

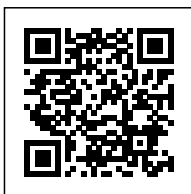
SALUMI DI CAPRA

Posted on 20 Agosto 2020 by Giovanni Ballarini



Categories: [In evidenza](#), [News](#)

Tags: [capre italiane](#), [carne di capra](#), [salumi di capra](#)



Capra animale di ambienti difficili

La caccia è preistorica ed antiche sono le tecniche che l'uomo inventa per la conservazione delle carni della selvaggina. Nei paesi caldi prevale l'essiccazione, in quelli freddi l'affumicamento e diffusa è la salagione con sale marino, di affioramento o miniera, associato anche a salnitro o spezie. Tra le carni conservate, i **salumi** occupano un posto di rilievo. Il nome deriva dal **sale** che è il **principale agente di conservazione**, usato nella salatura a secco, per immersione in salamoia o per iniezione della soluzione salina.

Il maiale è l'animale più usato nella produzione dei salumi, ma sono usate anche le carni di altri animali: mammiferi, uccelli e pesci e, oltre alla preponderante varietà dei salumi di carni di animali domestici, vi sono i salumi ottenuti dagli animali selvatici che rappresentano un patrimonio culturale, gastronomico ed economico. **Tra i tanti animali dalle cui carni si ottengono salumi vi è anche la capra, uno dei primi animali ad essere addomesticato prevalentemente per la produzione di latte e secondariamente di carne.** La capra, grazie alle sue caratteristiche come rusticità, adattamento a viver in pascoli poveri, agilità e piccole dimensioni si è ben inserita nelle comunità umane più povere soprattutto di ambienti montani: per questo il suo allevamento in Italia si è sviluppato lungo l'arco alpino e la catena appenninica in territori di difficile accesso e con limitate risorse nutrizionali. Oggi esistono molte razze e varietà razziali caprine italiane.

In questi ultimi tempi, l'**allevamento della capra** come produttrice di latte, carne e loro derivati, rispettivamente formaggi e salumi, è stata rivalutata per le sue produzioni non standardizzate, tradizionali e ricche di proprietà salutistiche.

Tabella 1. Principali varietà di capre italiane e loro produzioni

Capra Alpina	salamini di capra, violino di capra, mocetta
Capra Bionda dell'Adamello	latte, formaggio, capretto
Capra Ciavenasca	viulin de cavra de Ciavena, spaleta de cavra seca, firún
Capra Cilentana	latte e formaggi
Capra dei Modren - Val di Sole, Val di Non, Val del Chiese	latte, formaggio, capretto
Capra della Passiria	latte, formaggio, capretto
Capra di Roccaverano	latte, formaggio
Capra Frisa valtellinese	viulin de cavra de Ciavena
Capra Garganica	latte e formaggi

Capra Girgentana	latte e formaggi
Capra Ionica	latte e formaggi
Capra Istriana	latte, formaggio, capretto
Capra Lariana	latte, formaggio, capretto
Capra Maltese	latte e formaggi
Capra Orobica	latte, formaggio, capretto
Capra Saanen	latte e formaggi
Capra Sarda	latte e formaggi
Capra del Sempione	latte, formaggio, capretto
Capra Valdostana	mocetta
Capra Vallesana	latte, formaggio, capretto
Capra Versaschese	latte, formaggio, capretto

Tabella 2. Razze-popolazioni caprine alpine (Carlo Cantoni 2012)

Razza/razza-popolazione	Localizzazione	Consistenza
Valdostana	Aosta, Torino	2500
Alpina comune	Alpi lombardi, piemontesi, trentine	40000
Sempione	Verbania	35
Vallesana	Verbania, Biella, Vercelli	366
Frisa valtellinese o Frontalasca	Sondrio, Bergamo, Bologna, Genova	5000
Orobica o di Valgerola	Sondrio, Lecco, Bergamo	4000
Bionda dell'Adamello	Brescia, Bergamo, Lecco, Trento	2500
Verzaschese	Varese, Como	1500
Lariana o di Livo	Como	2500
Clavenàsca	Sondrio	3300
Passirier Gebirsziege	Brescia	6100
Istriana	Gorizia	100

Carne di capra

Nell'allevamento della capra la produzione di carne deriva dal **capretto** soprattutto maschio, dal maschio castrato e dagli animali adulti, in particolare femmine alla fine della carriera produttiva.

