- Costata: Bologna
- Fracosta: Treviso.
- Gabbia: Palermo, Reggio Calabria.
- Oriada: Vicenza.
- Ossette: Genova.
- Petto: Perugia, Potenza.
- Piatto di costa: Messina.
- Restrangitura: Firenze.
- Scadinata: Macerata.
- Scaramella: Genova.
- Scorzadura: Padova.
- Spezzato: Torino.
- Spuntatura di spalla: L'Aquila.
- Spuntature: Roma.
- Stecca: Treviso.
- Taglio reale: Mantova, Parma, Rovigo, Verona.

#### 13. Fusello di spalla



Categoria: seconda

Descrizione: viene ricavato dai muscoli della spalla; ha una carne saporita e mista. Può essere confuso con il girello di coscia. essendo quest'ultimo un taglio di posteriore e dunque più pregiato, possiamo facilmente capire come questo taglio, sebbene di anteriore sia una scelta oculata per bilanciare risparmio e gusto. Molte persone, di fronte a un banco macelleria, credono, a torto, di declassarsi chiedendo di essere serviti con tagli di quarto anteriore. In realtà chi si avvicina a tagli del genere dimostra una grande conoscenza dei tagli bovini e delle loro peculiarità.

Modalità di cottura: indicata per spezzatini e bolliti, bistecche, scaloppe, arrosto e stracotto.

Denominazioni regionali:

- Fusello: Milano.
- Gioietta: Macerata.
- Girellino di spalla: Belluno.
- Girello di spalla: L'Aquila, Mantova, Padova, Parma, Perugia, Rovigo, Trento, Verona.
- Lacertiello: Napoli.
- Lacertino di spalla: Bari, Foggia.
- Magro di spalla: Macerata.
- Muscolo di spalla: Treviso.
- Ovu di spada: Messina, Palermo, Reggio Calabria.
- Polpa di spalla: Bologna.
- Rollino: Torino.
- Rotolo di spalla: Mantova.
- Rotondino di spalla: Genova.
- Sbordone: Roma.
- Soppelo: Firenze.
- Spalla: Potenza, Vicenza.
- Zogia: Venezia.

## 12. Copertina



Categoria: seconda

Descrizione: taglio dalla forma stretta e allungata, proveniente dai muscoli della spalla. La carne è leggermente venata di grasso. Da questo taglio si possono ricavare tre tagli: copertina di sopra, muscolo di spalla e copertina di sotto.

Modalità di cottura: ideale per bolliti, lessi, arrostiti e spezzatini, gulasch.

Denominazioni regionali:

- Cappello di prete: Milano.

- Copertina: Parma, Verona.
- Fettone di spalla: Mantova.
- Gioietta: Macerata.
- Girello di spalla: Belluno.
- Magro di spalla: Macerata.
- Paletta: Genova.
- Palotta di spalla: Verona.
- Pieno di spada: Palermo.
- Polpa di spalla: Bologna, Perugia, Roma.
- Sorra: Firenze.
- Spadda: Messina, Reggio Calabria.
- Spalla: Bari, Foggia, Genova, L'Aquila, Napoli, Potenza, Torino, Trento, Vicenza.
- Taglio lungo la spalla: Rovigo.
- Zogia: Venezia.

#### 11. Fesone di spalla



Categoria: seconda

Descrizione: è situato tra l'articolazione scapolo omerale e il sottospalla. Pur rientrando tra i tagli di seconda categoria di carni bovine, occorre dire che questo taglio non ha niente a che invidiare alle parti posteriori. Esso è infatti un taglio pregiatissimo. Questa scelta oculata infatti potrebbe portare infatti grandi vantaggi al portafoglio familiare.

Modalità di cottura: indicato per bistecche, scaloppine, pizzaiole e brasati, se ben battuto è perfetto anche per la preparazione di cotolette. Con i ritagli macinati è possibile preparare polpette, hamburger, ragù e farciture.

