

Lo «Stradivari» della Valtellina

PICCOLA GRANDE ECCELLENZA DELLA VAL CHIAVENNA, IL «VIOLINO DI CAPRA» è un prosciutto crudo ottenuto dalle cosce o dalle spalle dell'animale oppure da selvaggina come capriolo e camoscio. Un salume inimitabile, ottenuto rispettando il rigido disciplinare Slow food che prevede l'esclusivo utilizzo di capi delle aree montane della provincia di Sondrio allevati allo stato semibrado, alimentati naturalmente e macellati seguendo precise procedure. I pezzi vengono messi in salamoia, aromatizzati con aglio, spezie naturali e vino rosso e stagionati per almeno 60 giorni.



IL SUO NOME ISPIRATO DA UN POETA

La lavorazione del «violino di capra» è antichissima e nasce nei comuni di Chiavenna e Madesimo. Secondo tradizione, l'allevatore «sacrificava» le bestie più vecchie, che avrebbero consumato inutilmente foraggio e latte, per poi onorare lo stesso sacrificio la sera del 24 dicembre, davanti al focolare, con la propria famiglia. Il nome, «violin de carne sèca» o «spalèta», gli è stato attribuito nel 1930 dal poeta locale Giovanni Bertacchi per il modo singolare adottato nell'affettarlo: lo si appoggia sotto il mento proprio come si fa con un violino, tenendo l'estremità con una mano, mentre con l'altra si taglia con il coltello, come fosse l'archetto di un violinista.

LA RICETTA

Crema di patate di Gordona con violino di capra e «caviale vegetale»

Ingredienti per 4 persone

1 cipolla piccola; 30 g di olio extravergine di oliva; 600 g di patate di Gordona; acqua q.b.; sale q.b.; 100 g di «violino di capra» affettato sottilmente; 50 gr di lenticchie nere beluga; germogli di rucola; fiori eduli; olio extravergine di oliva.

Preparazione

Preparate la crema di patate, tritando la cipolla e tagliando le patate, dopo averle pelate. Stufate la cipolla con un filo d'olio e aggiungete la patata. Mescolate per insaporire e aggiungete acqua sino a coprire. Cuocete a fuoco vivo per 45 minuti. Frullate, regolate di sale e tenete al caldo. Versate le lenticchie in un pentolino e copritele con acqua e salate q.b. cuocendo a fuoco moderato e facendo sobbollire per 1 ora e 15 minuti. Aggiungete acqua qualora si asciugassero eccessivamente. Scolate e lasciate raffreddare. Suddividete la crema in 4 piatti fondi, aggiungete il «caviale vegetale» (lenticchie nere beluga) decorando a piacere, aggiungete il «violino di capra» tagliato a julienne e terminate con un filo d'olio evo. Decorate come da immagine.



IL RISTORANTE

Sono soltanto cinque gli artigiani che producono «violini di capra» della val Chiavenna, aderendo al disciplinare dell'omonimo presidio Slow food. Tra questi Stefano Masanti, che da oltre 20 anni prepara per sé e per il proprio ristorante questa eccellenza e, dal 2010, con il socio Stefano Cibarri all'interno della sua «MA! Officina gastronomica», luogo di produzione e vendita al pubblico. Il ristorante di Masanti si trova nello Sport hotel Alpina di Madesimo, tipico albergo dove trascorrere piacevolmente il periodo di festa o quello invernale.

www.ristorantecantinone.com



Per approfondimenti scrivete a stefania@mangialedadio.it o visitate www.mangialedadio.it