

LE SCOPERTE "GOLOSE"

di Attilio Scotti



Speciale per i lettori

A presentazione di una copia di questo giornale presso:

LA CASA DEI FORMAGGI di Trepalle (Livigno), strada per Livigno. Sergio Cantoni (nella foto), titolare della ALPI CARNI, vi attende per un brindisi accompagnato da una attenta degustazione dei formaggi di queste valli e prodotti tipici tra cui la "brisaola" artigianale. Inoltre di fronte al locale un distributore di benzina e gasolio che garantisce questi prezzi:



euro 0,89 litro per la benzina
e euro 0,81 litro per il gasolio



La grande e modernissima cucina del Park Chalet Village di Livigno dove periodicamente Sergio cantoni ed il suo staff presentano le novità in cucina



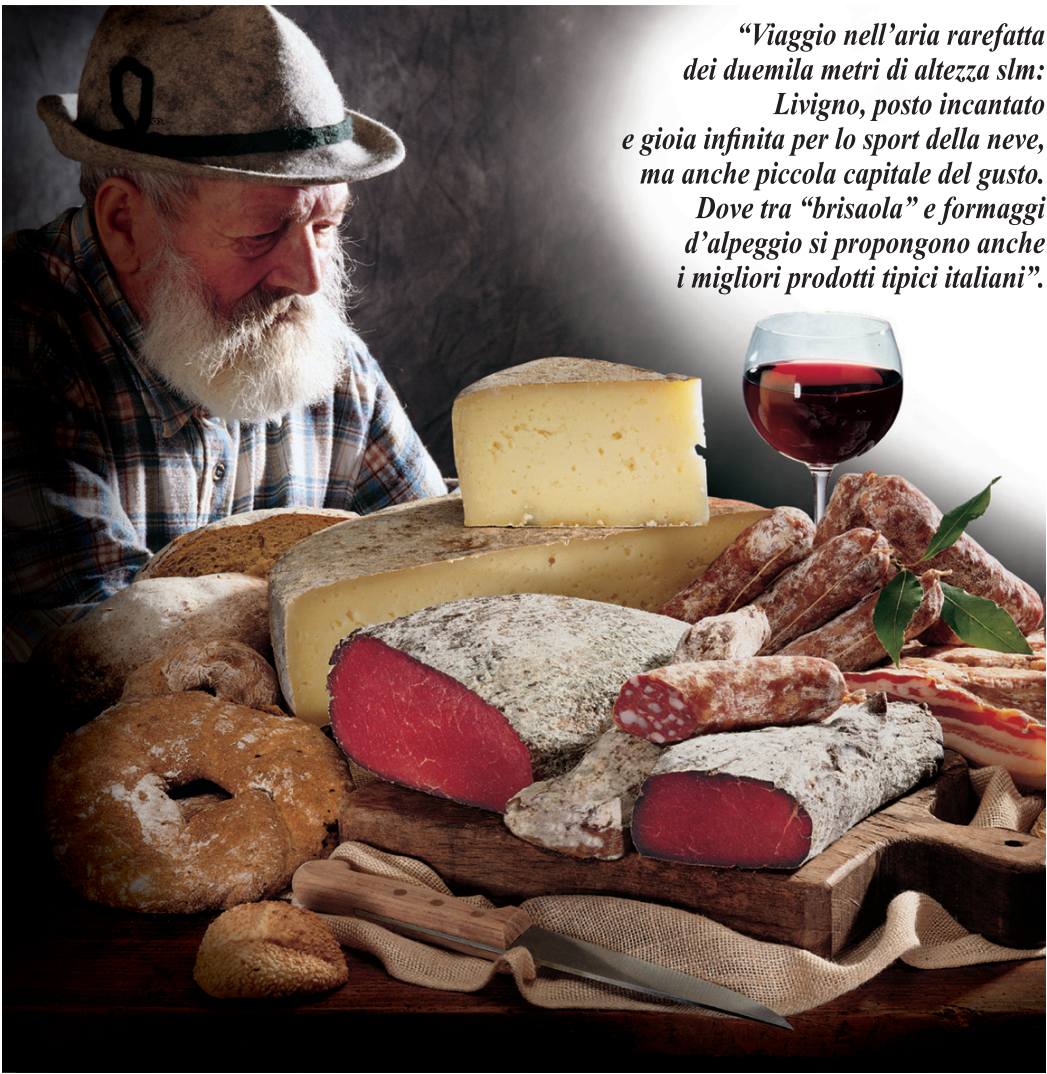
Livigno: il lago gelato di notte

esclusivo per Dentro la Notizia

Dal Tibet italiano le Alpi del gusto

Livigno, novembre 2010. Siamo saliti nel Tibet Italiano (provincia di Sondrio) Livigno. In romancio, lombardo o dialetto locale Livign, quasi seimila abitanti di un paese che si snoda lungo la strada che percorre per oltre 15 km l'intera valle attraversata da torrente Spöl, villaggio straordinario, ignorato per secoli. Una Storia strana, lunghissima e dove l'isolamento geografico condizionava ogni possibilità di progresso, benessere e crescita culturale. Oggi Livigno è facilmente raggiungibile dalla Valtellina attraverso il Passo del Foscagno oppure dalla Svizzera passo della Forcola passando dalla Val Poschiavo o anche attraversarsi il tunnel stradale "Munt la Schera" dall'Engadina. Oggi Livigno patria assoluta degli sport invernali, centro mondiale della neve e d'estate luogo incantato per passeggiate in altitudine. Siamo arrivati a Livigno (territorio franco e zona extradoganale dalla Valtellina) via Bormio e abbiamo avuto un primo impatto con la frazione di Trepalle (2250 metri di altezza. E' da qui che sono iniziate le nostre avventura enogastronomiche, ospiti di Sergio Cantoni, padre padrone della AlpiCarni azienda fondata nel 1980 e leader in valle per la distribuzione alla ristorazione di prodotti enogastronomici di qualità.

