



## **Alla scoperta del Violino di Capra, il salume della Valchiavenna**



*Il Violino di Capra è un salume, praticamente sconosciuto, prodotto in Valchiavenna: scopriamo tutto su questo Presidio Slow Food.*

È un **salume** antico, raffinato. Una sorta di **prosciutto** dal sapore inconfondibile e dal nome particolare: **Violino di Capra**. Appartiene alla tradizione della Valchiavenna, provincia di Sondrio; magnifico territorio alpino attraversato dal fiume Mera e dal torrente Liro. È ormai raro perché sono in pochissimi a produrlo. Assaggiarlo è sia un privilegio che una fortuna.

## Perché si chiama così



© MA Officina Gastronom... [🔗](#)

La deduzione è abbastanza semplice: il **Violino** di capra si chiama così per via della sua forma, che richiama quella dello strumento musicale in questione. La cosa ancora più affascinante è il rito. Secondo la tradizione, cioè, **per tagliarlo bisogna poggiarlo sulla spalla**, muovendo il coltello a mo' di archetto. Ogni commensale deve provvedere solo per sé, passandolo poi all'altro.

## Come viene prodotto



Importante premessa: qualche tempo fa è stato istituito il **Presidio Slow Food** per tutelare questo salume, ma anche con l'obiettivo di diffonderne la conoscenza e magari incrementarne la produzione. Viene ricavato dalla **coscia** e dalla **spalla** della capra; la zampa funge da manico, la massa muscolare coincide idealmente con la cassa. Il **Violino di capra** riconosciuto dal Presidio è ottenuto esclusivamente da animali allevati allo stato semibrado nelle zone montane in questione e nutriti solo in modo naturale, cioè con erbe e piante selvatiche, farina gialla e crusca. L'alimentazione ha un ruolo determinante nella definizione del sapore ma importanti sono anche le procedure, rigorosamente immutate nel tempo. Il

**prosciutto** viene lasciato macerare con **spezie e aromi naturali** (tra cui chiodi di garofano, alloro, coriandolo, bacche di ginepro, pepe, rosmarino, timo) per circa due settimane, e a giorni alterni si procede con il *massaggio*. Poi si passa all'**affumicatura**, che avviene a contatto con fumo generato solo dalla combustione di pino, larice e abete. Quindi si appende e si lascia asciugare per qualche giorno. Lo step finale è l'essiccazione, che avviene in locali piuttosto umidi e aerati (però è bandito il condizionamento forzato), dura minimo 3 mesi e massimo 6: dipende dalla pezzatura. Che comunque è ridotta, difficilmente si superano i 3,5 kg.

## Il sapore



© Braciamiancora [🔗](#)

Il sapore è davvero unico, intenso e *selvatico* ma al contempo delicato. Si percepisce il **mix di spezie**, così come si avvertono i sentori minerali riconducibili all'**affumicatura**. Al fine di apprezzarlo e goderne pienamente, si consuma da solo, a fettine, o al massimo accompagnato dal pane.

## Solo per le grandi occasioni



Il **Violino di capra** non è soltanto raro, ma anche piuttosto costoso: si arriva anche a 28-30 euro al kg. Qualche famiglia della Valchiavenna lo produce in casa, naturalmente non a scopo di commercializzazione. In ogni caso, è un **prodotto per le grandi occasioni**. E infatti si consuma e viene offerto quasi esclusivamente a Natale e Capodanno.