

SALUMI



QUALITÀ SENZA COMPROMESSI, SALVAGUARDIA E VALORIZZAZIONE DEL LAVORO ARTIGIANALE, RUOLO DETERMINANTE DEL FATTORE UMANO: LEVONI COMPIE 100 ANNI E MANTIENE FEDE AI PRINCIPI DI SEMPRE SOSTENENDO LA DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO, SALUMERIE E GASTRONOMIE, CON UN PROGRAMMA DI FORMAZIONE

Levoni punta sulla formazione

Federica Belvedere

1

911-2011. LEVONI COMPIE 100 ANNI e si tiene stretti i principi che per un secolo si sono rivelati vincenti: qualità senza compromessi, salvaguardia e valorizzazione del lavoro artigianale, ruolo determinante del fattore umano. Principi che hanno condotto l'azienda a essere un'affermata realtà industriale composta di persone e artigiani esperti che producono salumi con la stessa cura e attenzione di sempre. Per festeggiare un compleanno così importante Nicola e Marella Levoni, presidente il primo e responsabile della comunicazione la seconda, hanno scelto un locale d'eccezione come Il Salumaio di via Montenapoleone nella nuova sede di Palazzo Bagatti Valsecchi, a Milano. Una scelta non casuale, che da un lato rimanda al bisnonno Ezechiello Levoni, andato da Castelnuovo Rangone (Mo) a Milano per perfezionarsi nell'arte della norcineria, dall'altro sottolinea l'importanza che salumerie e gastronomie rivestono per Levoni: "Dopo anni di flessione -afferma Nicola Levoni- le



botteghe stanno vivendo un ritrovato ottimismo. Noi da sempre sosteniamo e crediamo nella distribuzione al dettaglio, crediamo che ci sia un futuro per le piccole e medie realtà e per chi crede nella qualità dei nostri prodotti e nei rapporti umani. Perciò Il Salumaio è la sede giusta per

ribadire la nostra filosofia". "Per i prossimi cent'anni intendiamo portare avanti la qualità del servizio e della distribuzione in un canale per noi determinante che sono le salumerie e le gastronomie dove i nostri salumi sono valorizzati al meglio", aggiunge Marella Levoni.

Levoni, che ha chiuso il 2010 con un fatturato di 100 milioni di euro, vende il 70% dei suoi 200 prodotti attraverso 8 mila negozi tra salumerie, macellerie, gastronomie, nelle quali il fattore umano e il rapporto con il fornitore e il cliente riveste un ruolo determinante. Non per niente, dal 2000 gli sforzi di comunicazione dell'azienda di Castellucchio (Mn) si concentrano sulla forza vendita, sulla formazione dei commercianti al dettaglio e sulla partecipazione a eventi a favore di una rinnovata cultura del cibo. Nasce nella primavera del 2007 l'idea di porsi al fianco dei negozianti al dettaglio tradizionale: ecco tre anni di lezioni dedicate agli operatori del settore, gastronomi, salumieri, macellai di qualità nati dal progetto *Maialino d'argento* e che ora sono confluiti anche nel libro *Gestire un negozio alimentare*, a cura di Cristina Bertazzoni ed edito da **Franco Angeli**, che si pone l'obiettivo di aumentare la potenzialità e la professionalità dei piccoli negozi di città e periferia e di dare un supporto a chi ha aiutato l'azienda a crescere in questi anni. **FB**



Nicola e Marella Levoni hanno festeggiato il centenario nella nuova sede del Salumaio a Palazzo Bagatti Valsecchi a Milano

