



crescita del volume produttivo, da attuare conservando standard da produzione artigianale. Così, si decise di continuare a utilizzare aromi naturali nelle ricette dei salumi e di mantenere viva la tradizione del metodo di affumicatura messo a punto da nonno Ezechiello, utilizzando solo fumo naturale proveniente da legni selezionati delle Alpi. Oggi Levoni, guidata dalla quarta generazione della famiglia, è un'azienda moderna che produce oltre 200 varietà di salumi esportati in tutto il mondo, dall'Europa all'America, fino al Giappone e distribuiti in negozi selezionati in Italia e nei migliori ristoranti e negozi di specialità italiane nel mondo. Ciò

Ezechiello guidò, da Castellucchio in provincia di Mantova, la crescita dell'azienda Levoni passo dopo passo. Con grande attenzione e costanza, selezionando con cura le materie prime migliori, spingendosi fino in Dalmazia per apprendere l'arte dell'affumicatura dei salumi, acquisendo stabilimenti all'interno dei territori d'origine dei migliori allevamenti e distribuendo i suoi prodotti solo in quelle salumerie in cui erano conservati, presentati e serviti al meglio. Quando la guida dell'azienda passò nelle mani dei tre figli, l'attività continuò a crescere costantemente, espandendosi in Italia e all'estero, pur mantenendo gli stessi standard qualitativi. Nuovi salumi ampliarono la gamma dell'azienda, affiancando le referenze storiche - dal salame ungherese al classico Cacciatore, al tipico salame Mantovano del Po. Superate le due guerre mondiali, fu compito della terza generazione della famiglia Levoni affrontare la sfida più impegnativa: quella dell'inevitabile



NELLE FOTO: il diploma conferito a Ezechiello Levoni, fondatore dell'azienda, all'Esposizione Internazionale di Londra nel 1913, un'immagine dello stabilimento (1945) e della sala per la lavorazione dei salumi (anni '30). In apertura, una cena con i dipendenti dell'azienda del 1950.

levoni: i salumi dei maiali con le ali

NASCE DA UN ANEDDOTO DIVERTENTE IL MARCHIO DI QUEST'AZIENDA MANTOVANA CHE DA QUASI UN SECOLO OFFRE PRODOTTI DI QUALITÀ, CON SERIETÀ E SENZA COMPROMESSI

di valentina dellacà

È l'anno 1913. Lo stato d'animo in Europa, un anno prima della Grande guerra, è teso. A Londra, però, gli inglesi sono fiduciosi come sempre. Alla loro Esposizione Internazionale "Modern Arts and Industry", i londinesi scambiano commenti sugli espositori stranieri presenti. Uno di loro, rivolgendosi a un giovane e serio italiano che tiene tra le mani un cesto pieno di salumi, lo incalza con una frase perentoria: "Con salsicce così, qui a Londra, non vincerà mai, amico mio! Almeno fino a quando ai maiali non cresceranno le ali". Tra i lon-

dinesi scoppia una risata collettiva mentre il giovane aggrotta le sopracciglia, più serio che mai. Il giorno dopo l'italiano, di nome **Ezechiello Levoni**, riceve la **Medaglia d'Oro dell'esposizione londinese** ed entra, con la sua piccola azienda artigianale di salumi aperta solo due anni prima, nell'élite dei produttori di cibo di qualità. Quel giorno lontano, Ezechiello giurò a se stesso di non scendere mai a compromessi riguardo alla qualità dei suoi prodotti... almeno fino a quando ai maiali non fossero spuntate le ali! Cresciuto alle dipendenze di artigiani salumieri,



che la contraddistingue ancora oggi è un'attenzione particolare alla migliore tradizione dei cibi italiani che l'ha portata a comprendere tra i suoi prodotti molti salumi tipici, dai prosciutti di Parma e San Daniele Dop al salame Cacciatore Dop ai numerosi salumi Igp. Tutti prodotti con carni attentamente selezionate e senza l'utilizzo di ingredienti fonti di glutine e lattosio. Una serietà verso il proprio lavoro e un'attenzione per la qualità che durano da quasi un secolo e che spiegano perché, quando si decise di adottare una "firma" da apporre sulle confezioni, la famiglia Levoni optò per un simbolo che ricordasse il successo del 1913 e l'approccio al concetto di "zero compromessi", ma con un sorriso: un piccolo maialino alato, divertente e inverosimile come il compromesso al quale l'azienda non è mai scesa.