Una festa lunga due giorni per raccontare una storia iniziata tanti anni fa (1980) e che oggi fa della Alpi srl Livigno una delle più attente e qualificate aziende alimentari, una sede di prestigio, il tutto in un edificio modernissimo, quasi tutto interrato e dotato di sofisticate e ultramoderne metodologie che permettono uno stoccaggio ed una conservazione dei prodotti nella forma più ottimale (da visitare tassativamente,



"Viaggio nell'aria rarefatta dei duemila metri di altezza slm: Livigno, posto incantato e gioia infinita per lo sport della neve, ma anche piccola capitale del gusto. Dove tra "brisaola" e formaggi d'alpeggio si propongono anche i migliori prodotti tipici italiani".

basta prenotarsi: ALPI SRL – VIA COMPART 56 TELEFONO 0342/996640 – info@alpicarni.it)

A Trepalle la "casa dei formaggi Alpi" è un gioiello di gusto, di legni, di anfratti, dove domina una "cascata di latte fresco": ingegnosa fontana dalla quale con un "tazzin" si accede alla degustazione di latte appena munto, tutto intorno un tripudio di formaggi che non sono solo quelle delle valli, ma sono presenti tutti, dico tutti, i migliori formaggi italiani. Immensa la degustazione della "brisaola" una bresaola artigianale affumicata con pino di mugo (una rarità assoluta, da sola vale il viaggio)

A Livigno "A Cena con le Alpi" presso Park Chalet Village. Giornalisti, media, produttori per una cena spettacolo voluta da Sergio Cantoni per raccontare ai presenti le novità dei prodotti per la ristorazione, la voglia ai aiutare questo comparto

spesso chiuso verso le novità ma anche per dire grazie a tutti e suggellare un successo. Oggi sulla tolda di comando di questo veliero del gusto anche

satelli al rubicone (ravioli ripieni di formaggio di fossa), i filetti angus con i cipollotti e trionfi di frutti di bosco. Il tutto innaffiato dai gran-



Qualità genuina

i due figli: Thommy, fresco di laurea in economia e commercio, e di Nikolas, grande sportivo ma dal piglio manageriale.

Raccontare lo spartito della serata è impresa ardua.. Mi sovengono i grandi prosciutti e salumi di Parma, gli antipasti liguri, i tortelli al ripieno di cinghiale, immensi i fos-

di vini valtellinesi Conti Sertoli Salis, tra cui una Corte della Meridiana(chiavennasca in purezza) perfetto. Ma anche i lettori possono accedere a questo gotha del gusto: basta una telefonata a Sergio e lui vi indirizza al meglio. Due giorni a Livigno, un modo nuovo per gustare l'aria più pulita del mondo con i migliori cibi italiani.