

# Produzione e distribuzione

## Alpi Carni è un'azienda di Livigno in zona Extradoganale specializzata nella lavorazione delle

Un motto contraddistingue la Alpi Carni ([www.alpicarni.it](http://www.alpicarni.it)) di Livigno che oggi è, di fatto, un punto di riferimento enogastronomico per la ristorazione di tutta la Valle, sia attraverso i tradizionali punti vendita, sia con una capillare distribuzione porta a porta, ma soprattutto per la lavorazione e il confezionamento di tutte le carni, italiane, locali o estere.

Stiamo parlando di una produzione che svolge l'azienda, cioè la bresaola, classico insaccato tipico della Valtellina, che ormai è 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 una sorta di "enclave", dalle montagne svizzere, il pregiato salume cambia denominazione diventando la "brisaola":

Il tipico prodotto nasce partendo da un'attenta selezione di carne provenienti dal Sud America quando le scorte locali non bastano; la carne poi, una volta sezionata e lavorata, viene posta a riposo in vascioli in salamoia con aggiunte di vino valtellinese rosso, sale e una segreta miscela di spezie. Seguono poi la fase di asciugamento e stagionatura in celle dotate di un moderno impianto entelpico in grado di rendere questa stagionatura identica all'aria aperta, conferendo al prodotto un sapore unico e di qualità

superiore e genuina, perché si dice anche che comunque è l'aria buona che fa la brisaola.

Una festa lunga qualche giorno per raccontare una storia iniziata tanti anni fa (1980) e che oggi fa della Alpi Carni di Livigno una delle più attente e qualificate aziende alimentari, una sede di prestigio in via comparti, ben 561, personale specializzato nei vari settori, uno stabilimento di oltre 2.000 mq quasi interamente interrato per il rispetto del territorio, dotato di sofisticate e ultramoderne metodologie, che permettono uno stoccaggio e una conservazione di tanti prodotti alimentari e conservabili con diverse temperature, nella forma più ottimale.

Questa azienda condotta dalla famiglia Cantoni, dal padre e dai figli Thommy e Nikolas, non è solo produttrice di prodotti tipici, ma anche vende all'ingrosso una vasta gamma di prodotti alimentari per il canale ho.re.ca., offrendo un servizio puntuale ed efficiente nella distribuzione di generi alimentari, freschi, surgelati,

congelati, conservati, come Parmalat, Barilla, Orogel, Surgital, Viander, formaggi, salumi e quant'altro, per così poter rifornire supermercati di Livigno, alberghi, ristoranti, bar, e comunità.

I suoi punti vendita al dettaglio sono un biglietto da visita dell'azienda: a Trepalle, paese più alto d'Europa abitato tut-



to l'anno, un negozio specializzato in formaggi all'insegna "Casa del formaggio" è un gioiello di gusto, di legni, di anfratti, dove domina una "cascata di latte fresco, ingegnosa fontana dalla quale con un "Tazzin" è possibile gustare latte appena munto, tutto intorno a un tripudio di formaggi, non solo quelli delle locali valli, ma sono presenti i migliori formaggi italiani: il bitto, il Casera, il Taleggio. Immensa la degustazione del "brisauli", sempre produzione Alpi, una brisaola però affumicata in una gabbia con legni di pini mughi, alloro, ed erbe aromatiche. Una rarità assoluta, da sola vale il viaggio.

Sempre a Trepalle un altro negozio tipico di carni però, all'insegna "Casa della bresaola" carni fresche locali, carni scelte nazionali, un servizio unico rivolto alla ricerca della qualità e genuinità.

A Livigno, zona san Rocco vicino alle piste di sci, invece, uno spaccio moderno all'insegna "Mercato delle carni" offre una ricercata scelta di prodotti, carni fresche e confezionate, salumi di ogni genere, prodotti di gastronomia, offerta sempre più varia e attenta alle nuove tendenze alimentari.

■ LIVIGNO (SO)

© (+39) 0342 996640



Il titolare della Alpi Carni, promotore del giro d'Italia in Trattore