La capra ha una **carne magra** e nelle carcasse degli animali macellati la **percentuale di tessuto magro** è di circa il **60-65%**, mentre quella del **grasso** si aggira intorno al **12-14%**, percentuale inferiore a quella che si riscontra nei bovini, ovini e suini. Il grasso sottocutaneo della capra è scarso e solo nel capretto si localizza nella cavità addominale, nel tessuto muscolare e nel sottocute. La carne di capra ha un colore che varia dal rosa al rosso e ha un minore contenuto di calorie, grassi totali, grassi saturi e colesterolo e contiene più ferro (3,2 mg/100 g) rispetto a quello presente nelle carni bovine (2,9 mg/100 g), di suino (2,7 mg/100 g), di agnello (1,4 mg/100 g) e di pollo (1,5 mg/100 g). La carne di capra, con il suo **basso valore energetico** e **basse quantità di grassi saturi** ed una sostenuta concentrazione in ferro, ha favorevoli qualità nutrizionali per il consumatore.

Tabella 3. Composizione di vari tipi di carne

Capra Pollo Bovino Maiale Agnello

Calorie	122	162	179	180	175
Grassi (grammi)	2.6	6.3	7.9	8.2	8.1
Grassi saturi (grammi)	0.79	1.7	3	2.9	2.9
Proteine (grammi)	23	25	25	25	24
Colesterolo (milligrammi)	63.8	76	73.1	73.1	78.2

In passato la carne di capra non era molto gradita per la sua magrezza, come testimoniano alcuni proverbi: "*Tria mala macra/Anser, mulier, capra*" e "*Capra, rapa e donna magra son tre cattivi bocconi*". Per questo il nome "capra" era anche un attributo dispregiativo se non un insulto, talvolta ancora oggi usato. **Oggi invece la magrezza della carne di capra è un pregio.**

Le carni della capra maschio non sono gradevoli, sono migliori quelle del **maschio castrato** da giovane, mentre sono ricercate le carni dei capretti giovani, tradizionali protagonisti delle tavole pasquali in una sorta di sacrificio che celebra le loro proprietà, e più apprezzate di quelle dei giovani agnelli. Le carni dei capretti e gran parte di quella dei castrati macellati sono usate in cucina con **ricette in gran parte tradizionali**. Le carni degli animali castrati di oltre 6 mesi di età con un peso vivo di 40-50 kg e quelle della capra adulta a fine carriera con un peso di 40-70 kg vengono conservate dando origine ad una **salumeria caprina** che sta riscuotendo sempre maggiore successo. Molti sono i salumi ottenuti dalla carne di capra con procedure simili nelle diverse regioni italiane, ma anche con differenze che riguardano le condizioni ambientali, il tipo di concia, etc., e nell'eventualità la carne di capra viene mescolata con altri tipi di carne (bovini, pecora, maiale e selvatici) e questi salumi meritano di essere gustati.

Salumi di capra

Molti salumi di capra italiani non sono noti ai consumatori: sono noti alcuni di sola carne caprina, altri

di carne caprina ed altre carni, bovina soprattutto, e lardo od altri grassi suini. Va inoltre precisato che **uno stesso modello salumiero caprino**, ad esempio il violino, il salame o la carne affumicata, **ha declinazioni e variazioni che si diversificano da luogo a luogo**, come avviene per altri salumi dove da uno stesso maiale una coscia può diventare Prosciutto di Parma DOP e l'altra Prosciutto San Daniele DOP. Se per i salumi suini, soprattutto DOP, abbiamo una chiara e consolidata tipologia delle caratteristiche diversità locali, questo non è ancora avvenuto in modo completo per i salumi caprini.

Lucanica di capra

In Val di Fiemme e Val di Sole (Provincia autonoma di Trento) con tagli di carne magra di capra (50-70%) e tagli magri e grassi di suino (30-50%) si produce la **Lucanica di capra**, asciugata per 1 settimana e stagionata per un tempo variabile. I salsicciotti sono lunghi 10-15 cm e hanno una superficie rugosa di colore rosso scuro, spesso ricoperta di muffa bianco-grigia ed una pasta di grana medio-fine, tenera e compatta.

Carne di capra salata e o affumicata

In Val di Fiemme (Provincia autonoma di Trento), la **Carne salada** di capra (in modo analogo anche di pecora) è preparata utilizzando i muscoli delle cosce o della schiena di capra, posti in un contenitore una volta in legno di larice, cosparsi con una miscela a base di sale, pepe, aglio, achillea, timo, ginepro ed altri aromi. Dopo alcuni giorni si crea una salamoia, alla quale si aggiunge vino bianco. Successivamente il prodotto è stagionato e può anche essere affumicato e si presenta di colore scuro, rosso, al taglio con bordo esterno violaceo, di consistenza elevata ed un odore appena pronunciato ma caratteristico.

