

Violino di Capra

Si produce nelle valli di Antigorio e di Formazza, in provincia di Novara. Il coscio intero di capra, con l'osso viene salato e aromatizzato, e in seguito lavato e asciugato all'aria senza alcun rivestimento. Viene sottoposto a stagionatura da due a tre mesi in locali ventilati

Violino di camoscio o capriolo

Si produce nelle valli Ossolane, in provincia di Novara. Le cosce di camoscio vengono salate e aromatizzate, prima di venire asciugate e messe a stagionare per un periodo che va da 2 a 3 mesi. Lo stesso procedimento è usato per il capriolo.

Bibliografia:

- * S. DOGLIO, Il dizionario di gastronomia piemontese, Daumerie Editrice.
- * "Le strade del gusto", La Stampa, Slow Food Editore.