Eataly sceglie Levoni per il nuovo store di New York

nicolalevoni-eatalynycdowntown-def-3dc92a52

Levoni, storico brand di salumi di alta qualità, è la prima azienda italiana a portare negli Stati Uniti i salami 100% italiani. Tutta la bontà di salumi di eccellenza, ottenuti da suini nati, allevati e trasformati in Italia, entra a far parte della proposta gastronomica del nuovo Eataly New York City Downtown, inaugurato il 2 agosto 2016. Nel tempio del gusto e del buon cibo italiani, Levoni e Eataly condividono gli stessi valori di attenzione a qualità e bontà, un connubio di delizia per il palato e di trasparenza per i consumatori, elementi rispetto ai quali Levoni non ammette vie di mezzo, come ben esprime la dichiarazione del manifesto dell'azienda "O tutto, o niente. Noi abbiamo scelto tutto. Tutti i salumi a marchio Levoni sono "nati e allevati" in Italia perché sulla qualità, sulla bontà e sulla trasparenza non ci sono vie di mezzo. O tutto o niente ci siamo detti, noi abbiamo scelto tutto".

«L'ingresso di Levoni nel mercato statunitense in partnership con un brand come Eataly, che si fa portatore nel mondo dell'orgoglio e dell'eccellenza italiani con uno spirito di condivisione e scambio culturale che a Eataly NYC Downtown diventa particolarmente forte – dichiara il Presidente **Nicola Levoni** – *ci rende maggiormente fieri del percorso di qualità che la nostra azienda non ha mai smesso di perseguire fino a portare a compimento, proprio nella primavera 2016, la propria offerta Tutto Made in Italy»*.

*NicolaLevoni_OscarFarinetti_def**«Tutti gli oltre 300 salumi a marchio Levoni sono ottenuti da suini nati, allevati e trasformati in Italia* spiega Nicola Levoni. *È una scelta coerente con la filosofia dell'azienda che da sempre cerca una qualità senza compromessi, offrendo al consumatore informazioni chiare per operare le proprie scelte. La decisione di esplicitare la provenienza delle carni è la naturale conseguenza del legame della nostra azienda con il nostro territorio. Qui vengono allevati i suini che utilizziamo per produrre i nostri salumi, qui è radicata la tradizione della lavorazione delle carni e qui, nella nostra azienda, da oltre 100 anni si tramanda da una generazione all'altra il sapere della produzione di salumi di qualità. Questo vale sia per la nostra famiglia, sia per le persone*

che, con passione, lavorano con noi».

E il “Tutto Made in Italy secondo Levoni” è proprio questo: una proposta forte e innovativa che con quel “Tutto” va oltre il concetto di “Made in Italy” (trasformazione sostanziale della materia prima in Italia) inglobando i requisiti di “Origine Italia” (suini nati, allevati e macellati in Italia). Una scelta aziendale importante, impegnativa, senza sfumature, grazie alla quale il consumatore ottiene certezza sulla reale italianità della carne senza timore di incorrere in errate interpretazioni e che l’azienda ha voluto sostenere con una certificazione volontaria non di una linea di prodotti, ma di tutti i salumi a marchio Levoni.

salame-finocchiona+pane-sciapo-toscanoIl Gruppo Levoni vanta un solido Sistema di Gestione della Qualità che garantisce l’eccellenza dei suoi salumi. Già da oltre 10 anni tale sistema è certificato secondo lo standard globale per la sicurezza alimentare BRC (British Retail Consortium). Oggi anche l’origine italiana delle carni di tutti i salumi a marchio Levoni è certificata: per i prodotti DOP da INEQ e IPQ, enti certificatori nominati dal MIPAAF; per tutti gli altri salumi da CSQA secondo la norma ISO 22005:2008 standard di riferimento dei Sistemi di Rintracciabilità Agroalimentari che ha assegnato a Levoni il Certificato n. 41455.

www.levoni.it