Sempre in Provincia di Trento si produce la **Carne fumada e salmistrada** della Val di Cembra usando **carne fresca di capra** (ma anche di pecora, bovino, cavallo, suino, capriolo o cervo). Usando carne di una sola specie questa è salata a secco dei pezzi poi immersa in salamoia (vino bianco Müller Thurgau, sale, pepe, alloro, cannella, chiodi di garofano, bacche di ginepro o altro, nitrato di potassio, acido ascorbico) poi i pezzi sono asciugati. La Carne fumada subisce affumicatura per combustione di **legno di faggio, vite o ginepro**.

In Veneto la **carne de fea afumegada** di capra e altri animali è affumicata per 4-5 ore dopo frollatura. In Friuli si produce la **peta**, detta anche pitina o petuccia ed in Puglia e Molise la **muscisca o misischia**.

Lujanie di cjavre

Nel Friuli la **Lujanie di cjavre** (luganega di capra) è preparata con tagli di carne di capra di **seconda scelta** (55%), grasso suino della schiena (10-12%) e pancia di suino (33-35%). Il tutto viene mondato,

rifilato e triturato a grana medio-fine insieme al grasso suino, con aggiunta aromi (sale e pepe), ed è insaccato in budello naturale di pecora. Le salsicce del diametro di circa 35 mm sono solitamente consumate stufate o grigliate.

Micischia

In Abruzzo e nelle zone montuose interne dove si effettua la transumanza si produce la **Micischia**, detta anche la **carne degli antichi pastori** e di origine pugliese (vedi Muschiska o Muscisca). Ottenuta da tagli di carne magra di **capra adulta** ma più spesso di pecora e talvolta di bovino, la carne è sgrassata, tagliata in strisce, sfregata con sale, pepe, peperoncino piccante, aglio, finocchio ed altre spezie, essiccata all'aperto per 4-6 settimane e stagionata per almeno 1 mese. Le strisce della micischia del peso di 2-3 etti sono di colore bruno, con sapore sapido e piuttosto forte e ha un'ottima capacità di conservazione.

Muschicka o Muscisca

In Puglia e soprattutto in Provincia di Foggia si produce Muschicka o **Muscisca** simile alla Micischia abruzzese usando tagli di **carne magra di capra**, ma anche pecora o giovane vitella. La carne, dopo l'asportazione del grasso, è tagliata in strisce lunghe e sottili, sfregata con la salamoia contenente sale, peperoncino piccante, aglio, finocchio selvatico, essiccata al sole per 2-3 settimane e si conserva bene per alcuni mesi anche se non viene stagionata. Le strisce di carne sono di colore bruno, con sapore forte e deciso.

Mocetta

In Val d'Aosta e nelle piemontesi Valli di Lanzo (TO) e Val d'Ossola (VB), con varianti, per la preparazione della **Mocetta** o Motzetta si impiegano **cosce disossate o tagli di coscia di capra** (oltre che di camoscio o bovino). Dopo disossamento, mondatura e rifilatura della coscia, questa sosta per 2 settimane in recipienti cilindrici in legno con aggiunta di sale, aglio, pepe, timo, salvia, alloro, rosmarino e santoreggia ed il tutto è pressato con pesi. Successivamente i tagli carnei sono lavati, asciugati ed essiccati in ambiente secco ed areato per 1 mese o più. I prodotti finali hanno forma e peso variabile, la carne è consistente ed asciutta, di colore molto intenso o bruno e va tagliata in fette molto sottili. Nel Canavese si prepara la mocetta del Canavese con tagli di coscia di capra ed anche di camoscio e bovino. Dopo disossamento, mondatura e rifilatura della coscia questa sosta per tre giorni sotto sale, dieci giorni sotto vino, ed infine in salamoia, con un'essiccazione di 10 giorni; non viene stagionata.

Pitina o peta

Nella Val Tramortina, Val Cellina e Val Corvera in Provincia di Pordenone (Friuli) la **Pitina** o peta è preparata con tagli di **carne magra di capra** (ma anche di pecora, camoscio, capriolo e/o suino), pancetta e lardo suino. Carne e tagli di grasso suino sono macinati a grana media o fine e miscelati con una salamoia di sale, pepe, aglio, rosmarino, alloro, finocchio selvatico, ginepro, funghi, sesamo e altre spezie formando polpettine che sono rivestite con farina di mais e poi affumicate per 7-10 giorni mediante combustione di faggio, bacche di ginepro, alloro e rosmarino. Segue una stagionatura facoltativa di 2 settimane. Il prodotto finito ha una superficie di colore giallo-grigio, interno morbido di colore rosso più o meno vivo, con i pezzi di lardo bianchi.

