

LA TRIPPA: DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO



Testi a cura di: Chiara Musella, Stefano Peirone, Alessandro Testa , Giuseppe Sattanino, Valentina Marotta,
Francesca Piovesan, Bartolomeo Griglio.

Si ringrazia per la collaborazione la ditta: “*La trippa ‘d Muncalè*” di Casto e Melodoro s.r.l.

TRIPPA

La trippa: cos'è?



La trippa, comunemente detta, viene identificata con alcune parti dell'apparato digerente del bovino. In particolare è costituita da:

ESOFAGO: chiamato anche erbera, rappresenta il primo tratto dell'apparato digerente.

RUMINE: è composto da un grande sacco che rappresenta circa l'80% di tutti gli stomaci e viene chiamato anche trippa, croce, crocetta, pancia, trippa liscia o busecca.

RETICOLO: è composto da un piccolo sacco collegato al rumine ed ha un aspetto spugnoso con piccole creste a forma di "cellette esagonali" e viene chiamato anche cuffia, nido d'ape, bonetto o beretta.

OMASO: rappresenta il terzo e ultimo dei prestomaci ed è formato da un sacco con tante lamelle ed è meglio conosciuto come foiole, centopelli, libro o millefogli.

ABOMASO: è lo stomaco vero e proprio ed è meglio conosciuto come frasame, lampredotto, riccia, riccioletta, frangiata o spannocchia.

Nella storia, la trippa ha sempre rappresentato un alimento completo e gustoso, tant'è che gli storici riportano che già gli antichi greci consumavano la trippa arrostita sulle braci, mentre i romani preparavano le "salicce di trippa".

Tempo fa era difficoltoso reperire la trippa già pulita pronta per "andare in pentola", in quanto tutto dipendeva dal macellaio o dal "trippaio" che con antica maestria, provvedevano, manualmente, alle operazioni di pulizia e sgrassatura.

Oggi, le stesse operazioni fatte un tempo dal macellaio e dal trippaio, vengono svolte, a livello industriale, da aziende specializzate.

Il risultato è rappresentato da una gamma di prodotti che vengono forniti cotti, sia a pezzatura intera che già tagliati a listelle, da sottoporre ad ulteriore cottura o pronti per il consumo.

Commercialmente si possono trovare sfusi, confezionati sottovuoto oppure in atmosfera protettiva.

Da quali sostanze è formata?



Dal punto di vista nutrizionale la trippa è molto ricca: la quantità di proteine è tra il 16 e il 18% (molto vicina a quella della carne), contiene fosforo e calcio in abbondanza ed è pressoché priva di grassi (solo il 4%).

Tabelle nutrizionali trippa bovina

*Composizione chimica
e valore energetico
degli alimenti
per 100 g di parte edibili*

	% Parte edibile	100
	Acqua (g)	72.0
	Proteine (g)	15.8
	Lipidi (g)	5.0
Glucidi	Disponibili (g)	0.0
	Amido (g)	0.0
	Solubili	0.0
	Fibra alimentare	0.0
Energia	Kcal	108
	Kj	452
Minerali	Sodio (mg)	107
	Potassio (mg)	18
	Ferro (mg)	4.0
	Calcio (mg)	8
	Fosforo (mg)	50
Vitamine	Tiamina (mg)	0.14
	Riboflavina (mg)	0.18
	Niacina (mg)	1.60
	Vitamina A (mg)	0
	Vitamina C (mg)	3

*Composizione in acidi grassi
(g per 100 g di parte edibile)*

	Lipidi Totali	5.0
Saturi	C4:0 - C10:0	0.00
	C12:0	0.00
	C14:0	0.00
	C16:0	0.00
	C18:0	0.00
	C20:0	0.00
	C22:0	0.00
	TOTALE	0.00
Mono Insaturi	C14:1	0.00
	C16:1	0.00
	C18:1	0.00
	C20:1	0.00
	C22:1	0.00
	TOTALE	0.00
Polinsaturi	C18:2	0.00
	C18:3	0.00
	C20:4	0.00
	C20:5	0.00
	C22:6	0.00
	TOTALE	0.00

