

**È solo qui,
nel cuore delle Alpi,
che nasce la vera Brisaola.**

È lo stretto legame al territorio in cui nasce che rende la Brisaola Alpi così unica. Il nostro iter produttivo segue una perfetta combinazione tra tradizione e innovazione: dalla fase di selezione, dove utilizziamo solo i migliori tagli della coscia bovina provenienti da mucche di razza allevate allo stato brado, alla marinatura, fase che arricchiamo con l'aggiunta di vino Rosso di Valtellina,

sale, cannella, alloro, pepe, aglio, noce moscata ed erbe aromatiche alpine. Un viaggio nel gusto della tradizione che ci porta a una delle fasi più importanti, quella della stagionatura, nella quale ci avvaliamo di un moderno impianto entalpico che consente alle carni di rispettare l'artigianalità del prodotto garantendo un asciugamento genuino prodotto dall'aria della nostra valle.

Alpi è Brisaola, ma non solo. Slinzeghe, Violini, Formaggi DOP sono solo alcuni esempi del gusto e della tradizione Alpi.

Scopri i nostri prodotti su www.alpicarni.it

Alpi s.r.l.
Via Fiorin, 526
23030 Livigno (SO)
Tel. + 39 0342 996640
info@alpicarni.it

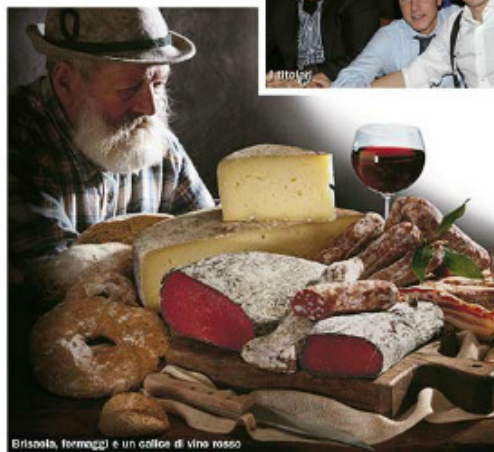
@ Alpi Srl
f brisaola.Alpi



LIVIGNO
nel cuore delle alpi...



Chi viene a soggiornare a Livigno non può non accorgersi del patrimonio enogastronomico che il "Piccolo Tibet" riserva. Una vasta ricchezza di sapori che trova il suo maggior compimento nella Brisaola, campo nel quale la ditta Alpi fa da padrone. Una storia iniziata da più di 50 anni, nel 1980 quando, con la sua intraprendenza il giovane Sergio Cantoni, originario di Trepalle (la piccola frazione di Livigno diventata famosa con le storie di Don Camillo, che oggi vanta il record di centro abitato più alto d'Italia e il secondo d'Europa) crea una realtà nuova, la Alpi Carni, punto di riferimento per la ristorazione di Livigno e una vasta gamma di prodotti tipici locali disponibili in tutti i negozi del paese. Oggi la storia continua con i figli Thommy e Nikolas che, unendo il proprio spirito innovativo all'esperienza del padre, hanno fatto della Alpi srl una realtà consolidata nel territorio, in grado di produrre l'ineguagliata Brisaola di Livigno Alpi. L'alta quota (Livigno si trova a 1.816 m, là dove osano le aquile, qualcuno ha detto), i posti incontaminati dove ancora si respira aria pulita, sono gli ingredienti giusti per rendere la Brisaola Alpi un prodotto unico. La stagionatura in alta quota permette un asciugamento tradizionale e salubre, che l'azienda ha volu-



Brisola, formaggi e un calice di vino rosso

Sondrio, una provincia tutta da scoprire



Un abbinamento con la Brisaola Alpi

Delizie... d'alta quota

Oltre alla Brisaola, la Alpi produce formaggi e salumi tipici

to far suo con un innovativo impianto entalpico, che regola ai propri prodotti un sapore ineccepibile.

Non trascurabile, nel raggiungimento di questo risultato, l'attenta selezione delle materie prime utilizzate e la cura puntigliosa nell'intero iter di lavora-

zione. Ma Alpi non è solo Brisaola, ma anche Slinzeghe, ovvero prodotti di nicchia che si contraddistinguono per il loro formato ridotto e il gustoso sapore, che li rende più adatti a essere assaggiati in qualsiasi momento della giornata anche senza affettatrici: le

proposte di Alpi sono di cervo, di stinco, di cavallo e naturalmente di manzo. Vi è poi El Brisaul, la brisaola affumicata con un processo di affumicamento naturale, che regala a questo salume un sapore di antico che tanto si avvicina alle tradizioni della valle dove la carne veniva appunto messa sulla "brasa" e si conservava con l'essiccamento. E ancora Carne Salada,

Cacciatore nostrani e formaggi, tra i quali Bitto DOP e Valtellina Casera DOP, che Alpi stagiona diligentemente nelle sue cantine sotterranee. Tre i punti vendita: la Casa della Brisaola a Trepalle, la Casa del formaggio, una "cattedrale" dove regnano più di 100 tipi di formaggi diversi e il Mercato delle carni a Livigno, più lo spaccio in zona produzione. Innovazione e tradizione trovano nell'impresa della famiglia Cantoni un connubio speciale che si può conoscere grazie ai canali di comunicazione dell'azienda, tra cui il moderno e aggiornato sito, face book, twitter, you tube. Tanto per citarne alcuni e capire il dinamismo dell'azienda. (Info: www.alpicarni.it)

■ LIVIGNO (SO)

© (39) 0342 996640

030035041 - 04/09/2013

Alto Adige
UN INVERNO DI EMOZIONI

Speciale Canton Ticino
LE ECCELLENZE DELLA SVIZZERA ITALIANA

Valle d'Aosta
UNA STAGIONE DA GUSTARE

Sicilia
ARTE, CULTURA E SAPORI

Calabria
COSENZA. UNA PROVINCIA DI GRANDI VALORI

Marche
TURISMO PER OGNI ESIGENZA

Friuli Venezia Giulia
SCIARE GRATIS IN FRIULI VENEZIA GIULIA

Veneto
PROVINCIA DI VERONA

Lombardia
SONDRIO, UNA PROVINCIA TUTTA DA SCOPRIRE

ALIMENTARE • DEDICATO A...
SUITE • SERVIZI TERRITORIO REGIONE TOSCANA
PER **Made in**