

CARTA D'IDENTITA'

I Numeri dell'impianto

I PRODOTTI: lavorazione e commercio carni, produzione propria di "brisaole" e salumi tipici locali formaggi, latticini, alimentari, pesce surgelato e fresco

LA SEDE: Uffici, impianti di produzione magazzini, stoccaggi, distribuzione Livigno, via Compart 559 (al termine del comune di Livigno, sulla via per il passo della Forcola). Tel 0342/996640 e-mail alpic@livnet.it Registro Soc. Tribunale Sondrio 2732. superficie totale: metri quadrati 10.500. superficie coperta: metri quadrati 2600 su due edifici in stile livignasco che si integrano nel paesaggio.

Amministratore unico: Sergio Cantoni. Dipendenti n.24

Al piano terreno e primo piano: uffici per le spedizioni, uffici direzionali con due sale riunioni, uffici contabili, hall di ricevimento, salone riservato per degustazioni e assaggi alimentari con cucina attrezzata, tutte le pavimentazioni, gradoni ecc. realizzati in serpentino della Val Malenco al piano interrato: ricevimento merci con moderno sistema di bascula autolivellante che elimina il tradizionale carico e scarico con mezzi meccanici, piantane in acciaio determinano in tempo reale il peso delle merci; depositi separati tra le materie prime, e lo stoccaggio delle merci per la commercializzazione; laboratori di analisi e di controllo; celle separate per carni fresche, carni congelate, pesce, formaggi, salumi; sale di asciugamento e di stagionatura a sistema entelpico; guidovie per mezzene sospese con deviatori automatici a seconda delle esigenze di lavorazione, pesatura computerizzata; sale motori (centrale termica da 600.000kal, compressori da 80 cav con sistema di scorta automatica in caso di guasti, macchinari per la pressurizzazione ad aria compressa, impianto di condizionamento computerizzato per il condizionamento di tutti i locali, quadri comando); impianto di disinfezione automatica giornaliera di tutti i locali lavorazione con sistema "Warmax Kew Tec" e mezzo idropultrici semiautomatiche e lavaggi a getto; servizi igienici per il personale con docce, spogliatoi, vani relax, ecc.

Con entrate ed uscite separate che non interferiscono con la movimentazione dello stabilimento, cablaggio completo dell'impianto, cabina di trasmissione automatica dei dati in caso di anomalie direttamente su cellulare.

Grazie al nuovo maxi impianto, Alpi Carni e il suo titolare Cantoni vanno alla conquista del mercato non solo del Piccolo Tibet

Bresaola: fila di tir lunga come Livigno

Dalla scelta in Brasile alla produzione: 160 le tonnellate, il carico di 15 camion



LIVIGNO Con il suo nuovo stabilimento, Alpi Carni di Livigno va alla conquista del mercato. Abbiamo volutamente estrapolato da questo servizio l'aspetto puramente tecnico del maxi impianto alimentare (vedi box a parte) che il titolare Sergio Cantoni è riuscito a realizzare in tre anni di lavori. Per meglio focalizzare la personalità del personaggio che con il quale abbiamo vissuto

una intera giornata di maggio in una Livigno dal cielo terso dove il chiasmo del sole e rifoli di aria leggera davano una piacevole sensazione fisica. Quaranta anni portati alla grande, fisico sportivo (la bicicletta è il suo hobby preferito, tant'è che a giorni per la sua settimana di vacanza farà la lunga pedalata Livigno-Parigi via Coira e Zurigo in compagnia di amici).

Nasce in quel di Livigno e papà Riccardo, commerciante a Trepalle, gli trasmette nel sangue il dna del commercio: appena ventenne dopo gli studi (dai salesiani a Sondrio con il mitico Don Foresti) entra alla Alpi Carni, società di distribuzione prodotti alimentare. In cinque anni arriva al vertice societario, e qualche anno dopo sulla tolda di comando di questa azienda che da piccolo veliero ha trasformato in una corazzata della distribuzione alimentare. Si sposa con Valeriana Bormetti, oggi responsabile aziendale della contabilità, nascono due figli, Thommy e Nikolas (emergente perito informatico), e convinto che la famiglia è il fulcro della vita, immette i tre fratelli Lindo, Alberto e Luca in azienda con compiti differenziati e adatti alla loro personalità.

