Tre merende d'autore con i salumi Levoni
A Identità Golose, Renato Bosco, Matteo Felter e Gianluca Gorini interpretano i salumi Levoni per tre spuntini d'autore all'insegna del Made in Italy.

Pizza, toast e piadina incontreranno la bontà dei salumi Levoni in occasione della 15esima edizione di Identità Golose, in programma dal 23 al 25 marzo a Milano. Ad interpretarli tre importanti personalità dell'enogastronomia che avranno il compito di esaltare i prodotti utilizzati valorizzando i sapori, la materia prima 100% italiana e il saper fare che contraddistinguono l'azienda dal 1911.

Essenzialità è la parola d'ordine alla quale dovranno ispirarsi per le farciture Renato Bosco, importante firma del mondo della pizza, Matteo Felter executive chef del Grand Hotel Fasano, resort 5 stelle situato sul lago di Garda, e Gianluca Gorini, chef candidato al World Restaurant Awards e titolare del ristorante daGorini. Nella preparazione delle loro merende gourmet, l'utilizzo di pochi ma selezionati ingredienti valorizzerà il gusto dei salumi facendo emergere quegli aspetti che da sempre caratterizzano la produzione Levoni e che si traducono nell'essere trasparenti, qualitativamente ineccepibili e soprattutto buoni.

"Abbiamo deciso di confermare anche per quest'anno la nostra presenza a Identità Golose - afferma Marella Levoni - perché desideriamo affiancare il mondo Ho.re.ca, nelle sue varie accezioni, al mondo delle botteghe e salumerie con cui da sempre lavoriamo. Per questo abbiamo scelto alcuni dei protagonisti dell'universo della pizza, della ristorazione e dell'hotellerie che, ispirati dai nostri salumi, proporranno tre diverse idee di merenda italiana. Ci sentiamo profondamente vicini al mondo della ristorazione: proprio come fanno gli chef più creativi e attenti, in Levoni dedichiamo tutto il tempo necessario alla creazione dei nostri salumi, perché la bontà e la qualità nascono dalla cura del dettaglio, senza fretta".

Ingredienti naturali, scelta delle carni migliori, particolare attenzione ai tempi di stagionatura, spezie ed erbe aromatiche selezionate, un'esclusiva miscela di legni per l'affumicatura: sono questi, ancora oggi, i segreti che fanno di Levoni uno dei marchi più apprezzati nelle migliori salumerie e nei più rinomati ristoranti in Italia e nel mondo.

Il programma delle degustazioni
Dalle ore 11.00 alle 16.00, presso lo stand Levoni

Sabato 23/3
Matteo Felter, Grand Hotel Fasano
Il toast e il club sandwich

Matteo Felter è executive chef del Grand Hotel Fasano, storico resort 5 stelle situato a Gardone Riviera dove, oltre a gestire tutta l'offerta ristorativa, è anima del ristorante Il Fagiano, spazio d'espressione riservato alla ricerca e all'alta cucina. Felter coltiva da

sempre un grande amore per la salumeria, passione tramandata dalla sua famiglia titolare da generazioni di una drogheria a Salò.

Domenica 24/3
Renato Bosco, Saporè
La Pizza

Renato Bosco si avvicina a 19 anni al mondo della pizza appassionandosi a lieviti, farina e impasti, senza più abbandonarli: questa passione la esprime ogni giorno a San Martino Buon Albergo nella cucina della sua Saporè, insegna di pane e di pizza con divagazioni dolci.

Lunedì 25/3
Gianluca Gorini, Da Gorini
La piadina romagnola

Il suo stile autorale, sapientemente legato alla tradizione romagnola, si esprime nella cucina del suo primo ristorante di proprietà, daGorini, a San Piero in Bagno. Gianluca Gorini è stato premiato come "Miglior chef" dalla *Guida Identità Golose 2019.*