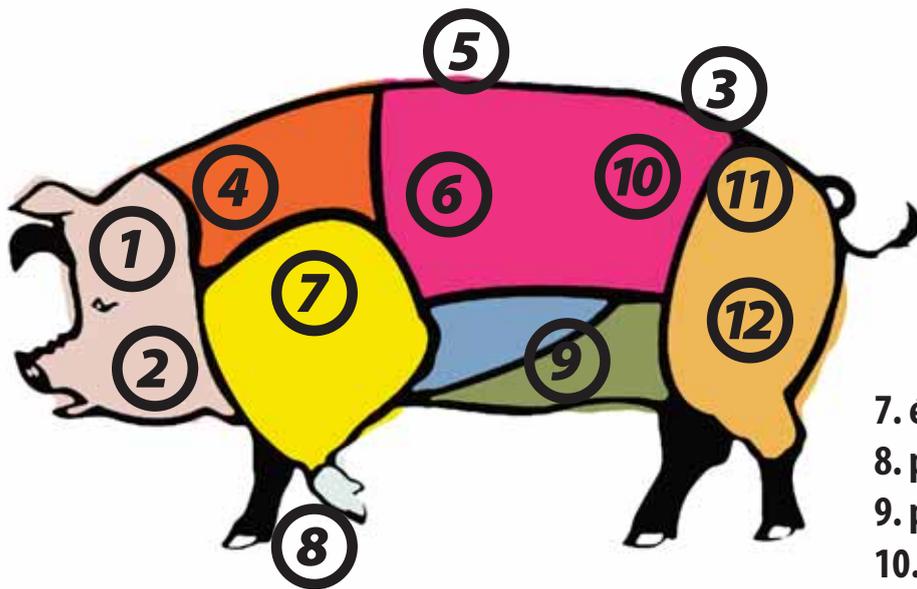




# LES MORCEAUX DU PORC

- 1. tête
- 2. joue et cou
- 3. bardière
- 4. échine
- 5. longe
- 6. côtelettes



- 7. épaule
- 8. pied
- 9. poitrine
- 10. filet
- 11. pointe de filet
- 12. jarret, jambon

## TÊTE

Elle se décompose en trois parties : le MAIGRE (utilisé dans la fabrication du fromage de tête ou de la galantine), les OS (farines protéiques à usage zootechnique) et le GRAS. Les OREILLES et la LANGUE sont utilisées dans la fabrication du fromage de tête.

## GORGE

C'est la partie grasse qui va de la tête à l'épaule. Elle est utilisée pour le saucisson cru qu'il faut laisser maturer, mais également pour réaliser du cotechino et du pied de porc farci, car elle tient bien la cuisson.

## ÉPAULE

Soit on obtient du jambonneau, soit on divise les deux parties qui la composent : noix et muscle.

La NOIX est plus prisée et tendre : elle est utilisée pour faire du saucisson cru.

Le MUSCLE, plus dur et de couleur foncée, est un ingrédient du saucisson cuit, de la mortadelle, de la saucisse de Francfort et du cotechino. Il peut également être servi sous forme de rôti si l'on enlève l'os en faisant attention à ne pas casser le morceau (JARRET AVANT) ou bien de bouilli. À partir de la couenne qui recouvre l'épaule, on extrait l'enveloppe pour les pieds de porc farcis.

## PALETTE

Elle se situe sur l'omoplate, dans le prolongement de la gorge. C'est une partie prisée, de 4 cm ou plus d'épaisseur, avec laquelle on obtient, après avoir salé et épicé, le LARDO VENATO.

## BARDIÈRE

C'est la partie de gras qui recouvre le dos. Réduite en tous petits cubes, c'est un des ingrédients de certains saucissons et de la mortadelle.

## POITRINE

C'est la partie avant de la cage thoracique. Elle a une partie maigre et une partie grasse. Préparée, salée et enroulée, elle donne la pancetta dans ses diverses formes. La partie grasse s'utilise dans certains types de saucissons et de saucisses.

## FILET

Bien nettoyé, le filet est parfait pour un rôti s'il est bien nettoyé, pour faire le jus ou bien pour les saucissons crus.

## CUISSE

C'est le morceau le plus prisé : on en fait du jambon cru, du jambon cuit ou du SPECK (composé de noix et de pointe de filet). Elle peut être utilisée en rôti si l'on enlève l'os en faisant attention à ne pas casser le morceau (JARRET), en bouilli ou dans le cotechino. On peut aussi extraire la NOIX (lorsque la cuisse est tournée vers le haut, couenne sur le plan de travail, c'est la partie de viande au-dessus de l'os), utilisée pour faire du jambon cru (salé à sec) ou du jambon cuit (salé avec de la saumure).

## BUSTE

Il se divise en trois morceaux : le carré, la longe et l'échine. Le CARRÉ peut servir pour des côtelettes (la partie attachée au jambon est nommée pointe de filet et elle est utilisée dans certains types de saucissons crus). La LONGE peut se consommer en rôti ou en escalope. L'ÉCHINE donne, après rognure et dégraissage, la COPPA de laquelle il faut vérifier que le sang sorte bien. Ce morceau peut également être utilisé dans la saucisse ou pour faire des steaks.

## PATTES

Elles sont vidées et utilisées comme récipients pour les pieds de porc farcis. Avant d'être remplies (avec une pâte qui contient la viande de la gorge avec sa couenne et le maigre), elles sont cousues avec une ficelle dont les nœuds serviront à refermer l'enveloppe.

## COUENNE

C'est la peau du porc sans la soie, qui est nettoyée et grattée. On distingue la couenne de lard, de poitrine et celle de gorge. Hachée, la couenne est l'un des ingrédients du cotechino et du pied de porc farci. L'excédent est transformé en gélatine animale.

## GRAS

Le porc compte différents types de gras : le lard, la bardière, le gras périréal dit panne, le gras dur du dos et le gras de la gorge. Ils peuvent tous être utilisés dans le mélange de charcuteries cuites et crues, alors que la panne, après avoir été traitée à chaud, filtrée et égouttée, donne le SAINDOUX.

## ABATS

La langue va dans le fromage de tête, la cervelle est utilisée seule (dont certaines parties dans les boudins) et le foie dans les frisse. Ce qui n'est pas utilisé dans l'alimentation humaine est transformé en farine pour nourrir les animaux.

## OS, QUEUE, ONGLONS ET SANG

Des entreprises spécialisées les transforment en farine pour les utiliser en alimentation animale.

## SOIE

Auparavant, elle était vendue à des industries qui produisaient des pinceaux et des brosses. Aujourd'hui, elle est transformée en farine qui est utilisée en alimentation animale. La soie ne brûle pas, ne peut pas être hachée et ne se décompose pas : la transformation se fait grâce à un procédé d'hydrolyse, qui en divise les fibres protéiques avec de fortes décharges électriques dans l'eau et dans les sels.

