

Grazie ad Aligen, Ghemme, rinomata per vino pane e miele, è anche il paese della carne

Parlare di un'azienda, qual si sia, senza cenni pur brevi al terreno culturale che la nutre, impoverisce di molto l'immagine che se ne dà. La *Aligen alimentari generali Spa*, azienda che distribuisce carni bovine e suine, ha le proprie radici nella valle percorsa dal fiume Sesia, abitata principalmente dagli antichi Liguri, ai quali nel Medioevo si aggiunsero i Walser, gente di lingua tedesca che nel tempo ha mantenuto tradizioni e lingua. Da poco l'attività della stessa ditta da Serravalle Sesia si è spostata dieci chilometri a sud, nel punto dove in antico giunse il gruppo celtico degli Agamini, dai quali prende il nome la cittadina di Ghemme: qui è in parte ancora



La reception.

visibile il *Ricetto*, tipico borgo fortificato e comunitario dove in tempi

lontani ogni famiglia del villaggio aveva un'abitazione provvisoria, utile per rifugiarsi con bestie, masserizie e derrate in caso di pericolo; qui verso la fine dell'Ottocento il più illustre figlio di Ghemme, Alessandro Antonelli, famosa la Mole Antonelliana di Torino, costruì, a fianco della chiesa parrocchiale, la cappella a cupola detta "Scurolo" della Patrona, la Beata Panacea, giovane martire Valsesiana. Si può intuire quali siano le caratteristiche della popolazione: l'abitudine al lavoro, la costanza nel perseguire un qualche traguardo, il senso civico della solidarietà, la capacità di essere previdenti, la fedeltà alla tradizione. Questi segni culturali sono affiorati



Lo staff: da sinistra rag. GianMario Tonella, dr. Fabio Gallantina, rag. Michela Gallantina, il papà Gaudenzio Gallantina, dott.ssa Mariapaola Peretto.



In alto: Aligen, la nuova sede di Ghemme. **In basso:** cella frigorifera.

in tutta la loro vitalità nell'incontro con il dr. Fabio Gallantina, giovane titolare dello stabilimento, e con i suoi collaboratori: «In questo luogo di lavoro non vi sono dipendenti». Poi continua: «Gli inizi della nostra attività risalgono ai primi del Novecento con mio bisnonno Alessandro, di Prato Sesia, a pochi chilometri da Ghemme. Insegnò

a mio papà a comprare e vendere i bovini».

Alla fine degli anni Settanta, la società di famiglia si dedicò anche alla macellazione bovina per la vendita di carne con osso alle macellerie ed ai primi supermercati. «Già cresciuto e dedito allo studio», racconta, «nei ritagli di tempo lavoravo a fianco di mio padre Gauden-

zio». Presa la laurea in Veterinaria, approfondita in particolare la parte relativa all'ispezione delle derrate alimentari di origine animale, il nostro interlocutore non ha intrapreso la professione di medico, ma da subito ha lavorato a tempo pieno nell'azienda, allora appartenente a quattro soci, suo padre compreso. Varie vicissitudini hanno poi lasciato



1) Reparto disosso. 2) Reparto confezionamento in ATM. 3) Spedizioni carni con osso .4 e 5) Laboratorio analisi. 6) centrale termica. 7) Centrale frigorifera.



Alcuni prodotti della linea "Pronti in 5 minuti", a base di carne bovina abbinata a verdure, uova, formaggio ed altri ingredienti.

il padre unico padrone.

Fino al momento in cui, nel 1997, lui figlio ha preso in mano tutto, trasformando l'azienda in una Spa, ribattezzandola "Aligen" nel 1998, ampliandone il disegno da 600 a 2.200 metri quadri, rendendola più moderna. «Ho pensato — precisa — di attuare quel che da tempo avevo in mente: abbandonare poco alla volta l'attività di macellazione svolta nella vecchia azienda». Le ragioni sono varie, ma soprattutto ha pesato l'evoluzione del mercato. Si trattava di proporre i tagli specifici richiesti dal cliente. Immettendosi nel mercato alla fine degli anni Novanta, quando aziende ben consolidate erano già in moto, il Gallantina si è detto: «Ricordo lo sguardo indispettito di mio padre e dei suoi soci quando i clienti chiedevano solo lombate e filetti: un animale ne ha solo due!». Il cliente ha sempre ragione, occorre servirlo; dire di non avere quel che egli richiede vuol dire lasciar morire l'impresa. L'azienda

si è dunque mossa rifornendosi da grandi gruppi di produzione di carne in Europa: Francia e Germania per la carne rossa, Olanda e Belgio per la bianca... Si è cercato dunque di collocarsi nel mercato di tagli di vitellone sotto vuoto, adattandosi alle richieste della Grande Distribuzione, ma soprattutto delle grandi aziende che si occupano della vendita di prodotti alimentari alle catene di ristorazione: catering. «Siamo arrivati», afferma il dr. Gallantina, al fianco la signora Anastasia, «agli inizi di questo Millennio con un patrimonio di clientela in crescita continua».