Pindulis

A Val Canale e Canal del ferro, vicino a Gemona del Friuli, il **Pindulis** è preparato con tagli di **carne magra di capra adulta** (o di pecora). Dopo l'asportazione di tutto il grasso presente nei tagli di carne, questi ultimi vengono tagliati a strisce ed immersi per 4-5 giorni in salamoia con sale, pepe, aglio, rosmarino, alloro ed altre spezie, poi affumicati per 1 settimana mediante combustione di bacche di ginepro, alloro e rosmarino. Segue la stagionatura per almeno 1 mese. Il prodotto finito è composto da strisce, ciascuna del peso di 2-3 etti, di colore mattone e con buona capacità di conservazione.

Salame e salamino di capra

In Piemonte l'area di produzione del **salame di capra** (sausiccia d'crava) è tutto l'arco alpino in particolare nell'area della Comunità Montana delle Valli di Lanzo (TO), nel Canavese (TO), in Valsesia (VC) e nel Verbano Cusio Ossola (VB). La **carne di capra fresca sgrassata** (50%) è lavorata unitamente a tagli vari di carne magra di bovino (20%), lardo o pancetta suina (30%), macinata e insaccata a formare salami legati in file (susiccia d'crava). La stagionatura prevede un'asciugatura in cella ed una maturazione in cantine a temperatura costante di 10-12 °C. Il prodotto finito è costituito da **salamini** di 15-20 cm di lunghezza del peso di 2-3 etti, la superficie è di colore rosso scuro, all'interno sono compatti e tendenti all'asciutto. Il salame si consuma tagliato sottile, se fresco dopo 15 giorni, più giorni se si preferisce stagionato.

Sempre in Piemonte, in tutto l'arco alpino ed in particolare nel cuneese il **salamino di capra** è preparato con coscia e spalla di capra (anche di pecora) e pancetta o lardo suino. Il salamino ha una forma cilindrica ed un gusto più saporito di quello di solo suino.

In **Lombardia** i salami ed i salamini di capra sono ottenuti dall'insaccatura di carne magra di capra e di carne e grasso di suino in budelli bovini di diverse dimensioni così da ottenere prodotti con tempi di stagionatura differenti. In genere sono composti per il 50% da carne magra di capra, per il 30% da carne magra suina e per il 20% da pancetta e lardo suino. Dopo la macinazione è aggiunta la concia

composta da sale, pepe e spezie varie a cui può essere aggiunto del vino rosso. L'insaccatura avviene in budelli naturali di bovino di dimensioni differenti per i salamini e per i salami. La stagionatura dura circa 1 mese per i salamini e da 2 a 4 mesi per i salami.

Salamp caprin

In tutto il Friuli Venezia Giulia il **Salamp caprin** è prodotto con carne scelta di capra **senza i tendini** (55-60%), grasso suino della schiena (15%) e pancia del suino (25-30%). Dopo mondata e rifilatura la carne, tritata a grana medio-fine insieme al grasso suino ed aggiunta di sale e pepe, viene miscelata ed insaccata in budello, con asciugatura da 2 a 15 giorni e stagionata per 1 mese.

Salsiccia di capra (susiccia d'erava)

In **Piemonte**, nel Canavese, ma anche in Valsesia, la carne di capra (50%) è lavorata con lardo o pancetta di maiale ed in piccola percentuale anche con quella di bovino. La carne viene macinata ed insaccata per formare salsicce asciugate in cella (chiamata *paiola*) poi la maturazione avviene nelle cantine. La salsiccia si consuma tagliata sottile, fresca o stagionata.

Slinzeghe di capra

La **slinzega o slinzeghe di capra** è un **salame di etimo** non ancora definito, è costituita da tagli magri di carne della coscia, ma anche spalla e lombata dell'animale, che sono salati con una concia formata da sale, pepe e spezie varie a cui può essere aggiunto vino rosso. Dopo un periodo di salatura di circa 2 settimane il prodotto viene stagionato per un minimo di 2 mesi. In Lombardia si distinguono 3 diverse tipologie di slinzega secondo i tagli di carne usati: **fesa**, **sottofesa** e **noce** e differiscono nella forma e nella pezzatura. Le slinzeghe sono un'alternativa di utilizzo di cosce che, pur essendo di ottima qualità, non sono idonee alla produzione del violino di capra.

