**Identità Milano 2024: Levoni continua il suo viaggio nell'arte della pizza**

*Marzia Buzzanca, Lorenzo Sirabella e Pierangelo Chifari sono i pizzaioli chiamati a interpretare l'eccellenza dei salumi Levoni attraverso i topping gourmet delle loro pizze, che raccontano le tipicità delle diverse regioni d'Italia.*

La pizza, uno dei piatti più amati e iconici al mondo, sarà la regina della XIX edizione del congresso Identità Milano allo stand di Levoni. Durante la manifestazione gastronomica, che si svolgerà dal 9 all'11 marzo a Milano, il brand mantovano proseguirà il suo viaggio nell'arte bianca e nella varietà dei suoi topping, capaci di esaltare le tipicità di ogni regione italiana e trasformare una pizza in una vera e propria creazione gourmet.

Un percorso, quello nel mondo della pizza, che Levoni ha intrapreso da diversi anni attraverso azioni concrete che supportano la formazione dei pizzaioli e delle attività ristorative, in particolare per il segmento norcino con l'obiettivo di creare valore e cultura sul corretto uso delle diverse tipologie di salumi sulla pizza per ispirare topping d'eccellenza. Una serie di consigli da seguire per esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto e creare ricette indimenticabili.

Sono tre i maestri pizzaioli chiamati a interpretare l'eccellenza dei salumi Levoni: **Lorenzo Sirabella** di Dry Milano, *Premio Tre Spicchi del Gambero Rosso* (sabato 9 marzo); **Pierangelo Chifari** della pizzeria Archestrato di Gela a Palermo, *Premio Tre Spicchi del Gambero Rosso* (domenica 10 marzo)**; Marzia Buzzanca**, pizzaiola affermata e oggi alla guida di squadre in luoghi di ristorazione di varie tipologie, *Premio Pizza dell'anno 2023* del Gambero Rosso (lunedì 11 marzo).

*"La pizza è un'arte. Per questo abbiamo deciso ormai da qualche anno, di intraprendere un viaggio nel regno dell'arte bianca e delle sue infinite forme di espressione."* spiega Marella Levoni, Direttrice Comunicazione*. "In occasione di Identità Milano 2024 vogliamo raccontare quanto la sperimentazione sulle farciture sia in grado regalare esperienze memorabili e narrare la ricchezza gastronomica delle diverse tradizioni regionali. Un concetto che ben si sposa con la nostra filosofia, che desidera promuovere le tipicità italiane e la loro valorizzazione, attraverso un catalogo che vanta oltre trecento salumi diversi, realizzati con materia prima 100% italiana e frutto di un antico saper fare artigianale."*

**Levoni**

Ingredienti naturali, scelta delle carni migliori e attenzione per il benessere animale sono solo alcuni degli elementi del metodo Levoni. La selezione di erbe aromatiche e spezie macinate al momento, il rispetto per i tempi di stagionatura e l'affumicatura naturale 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.