

## IL VIOLINO DI CAPRA DELLA VALCHIAVENNA

**Michele Corti, Ermanno Venier\*\*, Mario Pighetti\*\*\***

docente di sistemi pastorali e zootecnici montani, Università di Milano

\*\* allevatore di capre, Gordona (So)

\*\*\* Presidente Ass. Produttori Ovicaprini Sondrio

Il cosiddetto “violino” di capra è ottenuto da tagli anatomici (spalle, cosce) sottoposti a trattamento di salatura umida, affumicatura ed asciugatura. Ha assunto la denominazione con la quale è oggi conosciuto in seguito alla popolarità di alcuni versi vernacolari del poeta chiavennasco Giovanni Bertacchi. Egli, aveva ben presente la consuetudine di manipolare il prodotto per l'affettatura appoggiandolo alla spalla e sostenendolo con il braccio teso (nello stesso modo con il quale il violinista usa il suo strumento). Nei suoi versi ha paragonando il coltello all'archetto e giocando sull'immagine delle “note” di sapore ha saputo colpire l'immaginazione dei potenziali consumatori da un secolo a questa parte con una inconsapevole e felicissima operazione di marketing *ante litteram*.

La fortuna del “violino” (largamente legata alla fortunata denominazione, ha conosciuto un'impennata in tempi recenti caratterizzati dalla ricerca di rarità gastronomiche e di prodotti che sono in grado di trasmettere suggestioni non solo sensoriali, ma anche culturali. In effetti il “violino” nasce in un contesto ambientale particolare, nell'aspra Val San Giacomo, una valle che fino all'epoca napoleonica aveva saputo conservare una larga autonomia e che oggi viene un po' banalmente (sulla scia della comunicazione promozionale turistica e del cliché delle “Alte Valli” funzionale all'industria dello sci) definita “Alta Valchiavenna”.

Si tratta della valle che conduce al Passo Spluga, collocata quindi nel cuore delle Alpi ed influenzata dal punto di vista culturale dai limitrofi insediamenti Walser di epoca tardo medioevale.

Le caratteristiche morfologiche della Valle, caratterizzata da versanti dirupati, hanno storicamente favorito la vocazione per l'allevamento caprino. Qui le condizioni dell'allevamento, largamente basato sul pascolo estensivo di alta quota, influenzano positivamente le caratteristiche delle carni, che presentano scarso tenore di acqua e di lipidi e tessitura compatta in ragione dell'intenso esercizio muscolare. Anche le caratteristiche delle erbe spontanee di alta quota, ricche di composti aromatici, sostanze antiossidanti, principi medicamentosi contribuiscono alla salute degli animali e influenzano positivamente il metabolismo lipidico contribuendo alla qualità delle carni. Si deve tenere conto che l'ambiente di montagna della Valchiavenna, anche sulla base di recenti studi ambientali, si è rivelato esente da vari fattori di inquinamento del terreno mediato dalle deposizioni atmosferiche che incidono negativamente sulla vegetazione e, indirettamente sugli erbivori che se ne alimentano.

L'allevamento al pascolo di alta montagna, favorisce soprattutto la qualità del prodotto attraverso una migliore attitudine alla stagionatura che, tradizionalmente, sfruttava le correnti d'aria naturali e le basse temperature del periodo autunnale.