Intanto, riuscito a vendere il vecchio stabilimento a un'impresa che peraltro vi svolge un'attività diversa, quindi non in concorrenza, acquista un terreno di 80.000 metri quadrati, vicino all'autostrada, e costruisce un nuovo impianto che occupa 8.000 metri quadri. Si affida al progettista ing. Gianmario Comazzi; a Giuseppe Roli che riesce a realizzare il proget-

to industriale da tempo sognato; alla Frigorbox per le celle frigorifere e la coibentazione dello stabilimento; a Bulgarelli per gli impianti di sezionamento delle pistole di vitellone e delle carcasse di vitello, e di trasformazione della carne di suino nazionale, soprattutto piemontese; a GEA per gli impianti refrigeranti; alla Slaughtering Service per l'impianto delle guidovie... e ad altre ditte, le migliori nel campo. Tutte ringraziate, caso raro, in una tabella esposta all'ingresso. L'impianto, inaugurato il 17 ottobre del 2005, non deturpa per niente l'ambiente naturale, dominato da campi di mais delineati da pioppi e colline rivestite di vigne generose di un vino già apprezzato nell'antica Roma.

L'ambiente interno è di elegante semplicità, e le vetrate della sala riunioni e degli uffici, offrono la superba visione del Monte Rosa, essendo a ridosso delle sue pendici meridionali. Importante è la Sala di lavorazione e trasformazione



1,2 e 3) Spedizione carni confezionate. 4) Anastasia e Fabio Gallantina assieme al giornalista Manrico Murzi e al sig. Giuseppe Roli, ideatore del progetto del nuovo stabilimento Aligen.

che consente di creare porzioni di tagli anatomici, sia in sotto vuoto, che in atmosfera protettiva. Senza colonne, 20 metri per 60, la più attrezzata e funzionale del Nord Italia, rappresenta il vero valore dello stabilimento, suscettibile com'è di permettere ulteriori sviluppi di produzione. Ultimamente un'altra idea si è fatta strada: «Considerando che il consumatore è sempre meno disposto a spendere tempo in cucina, e che il mangiare è un piacere irrinunciabile, è stata creata la linea "Pronto in 5 minuti", vaschette di carne bovina abbinata con verdure,

uova, formaggio ed altri ingredienti. Spero proprio di veder crescere la richiesta di questo prodotto. Fra l'altro appartiene a questa linea anche alla nostra salsiccia, sia di suino che di pura carne di vitello, anch'essa distribuita in vaschette in Atmosfera Protettiva Monoporzione». Il padre Gaudenzio l'ascolta con palese soddisfazione. La cura dell'igiene è scrupolosa, regolata, per le 60 persone che vi lavorano, da un rigoroso regolamento disciplinare. Anche se il processo di trasformazione delle carni ha, in ambiente opportunamente refrigerato, un

flusso costante, senza soste né contaminazioni, i prodotti necessitano comunque di un controllo che ne garantisca sicurezza e durata. Per questo lo stabilimento è dotato, al suo interno, di un attrezzatissimo laboratorio di analisi. Scelta onerosa, ma responsabile, per vigilare sulla qualità dei prodotti offerti ai clienti.

“Mangiare è una necessità”, dice La Rochefoucauld, “mangiare con intelligenza è un'arte”. Pare proprio che la famiglia Gallantina favorisca appieno questo insegnamento.

Manrico Murzi

Thanks to Aligen, Ghemme – famous for its wine, bread and honey – is also known as the meat town

With offices and a production plant in Ghemme (Novara), Aligen Spa is a beef and pork distribution company run by Dr. Fabio Gallantina. On a visit to the modern, 8000 sq m establishment sitting on 80,000 sq m of land, Dr. Gallantina illustrated the company's history, beginning in the early 1900's when his great grandfather Alessandro was a cattle dealer. Today, the company gets its supplies from big meat groups in Europe — France and Germany for red meat, Holland and Belgium for white meat — vacuum packs the meat and distributes it to large retailers and catering suppliers. Aligen boasts the most equipped and functional meat processing plant in Northern Italy, where meat is cut into portions and vacuum packed. The company also makes sausages and is currently working on new convenience foods requiring only 5 minutes cooking time: beef with vegetables, eggs, cheese and other ingredients.