Denominazioni regionali:

- Ciangolino: Firenze.
- Cotenotto: Firenze.
- Fesa di spalla: Rovigo.
- Fesone di spalla: Milano, Verona.
- Fettone di spalla: Mantova.
- Gioietta: Macerata.
- Magro di spalla: Macerata.
- Nosetto di spalla: L'Aquila.
- Pieno di spada: Palermo.
- Polpa di spalla: Bologna, Parma, Perugia.
- Polpone: Parma.
- Punta di spalla: Genova.
- Scapìn: Venezia.
- Soprapaletta: Genova.
- Spadda: Messina, Reggio Calabria.
- Spalla: Bari, Foggia, Napoli, Padova, Potenza, Torino, Trento, Vicenza.
- Taglio lungo di spalla: Belluno, Treviso, Venezia.

#### 10. Pancia



Categoria: terza

Descrizione: è un taglio piatto e lungo in cui gli strati di muscolo si alternano con strati di grasso che danno alla carne sapore e morbidezza. E' conosciuta anche con il nome di biancostato ed è un taglio molto grasso solcato da cartilagini e grasso. Si presta a innumerevoli preparazioni ma ha bisogno di moltissima cura nella preparazione, per questo deve essere lavorato da mani di esperti macellai.

Modalità di cottura: utilizzato tipicamente per il bollito, le parti meno pregiate possono essere macinate per la preparazione di polpette, hamburger, ragù e polpettoni. Una variante estiva prevede questo taglio per la preparazione dell'argentino asado.

Denominazioni regionali:

- Bognigolo: Vicenza.
- Bollito: Reggio Calabria.
- Falda: Firenze.
- Fianchetto: Potenza.
- Finta cartella: Bologna.
- Pancetta: L'Aquila, Messina Perugia.
- Pancettone: Bari, Foggia, Macerata, Napoli.
- Pancia: Belluno, Mantova, Palermo, Parma, Rovigo, Trento, Verona, Vicenza.
- Panzetta: Genova.
- Pettu: Reggio Calabria.
- Scalfo: Milano.
- Spezzato: Torino.
- Spuntatura di lombo: Roma.
- Tasto: Padova, Treviso, Venezia, Verona.

## QUARTO POSTERIORE

### 1. Lombata



Categoria: prima

Descrizione: è uno dei tagli più conosciuti, gustosi e pregiati. Quando la lombata è intera sull'osso a T rovesciato si ha la

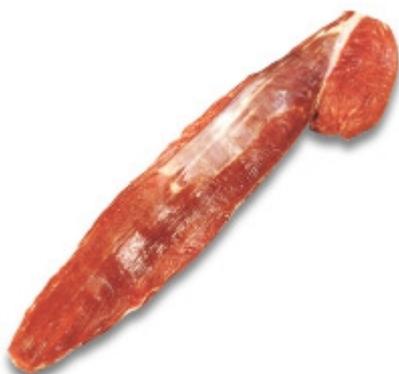
classica fiorentina che prevede la presenza del roast-beef e del filetto. La lombata viene utilizzata per la preparazione di costate con o senz'osso. Se la lombata è disossata ma lasciata a pezzo intero si ha il classico taglio utilizzato per il roast-beef all'inglese.

Modalità di cottura: tra i più svariati; si può cuocere al sangue, cottura media o ben cotto. Famisissimo il roast-beef all'inglese. Ottima alla griglia se utilizzata per la preparazione di fiorentine e costate. Molteplici le salse di accompagnamento: vino, funghi, cipolle, erbe aromatiche, ecc.

Denominazioni regionali:

- Biffo: Napoli.
- Controfiletto: Parma.
- La sottile: Venezia.
- Lombata: Firenze, Genova, Macerata, Verona, Vicenza.
- Lombo: Bari, Bologna, L'Aquila, Perugia, Potenza, Rovigo, Roma.
- Lonza: Torino.
- Roast beef: Belluno, Mantova, Milano, Padova, Treviso.
- Scorsa a filetto: Napoli.
- Scorzetta: Foggia.
- Sottofiletto: Torino, Trento.
- Trinca: Messina, Palermo, Reggio Calabria.

## 2. Filetto



Categoria: prima

Descrizione: E' la parte più nobile e pregiata dell'animale, è situata sotto la lombata. La carne di questo taglio è particolarmente tenera, succosa e priva di nervi. Dal bovino si ottengono generalmente due filetti dai quali si ricavano al massimo 5-6 kg di carne. Viene venduto intero o già affettato.

Modalità di cottura: ideale per tagliate, arrosti, medaglioni e Bourguignonne.

Denominazioni regionali:

La sua denominazione è la stessa in tutta Italia.