Tabella 4. Slinzeghe di capra

Umidità %	Proteine %	Cloruri %	pH	Proteolisi %	Kcal	Kjoule
39.28	48.5	3.21	6.7	9.82	124	518.8

Tseur Achetaye

In Val d'Aosta, la lavorazione del **Tseur** è simile a quella della mocetta e prevede la mondata delle carni, il sezionamento in pezzi, la loro introduzione in un tino di legno e l'aggiunta di sale, aglio, alloro, salvia e rosmarino. Si appone un coperchio di legno e lo si pressa con pesi per un periodo variabile di stagionatura. Oltre che la carne di capra, si possono utilizzare carni di pecora e di bovino.

Violino di capra

Il **violino di capra** è un salume di capra il cui nome sembra essere una felice definizione di **Giovanni Bertacchi** (1869-1942), nato a Chiavenna, poeta, accademico e critico letterario la cui poesia subì l'influsso di Giovanni Pascoli anche per il gusto e per il paesaggio. Bertacchi è noto anche per le sue poesie in dialetto chiavennasco pervase di nostalgia per l'infanzia e per i suoi luoghi d'origine.

In Lombardia il violino di capra è prodotto in un'ampia area, ed in particolare in Val Chiavenna, [Valli del Luinese \(VA\)](#), Val Camonica (BS), Valli bergamasche, Valle Spluga e Val San Giacomo. Si ritiene che questo prodotto sia nato in Valle di Spluga e sia simbolo della Valchiavenna; preparazioni simili si trovano in altre valli vicine, piemontesi e svizzere. Il violino di capra è ottenuto da **spalle e cosce di capra** sottoposte a marinatura e lavorazione con successiva stagionatura entro i crotti, grotte naturali di cui sono ricche le valli. Ne derivano pezzature dai 2 ai 3 kg che si imbracciano come un violino e si affettano con una lama affilata che ricorda l'archetto dello strumento e da qui la definizione di violino di capra. Infinite sono le varianti, molte di stretta osservanza familiare, compresa una leggera affumicatura con pino ed alloro.

In Piemonte l'area di produzione del violino di capra è l'arco alpino piemontese. Il violino di capra piemontese è un prodotto tipico delle Valli di Antigorio e Formazza (NO). Questo salume si ottiene **dalla coscia o dalla spalla della capra** (anche della pecora, capriolo e camoscio) salata, aromatizzata con aglio e bacche di ginepro ed altre erbe aromatiche e stagionata per circa 2 mesi in locali freschi. Questo salume, che per analogia al maiale è detto anche prosciutto di capra, ha una forma anatomica che ricorda un violino, ha un colore marrone-grigio all'esterno, rosso vivo scuro all'interno ed un sapore che ricorda quello della carne secca di capra.

Tabella 5. Violini di capra

Umidità %	Proteine %	Cloruri %	pH	Proteolisi %	Kcal	Kjoule
43.16	40.78	4.25	6.3	15.62	163	682



Giovanni Ballarini, dal 1953 al 2003 è stato professore dell'Università degli Studi di Parma, nella quale è Professore Emerito. Dottor Honoris Causa dell'Università d'Atene (1996), Medaglia d'oro ai Benemeriti della Scuola, della Cultura e dell'Arte del Ministero della Pubblica Istruzione della Repubblica Italiana, è stato insignito dell'*Orde du Mérite Agricole* della Repubblica Francese. Premio Scanno – Università di Teramo per l'Alimentazione nel 2005, Premio Giovanni Rebora 2014, Premio Baldassarre Molossi Bancarella della Cucina 2014, *Grand Prix de la Culture Gastronomique* 2016 dell'*Académie Internationale de la Gastronomie*.

Da solo e in collaborazione con numerosi allievi, diversi dei quali ricoprono cattedre universitarie, ha svolto un'intensa ricerca scientifica in numerosi campi, raggiungendo importanti e originali risultati, documentati da oltre novecento pubblicazioni e diversi libri.

Da trenta anni la sua ricerca è indirizzata alla storia, antropologia e in particolare all'antropologia alimentare e anche con lo pseudonimo di John B. Dancer, ha pubblicato oltre quattrocento articoli e cinquanta libri, svolgendo un'intensa attività di divulgazione, collaborando con riviste italiane, quotidiani nazionali e partecipando a trasmissioni televisive. Socio di numerose Accademie Scientifiche è Presidente Onorario dell'Accademia Italiana della Cucina e già Vicepresidente della *Académie Internationale de la Gastronomie*.

There are no comments yet.