La vecchia sede di via Saroch incomincia a diventare stretta, la movimentazione degli automezzi si fa difficile, l'aumento della clientela vuole spazi maggiori, la produzione delle "brisaole"

decuplica, si adottano servizi aggiuntivi alla ristorazione, lo stoccaggio delle merci è sempre più stretto.



“Dovevo fare qualcosa, dice,: ho aperto anche altri negozi paralleli, la casa del formaggio a Trepalle, servo la mia brisaola ormai a quasi tutto Livigno, ho immesso il servizio del pesce fresco e congelato inventando una serie di servizi aggiuntivi per la ristorazione che non sono solo la vera consegna dei prodotti richiesti ma tutta una serie di informazioni e suggerimenti e con l’inserimento di nuovi prodotti. Spazi sempre più stretti. Sull’onda anche di un aspetto emotivo suggeritomi da Silvio Tonelli da Cosio, che considero il miglior intenditore di carni oggi sul mercato italiano, ho

tratto il dado e superando una serie infinita di pratiche burocratiche, di finanziamenti, di intoppi tecnici e costruttivi, oggi finalmente il varo di quella che voi, troppo generosamente, chiamate la nuova corazzata dell’alimentazione livignasca e non. Voglio guardare avanti, oltre alla nostra extradoganalità , credo che potremo avere spazi per “esportare” al di fuori della nostra enclave i grandi prodotti alimentari che Livigno è in grado di confezionare. Non a caso sostengo a spada tratta il reinserimento nella dieta livignasca dei prodotti tipici di nicchia da tempo gettati alle ortiche (vedi il borsat, il salame alle rape, le brisaole leggere stagionate con pochissimo sale, il potol, e via dicendo) ma che sono trainanti per il turismo d’oggi sempre più assetato di saperi e sapori vecchi e nuovi. Che fanno da traino anche alla produzione industriale”.

Questa lunga giornata vissuta con Sergio Cantoni termina nel bellissimo e caldo locale riunioni cucina, affettando dolcemente una dolcissima “brisaola” degustata con l’eccezionale “pan de carcent” ed un ottimo rosso di Valtellina.

Arrivando dal Brasile le fresche carni di manzo che lo stesso Cantoni ha provveduto a selezionare personalmente nel lontano paese carioca patria della samba e del carnevale. E dei grandi allevamenti di manzi. Perché spesso il Cantoni intraprende viaggi alla ricerca del meglio in un paese assediato da “ricercatori” di carni. E riesce a far arrivare a Livigno quanto è al top, convinto assertore che le brisaole ottenute da carni fresche non hanno rivali in confronto a quelle ottenute da carni congelate. Premesso che oltre il settanta per cento delle brisaole prodotte nel suo laboratorio è destinata al consumo livignasco e presenti nei migliori punti di vendita enogastronomici di Livigno, è interessante conoscere il procedimento.



- A) Le carni fresche vengono accuratamente lavate e deposte in vasche con aggiunta di vino rosso valtellinese doc, sale (pochissimo), cannella, pepe, chiodi di garofano.
- B) Dopo dieci giorni (a giorni alterni il personale specializzato “massaggia” manualmente la carne per renderla più dolce e far penetrare gli aromi) vengono infilate nella rete atte a foggare la futura bresaola (e non per strozzarla).
- C) Stoccaggio in sala di asciugatura.
- D) Stagionatura con il modernissimo sistema entelpico (nota: questo sistema è la trasposizione computerizzata dell’aria esterna nei locali di stagionatura per rendere questa operazione perfettamente identica alla stagionatura all’aria aperta). La produzione mensile è di ventimila chilogrammi per otto mesi all’anno, pari a quantitativo globale di 160.000 chili

all'anno (160 tonnellate che formerebbero ben quindici tir o una fila di sei chilometri in lunghezza di brisaole: circa quanto è lungo il comune di Livigno).

Attilio Scotti