La presenza in diverse località del territorio chiavennasco dei “crotti”, anfratti tra grandi massi trasportati a valle da frane preistoriche del territorio, e caratterizzati dalla presenza costante per tutto l'anno di correnti d'aria fredda (*sorél*), ha nel tempo allargato l'area di produzione del “violino” al “contado” di Chiavenna. Oggi diverse province lombarde, il Piemonte alpino e persino la Val d'Aosta propongono una produzione di “violini di capra” e pare lecito e opportuno distinguere il prodotto chiavennasco utilizzando la denominazione “Violino di capra della Valchiavenna” per distinguerlo dai prodotti ottenuti altrove. Il successo del “violino”, indubbiamente favorito dall'istituzione di un “Presidio Slow Food”, che ha consentito di farlo conoscere anche in altre regioni, rischia, però, di comprometterne la qualità anche nella stessa “zona di origine”. La stagionalità della macellazione delle capre di allevamento locale è al tempo stesso un elemento di specificità e di qualità, ma un limite per la valorizzazione commerciale. Tutt'oggi la macellazione delle capre “nostrane” avviene nel periodo autunno-invernale, quando, cioè, prima del rientro in stalla, si riformano le capre per le quali si reputa che l'onere dell'alimentazione a base di fieno e del governo in stalla per tutto l'inverno non saranno ripagati in termini di capretti e di latte. Purtroppo ciò limita fortemente la continuità della disponibilità di una materia prima già di per sé quantitativamente ridotta, ma è certo un elemento

di cui un consumatore informato e desideroso di produzioni di qualità autenticamente legate alle tradizioni, non può non tenere conto.

Del resto per i formaggi d'alpe e per il capretto pasquale il consumatore non è

Ciò fa sì che i macellai siano indotti (ovviamente anche per motivi di minor costo della materia prima) a rifornirsi di cosce congelate provenienti dall'estero, quando non di cosce –sempre congelate- di agnellone (a maggior ragione di origine immancabilmente estera, in questo caso extracomunitaria). La differenza tra l'uso di cosce di agnello rispetto a quelle di capra è sostanziale in ragione della diversa conformazione (“bombata” e tendenzialmente globosa nell'agnellone da carne, appiattita nel caso della capra) e della diversa incidenza della componente di grasso di infiltrazione (maggiore nell'ovino). Tutto ciò si rispecchia nelle caratteristiche sensoriali dei due diversi prodotti.

E' bene quindi sottolineare come il “Violino di capra di Chiavenna” tradizionale dovrebbe essere prodotto con cosce fresche provenienti da capre locali (del tipo Frisa o Ciavenasca), allevate in modo estensivo e quindi alimentate sino all'epoca di macellazione con essenze di alta montagna e con carni rese adatte alla stagionatura dall'intenso lavoro muscolare legato alla progressione su terreni di pascolo fortemente acclivi e rocciosi.

Chiarite le caratteristiche e la provenienza della materia prima del “violino” di capra tradizionale della Valchiavenna passiamo a considerare la “ricetta” utilizzata dagli stessi allevatori di capre per la preparazione casalinga dei “violini”.

### **La preparazione della carne**

Una volta macellata la capra la carcassa deve essere lasciata raffreddare 1-2 giorni prima di essere lavorata in modo che la carne possa subire una prima frollatura e quindi ammorbidirsi. Le parti utilizzate tradizionalmente sono le spalle (*spaléta de carna séca*), ma si può utilizzare anche la coscia; questa consuetudine si è andata estendendo a mano a mano che il “violino” ha allargato il suo ambito di consumo al di fuori dell'ambiente dei “crotti”. Anche la colonna vertebrale (*firún*), le costine e altri tagli possono essere preparati con la stessa metodologia variando ovviamente i tempi di stagionatura. Il *firún* può essere consumato dopo solo una settimana.

Le cosce e le spalle devono essere separate dal resto della carcassa facendo attenzione a non rompere le ossa per evitare proliferazioni microbiche durante la stagionatura dei violini con conseguente produzione di pus e deterioramento della carne. I tagli devono essere quindi attentamente ripuliti dalle impurità e dal grasso in eccesso. Nel caso delle cosce è utile, anche se a parere di alcuni non indispensabile, ricorrere ad un ulteriore espediente: si incidono con un coltello affilato le fasce muscolari della faccia caudale (posteriore) della coscia stessa (bicipite femorale) e si estrae una piccola noce di grasso (sego, *sèef*) dal “cuore” della coscia stessa. Tale grasso, infatti, durante la fase di salamoia e, poi, durante la stagionatura del “violino”, potrebbe determinare problemi di irrancidimento con grave deprezzamento del prodotto. In assenza di cure assidue è consigliabile pertanto non eseguire la rimozione della noce di grasso. Nel caso la si esegua la lacerazione andrà otturata con un piccolo turacciolo per evitare la contaminazione, e dovrà essere asciugata quotidianamente durante il periodo di salamoia e, una volta alla settimana, anche durante il periodo di stagionatura dato che sul fondo della cavità tende a formarsi del liquido (facilmente soggetto a proliferazione batterica).

