

Svizzera. Naturalmente.



*Dal capretto.*



**Carne  
Svizzera**

# La capra, animale da reddito

## I caprini – svizzeri puri

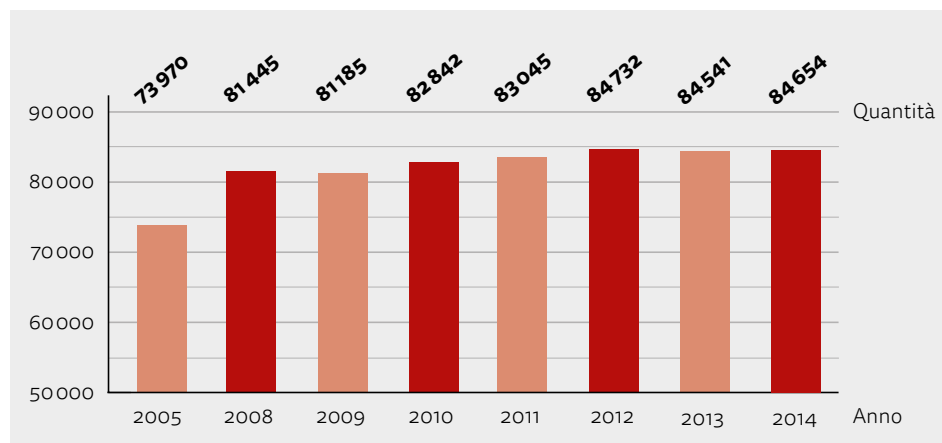
Le capre hanno origini antichissime, infatti sono tra gli animali di più antica domesticazione, che servivano all'autoapprovvigionamento. Oggi la Svizzera è vista come il Paese che ha dato origine al metodo moderno di allevamento caprino. In genere le capre sono allevate soprattutto per la produzione di latte, ma vi sono alcune razze, come la Buren (Borea) o quella dal Collo nero del Vallese che, in funzione alla loro forma di detenzione e attitudine, sono allevate per la produzione di carne.

Nel corso degli ultimi 20 anni è aumentata la richiesta di prodotti caprini da parte dei consumatori, i quali sono sempre più attenti a un'alimentazione sana ed equilibrata. Per



questo motivo il numero dei caprini aumenta di giorno in giorno e attualmente si aggira attorno ad circa 85 000 capi, che sono allevati in ben 6000 aziende. Questi animali possono essere allevati in tutte le regioni e a tutte le altitudini della Svizzera, ma il maggior numero di capre risiede nei cantoni di Berna, Ticino, Grigioni, San Gallo e Vallese.

## Sviluppo degli effettivi caprini in Svizzera



Fonte: Ufficio federale di statistica

## Razze caprine svizzere

Nel Libro genealogico della Federazione svizzera d'allevamento caprino (FSAC) sono registrate 10 razze e quasi 30 000 caprini. Le principali razze che sono richieste in tutto il mondo sono la Saanen, la Camosciata delle Alpi e la Toggenburgo, molto apprezzate per la loro attitudine alla produzione di latte. Una capra tipica per la produzione di carne è la Buren (Borea), anch'essa documentata nel Libro genealogico, e di cui il numero di capi è aumentato negli ultimi anni.

I caprini rivestono un importante ruolo negli usi e nei costumi locali. Durante il carico

dell'alpe in Appenzello sarebbe impensabile non assistere alla transumanza delle capre dal manto bianco, come pure vedere le cime private dalla presenza dei loro caprini dal Collo nero, che costituiscono sempre un soggetto fotografico molto amato e irrinunciabile. Anche la Nera Verzasca, la capra ticinese, è un animale molto robusto, dal manto nero carbone, vive all'aria aperta e la si può incontrare durante tutto l'anno in Ticino. Queste 3 razze, appena presentate, insieme alla Striata grigionese e alla Pavone, anch'essa dei Grigioni, sono in pericolo di estinzione.

Altre informazioni: [www.capretto-svizzero.ch](http://www.capretto-svizzero.ch)



La razza Camosciata delle Alpi



La razza di Toggenburgo



La razza di Saanen



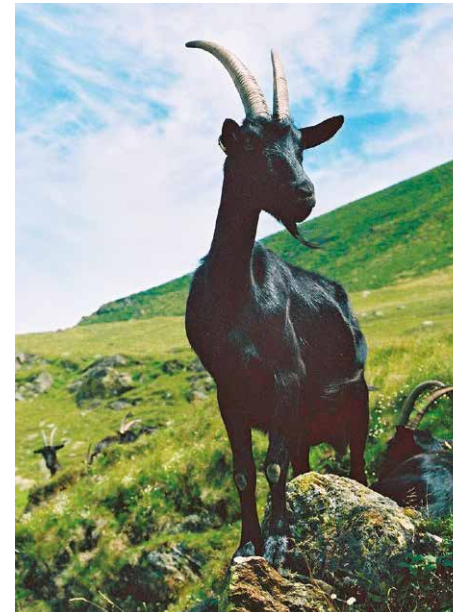
La razza Buren (Borea)