*Contenuto in aminoacidi degli
alimenti
(mg per 100 g di parte edibile)*

Lisina	0.000
Istidina	0.000
Arginina	0.000
Ac aspartico	0.000
Treonina	0.000
Serina	0.000
Ac. glutamico	0.000
Prolina	0.000
Glicina	0.000
Alanina	0.000
Cistina	0.000
Valina	0.000
Metionina	0.000
Isoleucina	0.000
Leucina	0.000
Tirosina	0.000
Fenilalanina	0.000
Triptofano	0.000
Indice chimico	0.000
Aminoacido Limitante % proteine	0.000

*Fibra alimentare (g per 100 g di parte edibile)
e Colesterolo (mg per 100 g di parte edibile)*

Fibra alimentare Insolubile	0.000
Fibra alimentare Solubile	0.000
Colesterolo	0.000

Come viene prodotta?



Al macello, dopo l'eviscerazione del bovino, gli stomaci vengono svuotati, lavati, sgrassati, raffreddati in acqua corrente e conservati in celle frigorifere a 0°C; successivamente vengono consegnati ai laboratori di cottura e preparazione finale dove subiscono le seguenti operazioni: bagno in acqua fredda per una notte, scolatura, cottura in acqua bollente per 2-3 ore, raffreddamento rapido in acqua corrente e conservazione in celle frigorifere.

Trattamenti che subisce e su cosa agiscono



Aggiunta di Sale: ha duplice azione: riduce la quantità di acqua, insaporisce le carni e riduce la moltiplicazione batterica

Cottura: riduce la contaminazione batterica delle carni dovuta alle lavorazioni o alle contaminazioni primarie

Nitrati e Nitriti: inibiscono lo sviluppo dei microrganismi (in particolare quella del pericoloso *Clostridium botulinum*), forniscono alla carne una colorazione rosata e migliorano la sapidità del prodotto evitando che questo assuma un gusto amaro

Confezionamento



Sfusa: solitamente si trova in macelleria già pulita ed anche parzialmente lessata.

Sotto vuoto: si possono trovare in questo modo, nel banco frigo, trippe che possono poi essere porzionate in seguito oppure in pezzi pronti per essere utilizzati in cucina.

Conservazione e consumo



La trippa sfusa può essere conservata in frigorifero fino a 4-5 giorni.

E' consigliato tenerla in frigo immersa nell'acqua fredda, per evitare che ingiallisca.

Se è confezionata, mantenuta in idonee condizioni (in frigo), può conservarsi per 15 giorni.

Si mangia cotta in diverse preparazioni culinarie tipiche delle varie regioni italiane.

Etichetta



Sull'etichetta devono essere riportate le seguenti informazioni: stabilimento di produzione, data di confezionamento e di scadenza, elenco degli ingredienti e numero di lotto.

Altri prodotti sul mercato :



Trippa 'd Muncalè (Trippa di Moncalieri)

Prodotto tradizionale piemontese, in particolare della zona di Moncalieri, in provincia di Torino. E' un salame di trippa, non grasso, prodotto con parti di stomaco suino, insaccato, cotto e pressato. Di forma usualmente cilindrica con diametro di 12-13 cm, lunghezza di 20-25 cm, del peso indicativo tra 1 e 1,5 chilogrammi. La superficie esterna appare di colore bianco grigiastro opaco. Al taglio risultano evidenti le strutture stratificate delle trippe di colore bianco su uno sfondo di colore rosa tenue.

Ingredienti: Stomaco di suino, sale e nitrati. **Insacco naturale:** stomaco di suino.

Processo di produzione: Prolungato lavaggio delle trippe in acqua corrente, raschiatura della mucosa interna, lavaggio con acqua corrente, insaccamento, legatura in rete, bollitura in acqua per 4-8 ore a fuoco lento, estrazione dal fuoco, compressione in appositi stampi, taglio grossolano, sosta di compattamento in frigorifero e confezionamento sotto vuoto.

Si consuma come antipasto, tagliato a fettine e condito con olio, pepe, limone, aglio e prezzemolo.