

19 Ottobre 2012

Martelli

La macellazione fase per fase

Dal maiale al banco frigo: ecco come nascono le carni a marchio Martelli, macellate e lavorate in un unico stabilimento per garantirne la tracciabilità e la salubrità



























Trasporto e stazionamento dei capi: il giorno prima della macellazione, i maiali vengono trasportati dagli allevamenti allo stabilimento, dove vengono fatti riposare per alcune ore in stalle di stazionamento. Il trasporto breve (gli allevamenti sono tutti nel raggio di 50-60 km) e il riposo riducono lo stress pre-macellazione, influenzando sulla qualità delle carni. Prima della macellazione, viene effettuata una visita *ante mortem* per verificare l'assenza di patologie e lesioni.

Stordimento: per rendere incosciente l'animale, si pratica la tecnica dell'elettronarcosi (applicazione di corrente elettrica che determina la scomparsa totale della sensibilità).

Iugulazione: per una buona conservazione della carne, l'addetto alla iugulazione pratica le incisioni necessarie a far defluire il sangue in modo rapido fino alla morte dell'animale.

Depilazione: dopo un passaggio in vasca di scottatura (a circa 62°) per ammorbidire le setole, le carcasse vengono private delle setole con delle depilatrici, poi passano attraverso le frustatrici (o flagellatrici) che asciugano e raddrizzano i peli residui che verranno poi eliminati dalla fiammatrice.

Eviscerazione: si tolgono tutte le interiora, che vengono sottoposte a una visita *post mortem* per certificare l'idoneità al consumo alimentare; poi si tagliano via le teste e vengono create le **mezzene**, che vengono classificate e sezionate.

Sezionamento: viene effettuato a caldo, prima della refrigerazione. Durante il sezionamento vengono creati i diversi tagli anatomici utilizzati per le varie preparazioni: dalle cosce per i prosciutti, ai tagli che serviranno per confezionare carni porzionate (quali braciole, costine, fettine, bocconcini e arrostiti), elaborati crudi (spiedini, grigliate, hamburger), fettine impanate, salsicce e specialità (carni lavorate con verdure e altri ingredienti).
