



Consorzio per la promozione turistica
della Valchiavenna

23022 Chiavenna (SO) Piazza Caduti per la Libertà
Tel. +39 0343 37485 • Fax +39 0343 37361

e-mail: consorzioturistico@valchiavenna.com
www.valchiavenna.com



CITTÀ
DI CHIAVENNA



COMUNITÀ MONTANA
DELLA VALCHIAVENNA



[...]

mi te mandi un prodót di nòstar mont
che l te dispiasarà minga del tüt.
Perché te pòdet metal a confrónt
col salàm de Brianza e col persút,
prim del risòt e prim de la büseca:
te mandi un violín de carna seca.

Ghe dem sto nom perché l é l fradèl s-cet
de quel strümént che gòot de tanta fama,
salvo che, invece de doprà l archét,
se ghe pasa sù e giò cont una lama
e i nòt che ghe vegn fò quant che s'el toca
i se scoltan coi òc e cont la boca.

[...]

Che bèl imaginasel un poeta
che l vaga per al mont cont sto strümént
e l la distribüisa a feta a feta
per la gola e l piasé de tanta gent...
**Che bèl vedé sto violín che l mör
per diventà na música del cöor!**

Da Giovanni Bertacchi, *Poesie dialettali*,
a cura di Guido Scaramellini



il Violino **DI CAPRA** DELLA VALCHIAVENNA



Presidio Slow Food®



AREA DI PRODUZIONE

Valchiavenna
(Provincia di Sondrio):
con la bassa Valchiavenna,
la Val San Giacomo e la Val Bregaglia
(Italiana e Svizzera).



PRODUTTORI

**Agriturismo Aqua Fracta
di Giacomo Pighetti**
Borgonuovo di Piuro (So)
Pian della Giustizia, 7
tel. 0343 37336
info@aquafracta.it
www.aquafracta.it

**MA! Officina gastronomica
di Stefano Ciabbari e
Stefano Masanti**
Madesimo (So), via De Giacomi, 7
tel. 0343 53025
info@maofficinagastronomica.com
www.maofficinagastronomica.com

Macelleria F.Ili Del Curto
Chiavenna (So), via Dolzino, 129
tel. 0343 32312
delcurtosnc@gmail.com

**Agriturismo Pra l'Ottavi
di Renata Vanoni**
Gordona (So), via Al Piano, 24
tel. 338 4696401
info@pralottavi.it
www.pralottavi.it

Macelleria Scaramella
Campodolcino (So), via Corti, 45
tel. 0343 50175
info@macelleriascaramella.com
www.macelleriascaramella.com

Macelleria Tognoni
Chiavenna (So), viale Maloggia, 70
tel. 0343 32314
info@macelleriatognoni.it
www.macelleriatognoni.it



VIOLINO DI CAPRA DELLA VALCHIAVENNA

Originario della Valle Spluga, dove
le caratteristiche climatiche ne ga-
rantiscono la migliore riuscita, è
oggi diffuso in tutta la Valchiavenna.

Il Violino è ricavato dalla spalla
o dalla coscia di capra. Si ottiene da
animali allevati in loco allo stato se-
mibrado, il cui nutrimento consiste
in piante ed erbe selvatiche.

I pezzi vengono messi in sa-
lamoia, aromatizzati con aglio,
spezie naturali e vino rosso. La
stagionatura, che preferibilmente
si tiene nei tipici crotti, dura alcuni
mesi. La pezzatura varia da 1,5 a 3
chili a seconda del pezzo dell'ani-
male utilizzato.

Violin de carna séca o spaléta:
è stato così chiamato nel 1930 dal
poeta Giovanni Bertacchi (Chiaven-
na 1869 - Milano 1942) per la ma-
niera di affettarlo, appoggiandolo
con un tovagliolo sotto il mento con
una mano, mentre con l'altra si ta-
glia con il coltello, a mo' di archetto.

Si presenta a tavola intero e
viene tagliato al momento della
degustazione. L'ideale è gustarlo a
crotto, in compagnia di amici e di
un buon vino.

VALCHIAVENNA'S VIOLINO DI CAPRA

This very particular cured goat meat
delicacy on the bone actually has its
origins in Valle Spluga where the pre-
vailing climate guaranteed a quality
outcome, but today the popular culi-
nary treat is widespread throughout
Valchiavenna.

The "violino" is obtained from
the shoulder or thigh of the goat. The
animals themselves have existed in a
semi-wild state in the mountain are-
as, feeding off plants, wild herbs and
grasses. The cuts are placed in a brine
marinade flavoured with garlic, natural
spices and red wine. The maturation,
preferably undertaken within one of
the typical local crotti should last for
some months. Weight varies between
1,5 and 3 kilos depending on the se-
lected piece.

Violin de carna séca o spaléta:
(cured shoulder of meat) was so-cal-
led by poet Giovanni Bertacchi (Chia-
venna 1869 - Milan 1942) because of
the traditional method of slicing it, re-
sting it using a napkin, under the chin
with one hand whilst cutting with a kni-
fe with the other, rather like a fiddler
uses his bow. Tradition insists that it is
brought to table in its entirety and that

it should be sliced and tasted imme-
diately. Ideally this quasi-ceremonial
event should take place in a family
crotto in company with a decent wine
to accompany it.

Adjacent the reader will find an
example of Bertacchi's dialect verse
on a related theme. There is also a
useful contact list of breeders, produ-
cers and outlets.