## 3. Scamone o Pezza



Categoria: prima

Descrizione: è formato da grandi masse muscolari e divide il filetto dall'anca. E' molto pregiato, la carne tenera e

saporita ha un basso contenuto di grassi (3-4%). Un detto milanese dice: "Scamun, brut ma bun!" -Scamone, brutto, ma buono- e sta ad indicare appunto quanto sia gustoso. Sebbene sia meno nobile di tagli blasonati quali il filetto e il roast-beef, lo scamone rappresenta una scelta che coniuga risparmio e qualità.

Modalità di cottura: superbo per preparazione di stracotti, stufati e roast-beef, bistecche ai ferri, arrosto al forno e perchè no: bollito!

Denominazioni regionali:

- Cima: Venezia.
- Codata: Messina, Reggio Calabria.
- Colarda: Bari, Foggia, Napoli, Potenza.
- Culaccio: L'Aquila, Trento.
- Culata: Perugia.
- Culatello: Parma.
- Fetta: Bologna.
- Fracoscio: Macerata.
- Groppa: Firenze.
- Mela: Firenze.
- Melino: Firenze.
- Pezza: Roma.
- Pezzo: Perugia.
- Precione: Padova.
- Punta e cassa dei belin: Genova.
- Scagnello: Belluno.
- Scamone: Milano, Verona.
- Scannello: Mantova, Rovigo.
- Sotto codata: Palermo.
- Sottofiletto: Belluno, Padova, Treviso.
- Sottofiletto spesso: Torino.
- Straculo: Mantova, Trento, Venezia, Vicenza.
- Taglio di nombolo: Venezia.

#### 4. Girello o Magatello



Categoria: prima

Descrizione: carne magra e pregiatissima, occupa la regione esterna e posteriore della coscia. Ha una forma rettangolare ed è un taglio pregiatissimo.

Modalità di cottura: ideale per bistecche, fettine, pizzaiola, arrosto e roast-beef all'inglese.

Denominazioni regionali:

- Coscia rotonda: Torino
- Lacerto: Bari, Foggia, Napoli, Potenza, Reggio Calabria, Messina, Palermo
- Lai di fuori: Venezia - Magatello: Milano
- Rotolo di Coscia: Mantova
- Rotondino: Genova

#### 5. Fesa esterna



Categoria: prima

Descrizione: carne magra e pregiatissima, occupa la regione esterna e posteriore della coscia. Ha una forma rettangolare ed è un taglio pregiatissimo.

Modalità di cottura: ideale per bistecche, fettine, pizzaiola, arrosto e roast-beef all'inglese.

Denominazioni regionali:

- Codino: Treviso.
- Controfesa: Vicenza.
- Controgirello: L'Aquila, Padova, Perugia, Roma.
- Controlacerto: Messina.
- Coscia in fuori: Torino.
- Coscia magra: Mantova.
- Culatta: Bologna.
- Dietro a codata: Reggio Calabria.
- Dietro coscia: Bari, Foggia, Napoli, Palermo, Potenza.
- Fesa: Verona.
- Fetta di mezzo: Milano.
- Finta: Macerata.
- Fricandò: Trento.
- Lacerto: Genova.
- Lai di fuori: Venezia.
- Lucertolo: Firenze.
- Sottofesa: Parma.
- Taglio lungo la coscia: Belluno.

## 6. Noce



Categoria: prima

Descrizione: situata all'inizio dell'anca, ha una forma ovoidale ed è uno dei tagli che si fa più notare sui banchi di macelleria, grazie alla sua conformazione e alla sua imponenza. E' una carne costituita esclusivamente da muscoli. Ottimo per chi vuole portare in tavola una carne dall'indiscussa tenerezza e per chi, attento alla salute, vuole cibarsi di carne magra.

Modalità di cottura: si presta ad essere utilizzato per varie cotture in casseruola (brasato, stracotto, alla cacciatora) e pure per fare ottime bistecche e fettine.