# Detenzione e produzione

## Nutrimiento a base di erbe aromatiche appetitose

Le capre sono conosciute per la loro capacità selettiva nell'alimentarsi; la razione di foraggio è composta da nutrienti particolarmente ricchi, le cui varietà sono il patrimonio dei nostri prati e pascoli. Le capre, come i bovini, appartengono alla famiglia dei ruminanti. Per permettere loro una corretta digestione e l'approvvigionamento energetico gioca un ruolo fondamentale la fibra grezza. I ruminanti, trovandosi di fronte a uno scarso foraggio sui pascoli estensivi, hanno la capacità di man-

tenere alta la loro produttività. Sugli alpeggi i caprini sono molto apprezzati, visto che con la loro alimentazione variata permettono di mantenere puliti i pascoli alpini dall'invasione di arbusti e cespugli. In genere le capre prediligono le erbe aromatiche e le piante che altri animali invece disdegnano. Nonostante spesso cerchino il loro foraggio in luoghi impervi, questi animali non sono la causa dei danni di erosioni o di calpestamento, ma al contrario aiutano a compattare il suolo.



## L'alimentazione con prodotti caprini è sana ed equilibrata

In passato le capre erano una fonte principale di autoapprovvigionamento; i consumatori odierni sono più attenti a un'alimentazione sana ed equilibrata e hanno scoperto le qualità dei gustosi prodotti provenienti da questi animali. Per esempio il latte di capra è un'alternativa a quello di mucca ed è da consigliare a coloro che hanno problemi di digeribilità e di allergie. Anche il formaggio caprino gode di una grande popolarità fra le specialità gastronomiche; ma un ottimo prodotto è la carne di capra, ben digeribile e povera di grassi, la sua caratteristica è l'elevata parte proteica, ricca di grassi insaturi che la rendono sana e apprezzata dai consumatori attenti alla linea.

Altre informazioni: [www.capretto-svizzero.ch](http://www.capretto-svizzero.ch)

## Detenzione compatibile con la loro natura

È nella natura dei caprini muoversi molto e non bisogna dimenticare la loro abilità nell'arrampicata. Per questo all'interno delle stalle svizzere si deve tenere conto di questo fattore e, per esempio, installare dei box con griglie più alte. La maggior parte dei caprini, in genere, trascorre il periodo estivo sui ricchi pascoli degli alpeggi; ma le razze considerate più robuste vengono tenute all'aperto quasi tutto l'anno. Quello che bisogna ricordare è che le capre non amano le correnti d'aria e nemmeno la pioggia; è quindi necessario mettere loro a disposizione dei rifugi dove potersi riparare dalle intemperie.



# Carne caprina svizzera – un prodotto della natura

## Il capretto pasquale

L'usanza di servire a Pasqua la carne caprina risale alla tradizione cristiana dell'occidente, la carne di capretto è chiara e tenera – e questo simboleggia la purezza. La tradizione del capretto pasquale è molto più sentita in Ticino. La «fregola amorosa» dei caprini favorisce le nascite a inizio anno, cosicché

per Pasqua i capretti sono pronti per essere macellati. In passato questo era considerato il «piatto dei poveri», ma oggi rappresenta una vera specialità. Il capretto pasquale è ormai in vendita già da febbraio, ma al più tardi lo si trova tra la domenica delle Palme e la Pentecoste.

## Il capretto autunnale

La carne del capretto in autunno, chiamato anche capretto dell'alpe o delle montagne, è qualitativamente migliore. In base alle necessità dell'allevatore le nascite dei capretti avvengono sempre più anche durante le altre stagioni, questo per fare in modo di sfruttare la mungitura durante tutto l'anno e poterne ricavare il formaggio. Questo permette ai

giovani animali di trascorrere l'estate sui pascoli alpini delle montagne svizzere e di nutrirsi con le succulenti erbe. Questa alimentazione rende la carne caprina più scura, più soda e aromatica, la quale rimane però tenera e di fibra sottile. Non dimentichiamo che i capretti autunnali contribuiscono alla conservazione delle razze in pericolo di estinzione.

## Il valore nutritivo della carne caprina

La carne dei capretti e delle capre contiene poco grasso, è povera di colesterolo e di conseguenza è molto sana; quella dei

capretti è appetitosa e oltremodo digeribile, delicata e con poche calorie.

