



Levoni continua il suo viaggio nel mondo dei panini e della pizza gourmet al Food & Science Festival

L'azienda mantovana sostiene il Food & Science Festival, che si terrà a Mantova dal 17 al 19 maggio 2024. All'interno della manifestazione, dedicata al tema degli intrecci tra cibo e scienza, proporrà tre eventi che raccontano il mondo dei salumi sia dal punto di vista culturale, che da quello del gusto.

Pizza e panini, due simboli dello street food italiano nel mondo, saranno protagonisti al *Food & Science Festival*, grazie alla partecipazione di **Levoni** - dal 1911 sinonimo di salumi di alta qualità nel rispetto della tradizione della salumeria italiana. Durante la manifestazione, che si svolgerà dal 17 al 19 maggio, il brand mantovano proseguirà il suo viaggio nel mondo dei lievitati e nella varietà di topping e farciture, capaci di esaltare le tipicità di ogni regione italiana e trasformare pizze e panini in vere e proprie creazioni gourmet.

“Quest’anno il tema di Food&Science Festival è Intrecci, per questo abbiamo pensato a degli eventi che portino un contributo sia alla parte più storico-scientifica del nostro lavoro, sia a quella più edonistica del gusto e dell’assaggio.” racconta Marella Levoni, Direttrice Relazioni esterne e comunicazione di Levoni. *“È questo che cerchiamo di fare ogni giorno nella nostra azienda: assicurare ai nostri clienti dei prodotti sicuri e di altissima qualità, lasciando loro il piacere di goderseli in purezza o nelle loro ricette più gustose.”*

Tre gli appuntamenti da segnare in agenda, tra eventi divulgativi e show cooking dedicati a pizza e panini gourmet, che vedranno la partecipazione di ospiti speciali:

- *Il suino nel territorio mantovano* con **Gian Luigi Restelli**, Responsabile Divulgazione e Formazione Tecnica di Levoni, che presenterà in anteprima **Assaggerza**, la nuova accademia di Levoni per professionisti e appassionati.
- *Il panino. Viaggio gastronomico tra due fette di pane* con **Stefano Cavada**, content creator e conoscitore del mondo food, che proporrà due panini con farciture d’eccellenza per esaltare la bontà dei salumi Levoni. Insieme a lui **Giovanni Araldi**, Brand Ambassador di Levoni.
- *La pizza. L’arte bianca incontra la salumeria* con **Petra Antolini**, titolare e pizzaiola della pizzeria Settimo Cielo a Settimo di Pescantina, che interpreterà i salumi Levoni attraverso i topping gourmet delle sue creazioni. Insieme a lei **Giovanni Araldi**, Brand Ambassador di Levoni.

Levoni

Levoni è sinonimo di **salumi di alta qualità dal 1911**. Da allora l’azienda ha mantenuto intatta la filosofia delle origini, fondata sulla ricerca dell’eccellenza. Una filosofia di cui sono orgogliosi rappresentanti i membri della quarta generazione alla guida dell’azienda. La qualità Levoni nasce da materie prime selezionate e da una cura tutta artigianale perfettamente integrata con le garanzie e gli standard di sicurezza dei sistemi industriali. Con oltre 300 referenze, Levoni produce salumi 100% italiani perché ottenuti da **suini nati, allevati e trasformati in Italia**.