Denominazioni regionali:

- Bausa: Palermo, Reggio Calabria
- Boccia Grande: Torino
- Bordone: Bologna
- Culatta: Venezia
- Noce: Belluno, Mantova, Milano, Padova, Parma, Perugia, Rovigo, Trento, Treviso, Verona, Vicenza
- Pescetto: Genova
- Pezza a cannello: Bari, Foggia, Napoli, Potenza
- Scannello: Macerata
- Soccoscio: Firenze
- Spola: Mantova
- Tanno: Messina
- Tracoscio: L'Aquila, Perugia, Roma

## 7. Fesa interna o punta d'anca



Categoria: prima

Descrizione: Questo taglio del quarto posteriore può essere considerato fra le carni più nobili. E' formato dai grandi muscoli della parte alta della coscia. La carne è piuttosto magra, coperta solo da una sottile fascia di grasso.

Modalità di cottura: ottima per fettine impanate, pizzaiola e Bourguignonne. Se la fesa viene acquistata intera, con la parte sterna si fa lo spezzatino, e la parte centrale si può utilizzare per fare bistecche al sangue.

Denominazioni regionali:

- Coscia: Mantova.
- Entrocoscia: Reggio Calabria.
- Fesa: Belluno, Padova, Rovigo, Torino, Trento, Verona, Vicenza.
- Fesa intema: Parma.
- Grassa: Mantova.
- Lai di dentro: Venezia.
- Natica: Napoli, Potenza.
- Pari grasa: Mantova.
- Rosa: Macerata, Milano.
- Scannello: Bologna, Firenze, L'Aquila, Perugia, Roma.
- Schenello: Genova.
- Sfasciatura: Bari, Foggia, Messina, Palermo.

## 8. Pesce



Categoria: seconda

Descrizione: la parte posteriore del bovino, vicino all'attaccatura della gamba, chiamata "pesce", è un muscolo, anzi un insieme di muscoli, molto pregiati enogastronomicamente. Piccolo taglio di forma ovoidale che si trova tra il magatello e il geretto posteriore fa parte di questi tagli che gli intenditori prediligono per salvaguardare il portafoglio e allo stesso tempo gustare un ottimo piatto.

Modalità di cottura: si presta a preparazioni come stracotti, bolliti, stufati e spezzatini e più in generale a tutte le cotture in casseruola, è infatti ottimo per tutte le cotture in umido. Utilizzando la parte esterna si possono però ricavare anche delle ottime bistecche.

Denominazioni regionali:

- Callo del campanello: Firenze.
- Campanello: L'Aquila, Perugia, Roma.
- Gamba: Bologna.
- Gamboncello: Foggia.
- Gamboncello di coscia: Potenza.
- Indisco: Messina.
- Muscolo: Belluno, Parma, Trento, Treviso, Vicenza.
- Muscolo posteriore: Genova, Macerata, Mantova, Venezia.
- Pesce: Bari, Milano, Napoli, Rovigo, Torino, Verona.
- Piccione: Roma.
- Piscioni: Reggio Calabria.
- Piscioni di dietro: Palermo.
- Scamone: Padova.

#### 9. Geretto posteriore o Ossobuco



Categoria: terza

Descrizione: parte superiore della gamba in corrispondenza della tibia. Sono fette di carne alte circa 3cm e di forma circolare, forate al centro da un osso contenente il midollo e per questo motivo viene chiamato ossobuco. Ricca parte del bollito perchè fra un muscolo e l'altro c'è un leggerissimo strato di connettivo lasso, che venendo rilasciato nel brodo durante la cottura, dona all'interna preparazione del bollito una marcia in più.

Modalità di cottura: il geretto posteriore essendo caratterizzato da una carne più tenera e meno nervosa, è particolarmente adatto per la preparazione di ossobuchi in umido, stufati e per i bolliti; il geretto anteriore è più adatto alla preparazione del brodo. Entrambi contengono il midollo all'interno dell'osso cavo, una leçonrnia amata dagli intenditori!

Denominazioni regionali:

- Gamboncello: Bari, Foggia, Napoli, Potenza.
- Geretto: Verona.
- Geretto posteriore: Milano. Parma.
- Giaret. Torino.
- Lantema: Bologna.
- Muscolo: Belluno, Rovigo, Trento, Treviso, Vicenza
- Muscolo di coscia: Padova.
- Muscolo posteriore: Firenze, Genova, l'Aquila, Macerata, Mantova, Perugia, Roma, Torino, Venezia.
- Ossobuco: Trento.
- Pisciumi: Messina, Palermo, Reggio Calabria.
- Pulcio: Roma.