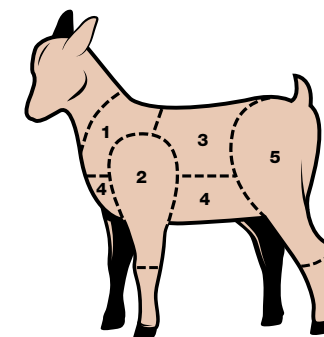
### Caprina (in media), cruda: valore nutritivo per 100 g parte consumabile

Energia kcal / kj	Carboidrati	Proteine	Colesterina
148,9/623	0,0 g	19,5 g	70 mg
Totale materia grassa	Acidi grassi insaturi	Acidi grassi insaturi semplici	Acidi grassi insaturi composti
7,9 g	3,6 g	3,3 g	0,4 g

Fonte: Banca dati svizzera dei valori nutritivi © ETH Zurigo, 2007

## Parti della carne e specialità del capretto

In genere la carne di capretto, di età compresa tra le 6 e le 8 settimane, è sul mercato sotto forma di carne fresca come specialità ed è indirizzata ai gastronomi; la carne di capra adulta invece viene trasformata prevalentemente in salame, salametti e carne secca.



### Pezzi di carne

#### Sella



#### Cosciotto



#### Spalla



#### Spezzatino



### Uso, pietanza

Sella e cosciotto si utilizzano per l'arrosto al forno accompagnati da verdure.

Delizie del capretto: carne cotta in salsa bruna e piccante o alla griglia risp. croccante al forno.

#### Salsiz di carne caprina



Carne caprina raffinata con lardo di maiale sotto forma di salame/salametto per l'ottima merenda abituale.

#### Carne secca di capra (violino)



Carne secca eccellente dalle migliori parti. Si presta per momenti ed eventi particolari.

I luoghi di vendita di carne di capretto si trovano alla pagina [www.capretto-svizzero.ch](http://www.capretto-svizzero.ch)

# Spezzatino di carne dell'Emmental con zafferano

per 4 persone

## Ingredienti

1,2 kg spezzatino (collo, spalla, petto con gamba)  
200 g carote, tagliate a cubetti  
150 g sedano, tagliato a cubetti  
50 g porro tagliato  
200 g cipolle tritate  
4 spicchi d'aglio tritati  
500 g verza tritata, scottata  
1 l brodo  
1 dl panna montata  
2 chiodi di garofano  
1 foglia d'alloro  
1 mazzetto di timo  
Sale, pepe cayenne, zafferano, erba cipollina, maizena, burro

## Preparazione

**1** | Sbollentare la carne di capretto. Dorare la cipolla e l'aglio nel burro, aggiungere la carne di capretto appena sbollentata e stufare il tutto. Aggiungere il brodo e cuocere. Dopo 10 minuti aggiungere le carote, il sedano, il porro e le spezie, quindi salare. Aggiungere lo zafferano e far bollire lentamente. In seguito aggiungere la verza scottata, portare ad ebollizione e addensare leggermente con la maizena. Insaporire con sale e pepe cayenne.

**2** | Prima di servire migliorare con la panna montata e cospargere con l'erba cipollina.

## Servite con

della purea di patate o con patate lesse.



# Capretto al forno

per 4 persone

## Ingredienti

1,4 kg carne di capretto dal collo,  
spalla, cosciotto, carré con  
osso, tagliata in pezzi (ca. 80 g)  
50 g olio d'oliva  
100 g burro  
50 g vino bianco  
15 spicchi d'aglio  
Sale  
Mazzetto di timo e rosmarino

## Preparazione

**1** | Salare i pezzi di carne di capretto e rosolare in una teglia da forno con olio d'oliva, aggiungere 50 g di burro e infornare per 25 minuti a 180 gradi. Sfumare con il vino bianco e infornare per altri 15 minuti a 160 gradi. Ogni 5 minuti bagnare la carne col sugo. Aggiungere gli spicchi d'aglio ed il resto del burro. Cuocere per altri 15 minuti e sempre bagnare con il sugo, affinché la parte esterna non asciughi troppo. Aggiungere il timo e il rosmarino e cuocere per altri 5 minuti. Togliere la carne e disporla su un piatto o catino tenendola al caldo.

**2** | Scolare tre quarti del grasso; aggiungere 2 dl di acqua al fondo della carne e passare al setaccio indi versarlo in una pentola; far bollire il sugo per ridurlo; cospargere la carne col sugo e decorare con mazzetti di timo e rosmarino.

## Servite con

purea di patate o patate arrosto.



## Per altre informazioni sulle capre

Federazione svizzera d'allevamento  
caprino (FSAC)

Schützenstrasse 10  
CH-3052 Zollikofen

Telefono: +41 (0)31 388 61 11

Telefax: +41 (0)31 388 61 12

E-mail: [info@szzv.ch](mailto:info@szzv.ch)

Internet: [www.szzv.ch](http://www.szzv.ch)  
[www.capretto-svizzero.ch](http://www.capretto-svizzero.ch)



S Z Z V  
F S E C  
F S A C

## Per altre informazioni sulla carne

Proviande  
Carne Svizzera

Casella postale 8162  
CH-3001 Berna

Telefono: +41 (0)31 309 41 11

Telefax: +41 (0)31 309 41 99

E-mail: [kommunikation@proviande.ch](mailto:kommunikation@proviande.ch)

Internet: [www.carnesvizzera.ch](http://www.carnesvizzera.ch)