

Levoni celebra la pizza italiana a Identità Golose 2022

Denis Lovatel, Lorenzo Sirabella e Petra Antolini sono i tre protagonisti di questo appuntamento per un viaggio alla scoperta delle migliori interpretazioni dei salumi accompagnati da uno dei piatti simbolo del made in Italy

La pizza è il piatto più amato dagli italiani ed è a questo prodotto e alla varietà dei suoi topping che Levoni dedica la sua partecipazione alla 17esima edizione di **Identità Golose, in programma dal 21 al 23 aprile a Milano**. Un viaggio alla scoperta dei sapori attraverso l'arte bianca: a guidare il pubblico, tre importanti personalità della pizzeria italiana, che avranno il compito di esaltare i salumi utilizzati per le farciture valorizzando il gusto, la materia prima 100% italiana e il saper fare, che contraddistinguono l'azienda da oltre cento anni.

“La pizza rappresenta un rito ed è un vero e proprio patrimonio per il nostro paese; sempre più spesso a partire dal piacere della pizza si parla di tradizione e di lavorazione artigianale, di selezione di ingredienti di filiera nel rispetto della stagionalità e di collaborazione dei pizzaioli con produttori che esprimono la ricchezza del territorio italiano. **Per Levoni quello della pizza è un universo in cui poter raccontare la bontà dei nostri salumi** ogni volta in maniera nuova, grazie all'interpretazione dei suoi professionisti. L'amore verso la cultura del cibo, verso l'artigianalità dei mestieri e verso la ricerca della qualità sono i valori che condividiamo con i pizzaioli nostri partner in occasione di Identità Golose 2022”, afferma Marella Levoni.

Sono tre i protagonisti del mondo della pizza che, ispirati dai salumi Levoni, proporranno tre diverse esperienze di degustazione: **Denis Lovatel** di “Pizzeria Ezio” ad Alano di Piave, in provincia di Belluno (giovedì 21 aprile); **Lorenzo Sirabella**, premiato nel 2019 come Miglior Pizza Chef Emergente d'Italia e Giovane Pizzaiolo dell'anno secondo 50 Top Pizza (venerdì 22 aprile); **Petra Antolini**, titolare di “Settimo Cielo” a Settimo di Pescantina, vicino Verona (sabato, 23 aprile).

Ingredienti naturali, scelta delle carni migliori e cura del benessere animale sono alcuni degli elementi del metodo Levoni. La selezione di erbe aromatiche e spezie macinate al momento, l'attenzione ai tempi di stagionatura e alla miscela di legni pregiati usati per l'affumicatura completano il processo di produzione all'insegna della qualità di Levoni, uno dei marchi più apprezzati nelle migliori salumerie e nei più rinomati ristoranti in Italia e nel mondo.