



## **A ogni modo, tuo: Levoni celebra la libertà personale di gustare i salumi a Identità Milano 2026**

*Le chef di cucina internazionale, Xin Ge Liu e Vasiliki Pierrakea, interpreteranno i salumi del brand nelle loro creazioni. A concludere la manifestazione, una degustazione di pani dal mondo con Tone Milano – Bread Lab.*

Levoni – dal 1911 sinonimo di salumi di alta qualità nel rispetto della tradizione italiana – torna protagonista a Identità Milano portando al centro il concept *A ogni modo, tuo*, espressione della libertà personale nel modo di vivere e interpretare il cibo.

Il progetto prende avvio dal ritorno in comunicazione con una nuova campagna, che celebra la spontaneità dei gesti quotidiani e la libertà di gustare i salumi secondo il proprio modo. Da questo racconto prende forma - in continuità con il percorso valoriale del brand - lo spazio del congresso milanese.

Allo stand di Levoni, il concetto di libertà diventa esperienza concreta e racconto gastronomico: il gusto incontra culture diverse e si trasforma attraverso le interpretazioni di due chef di cucina internazionale, Xin Ge Liu e Vasiliki Pierrakea, protagoniste di un dialogo culinario che attraversa Asia ed Europa, tradizione e contemporaneità; per l'ultimo giorno un viaggio gastronomico alla scoperta dei pani dal mondo con il panificio Tone Milano – *Bread Lab*.

In questo contesto, i salumi Levoni diventano materia viva di confronto e ideazione: ingredienti identitari che mantengono la loro riconoscibilità mentre si aprono a nuove letture gastronomiche, diventando parte di piatti che raccontano storie personali, radici e contaminazioni internazionali.

Durante l'evento, i tre protagonisti presenteranno le loro creazioni, frutto di ricerca e innovazione:

**Domenica 7 giugno, Vasiliki Pierrakea (Vasiliki Kouzina - Vasiliki Kantina & Gastronomia)** propone una cucina che si fa ponte tra Grecia e Italia, dando forma a due creazioni in un dialogo continuo tra culture gastronomiche: una *Pita con stracotto di Moussakas e Salsiccia Luganega con velo di Lardo stagionato ai sapori*, e una *Lattuga ripiena con fagioli occhio nero, Bresaola Medaglia d'oro, uvetta di Corinto, vinaigrette al bergamotto e salsa allo yogurt greco*.

**Lunedì 8 giugno, Xin Ge Liu (Il Gusto di Xinge)** porta in scena il tema della libertà creativa come espressione personale: nella sua cucina a Firenze, le radici cinesi si intrecciano con l'eccellenza italiana in una sintesi originale: una *frittella di daikon con funghi shiitake, zucchine e Salsiccia stagionata Napoli piccante, e polpette di riso glutinoso con Speck e verdure in conserva cinesi*.



**Martedì 9 giugno, in collaborazione con il panificio TONE Milano – Bread Lab**, una giornata dedicata ai pani dal mondo in abbinamento ai salumi Levoni, come momento conclusivo del percorso esperienziale. In degustazione *Pane Georgiano* (Shotis Puri) con frumento e segale integrale, *Kelp Bread* con alghe islandesi (frumento e farro), e *Matnakash armeno* (pan focaccia a base di frumento e farro).

### **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. Dal 2025 Levoni è Società Benefit.