Una volta preparate le carni si può iniziare la fase di salamoia.

### **La fase di salamoia**

Per ogni 10 kg di carne (con l'osso) occorrono:

*250 g di sale grosso;*

*1 cucchiaio da cucina colmo di pepe macinato non troppo finemente (non disponendo di pepe da “mazziglia” di potrà macinare quello in grani in un mortaio ottenendo da ciascuno 4 parti);*

*7 spicchi di aglio a fettine;*

*10 chiodi di garofano;*

*un pizzico di cannella e di noce moscata;  
1 bicchiere di vino bianco fermo);  
numerose foglie di alloro.*

Le spezie (sale, pepe, chiodi di garofano, cannella e noce moscata) devono essere unite in modo da ottenere un composto ben miscelato. Questo composto viene disposto su un lenzuolino di carta dove verranno passati i pezzi di carne, affinché ne possano restare adesi e uniformemente cosparsi. Altri aromi possono essere aggiunti al fine di “personalizzare” il prodotto sulla base dell’esperienza.

*N.B: E’ fondamentale un robusto e prolungato massaggio della carne flettendo anche i segmenti ossei per ammorbidire i legamenti e le articolazioni prima della salatura, in modo che le spezie possano entrare a contatto di tutta la componente muscolare.*

I pezzi di carne salati vanno depositi in un contenitore di plastica (una volta venivano usate delle vasche – marne- di legno), possibilmente a base rettangolare con pareti diritte o leggermente svasate o comunque della grandezza necessaria a contenere per l’intera lunghezza le cosce e le spalle. Sopra ogni strato di carne vengono poi appoggiate le fettine di aglio e un numero cospicuo di foglie di alloro. Alla fine, quando tutti i pezzi sono stati salati e disposti nella marna, si bagna il tutto con il bicchiere di vino bianco. Al fine di ottenere un contatto uniforme dei vari pezzi depositati nel contenitore di plastica con la soluzione salina ottenuta grazie allo scioglimento del sale con il vino e l’acqua estratta dal tessuto muscolare si deve provvedere ogni giorno a rigirare i pezzi di carne al fine favorire un contatto il più possibile omogeneo di ciascuno di essi con la salamoia (il cui volume pur aumentando per la progressiva estrazione dell’acqua dalla carni occupa comunque solo il fondo del contenitore e mantiene bagnata solo una parte del contenuto).

**La carne deve restare nel contenitore per 6 giorni, tenuta in un locale fresco e asciutto prima di essere affumicata.**

*N.B: Anche alla fine della fase della fase di salamoia molto importante massaggiare i pezzi di carne.*

### **Affumicatura e stagionatura**

L’affumicatura si esegue appendendo i pezzi di carne in un locale dotato di un camino dove viene fatto bruciare, a fuoco molto basso (per evitare le esalazioni cancerogene!), del ginepro verde. La carne deve essere affumicata per una nottata. Questa fase è utile, ma, in mancanza di un locale adeguato, può anche essere saltata, passando subito all’operazione successiva. Il grado di affumicatura dipende anche dalle preferenze di gusto del consumatore.

Al termine dell’affumicatura la carne viene portata ad asciugare in una cantina per la stagionatura dei formaggi per 3-4 giorni, al termine dei quali viene trasferita in un crotto ventilato (8-10°C di temperatura), dove verrà stagionata per un periodo che può variare da 1 mese e mezzo a 3 mesi, in funzione del peso della carne e del grado di morbidezza gradito dal consumatore. Bisogna tenere conto che le parti più interne, vicino all’osso tendono a restare molto più umide impedendo l’affettatura se la perdita di umidità risulta troppo limitata.