

UN PRODOTTO GASTRONOMICO DI NICCHIA

La mitica “brisaola” di Livigno nasce là dove...osano le aquile



La Valchiavenna ne rivendica la primogenitura, la Valtellina l’ha resa famosa in Italia e nel mondo, Livigno l’ha trasformata, per la gioia dei buongustai, in una vera e propria “chicca”. Stiamo parlando della “bresaola”, il classico insaccato tipico della provincia di Sondrio, che è ormai entrato a pieno titolo tra i prodotti gastronomici di nicchia.

Onde evitare equivoci, precisiamo subito che nella “zona franca” di Livigno, il “Piccolo Tibet” d’Italia circondato, come un una sorta di “enclave”, dalle montagne svizzere, il pregiato salume prende il nome di “brisaola” col la “i”. Una variazione, ci ha

spiegato Sergio Cantoni, patron dello stabilimento Alpi Carni di Livigno, non solo grafica poiché le

Sergio Cantoni, oltre alla “brisaola”, nello stabilimento di Livigno produce delle ottime coppe, un salame con le rape, i cacciatorini, la “slinzega”, il “violino” di camoscio, il “borsat” (da carni di pecora) e alcuni splendidi formaggi d’alpeggio.

carni lavorate e stagionate là dove osano le aquile, a duemila metri di quota in quell’aria rarefatta che si avvicina al paradiso, acquistano un sapore, un gusto e una fragranza del tutto particolari.

Ma vediamo come nasce la mitica “brisaola” di Livigno. E’ sempre Cantoni a spiegarcelo. Le carni

fresche di manzo (il disciplinare di produzione vieta le carni congelate) selezionate personalmente in Brasile e Argentina vengono lavate e le parti migliori (fesa, noce, magatello) deposte in apposite vasche (la salamoia è composta da vino rosso valtellinese, sale, cannella, pepe e chiodi di garofano). Dopo dieci giorni (con un massaggio manuale, a giorni alterni, per far penetrare gli aromi) le “brisaole” vengono insaccate in una retina e stoccate nella sala di asciugatura del modernissimo impianto realizzato alla periferia di Livigno. La successiva fase di stagionatura (in celle controllate con un sofisticatissimo sistema computerizzato) varia da due a 4 mesi, a seconda della pezzatura.

g.casagrande@ladige.it