



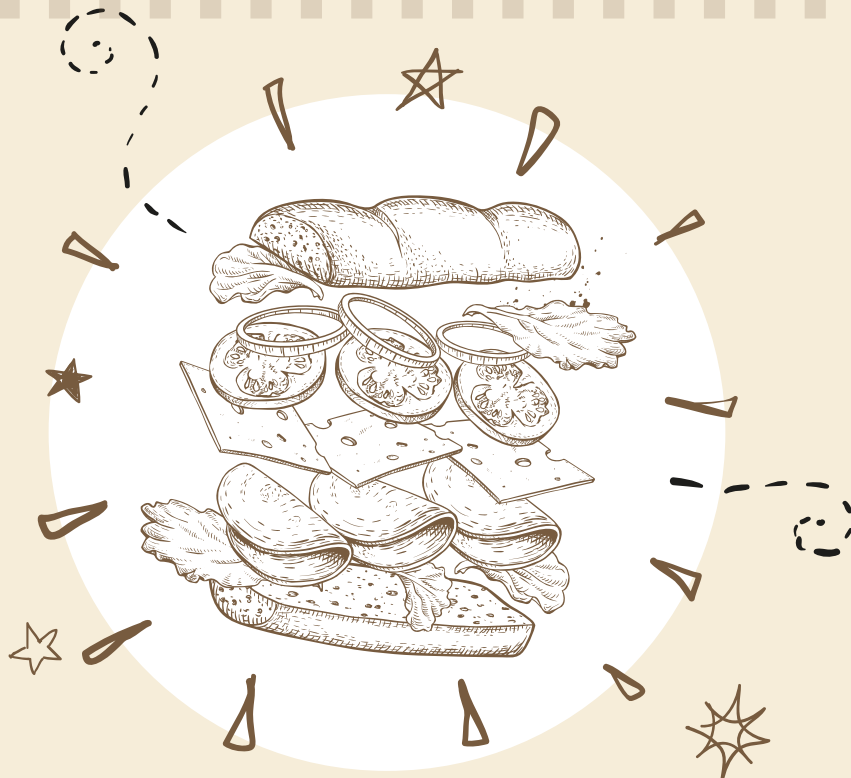
I migliori panini delle

STAZIONI LEVONI

.....

RICETTARIO





DALL'OPEN LAB DELL'EVENTO “PORTE APERTE IN LEVONI”

nasce “il primo ricettario dei panini Stazioni Levoni”.
Tante gustose ricette, ideate dai gruppi di lavoro, che
interpretano la merenda per eccellenza.

Scopri i premi assegnati alle golose creazioni dei partecipanti!

PREMIO MIGLIOR PANINO

Grand Gourmet



“IL SICULO RIVISITATO”

- Per un pranzo non complicato, mangia il siculo rivisitato.

Gruppo di lavoro:

“ASSOLUTAMENTE LEVONI”

- Salumeria Pontillo Vincenzo (Agrigento)
- L'Alimentari di Lisi Oriana & C. sas (Frosinone)

INGREDIENTI

- Pane Ciabatta ai 5 cereali croccante
- Prosciutto cotto L'Artemano Levoni
- Fiordilatte
- Pomodori secchi
- Acciuga di Sciacca sfilacciata
- Foglie di basilico fresco
- Olio
- Sale
- Pepe



“IL GUSTO TRA LE MANI”

- Il gusto tra le mani non ti far scappare... mangialo per poter sognare!

Gruppo di lavoro:

“I MAIALINI VOLANTI”

- Salumeria Porfiri Stefania (Macerata)
- Macelleria Parton (Padova)

INGREDIENTI

- Pane cotto a legna
- Mortadella L'Artemano Levoni
- Gorgonzola dolce
- Cipolla caramellata

PREMIO MIGLIOR PANINO

Pausa pranzo



“IL TRICOLORE”

- Se vuoi un panino con sapore,
assaggia il nostro tricolore!

Gruppo di lavoro:

“AFFETTOSAMENTE LEVONI”

- Salumeria Tagliani Olivo (Brescia)
- Prosciutteria Macelleria e Salumeria di Luca Caruso (Cosenza)
- Macelleria Rosso Alberto (Torino)

INGREDIENTI

- Pane Ciabatta croccante
- Prosciutto crudo L'Artemano Levoni
- Crema di Parmigiano Reggiano
- Carciofi grigliati
- Pezzetti di noci

“LA ROSETTA PERFETTA”

- Se vuoi la merenda perfetta,
mangia la rosetta!

Gruppo di lavoro:

“IL MAIALINO RAMPANTE”

- Salumeria Trockner Sebastian srl (Bolzano)
- Salumeria Ferrara Principia (Potenza)

INGREDIENTI

- Pane Rosetta
- Mortadella L'Artemano Levoni
- Stracciatella
- Granella di pistacchi
- Rughetta/rucola

PREMIO MIGLIOR PANINO

Gusto & leggerezza



“IL CAMURRIUSE SICILIANO”

- Il panino leggero ma non troppo

Gruppo di lavoro:

“I CORONA”

- I Salumi del Re (Catania)
- Alimentari De Notaris Luca (Avellino)

INGREDIENTI

- Pane bianco
- Prosciutto crudo L'Artemano Levoni
- Fiordilatte di Agerola
- Battuta di pomodorini secchi

“PANINO SCHIACCIATA TOSTATA”

- Panino levoncino di gusto italiano con crudo Artemano

Gruppo di lavoro:

“I LEVONCINI FOREVER”

- Antichi Sapori di Volpe Luigi (Roma)
- I Carnivori di Zotti Marino (Frosinone)

INGREDIENTI

- Schiacciata
- Prosciutto crudo L'Artemano Levoni
- Stracciatella pugliese
- Carciofini sottolio
- Olio extra vergine di frantoio
- Aroma ai 3 pepi macinato al momento

PREMIO MIGLIOR PANINO

Inclusivo



“DA NORD A SUD”

- Il panino che unisce!

Gruppo di lavoro:

“I LEVONETTI”

- Salumeria Pontillo Vincenzo (Agrigento)
- Salumeria Schenone dal 1936 di Schenone Giovanna Maria (Pavia)
- La bottega del gusto di Giuseppe Fragale (Cosenza)

INGREDIENTI

- Pane casereccio
- Prosciutto cotto L'Artemano Levoni
- Crema di Gorgonzola dolce
- Scaglie di Caciocavallo Silano
- Pomodorini secchi

“FOCACCIA ARTEMANO”

- Se una pausa buona vuoi fare...
una focaccia con il prosciutto Levoni devi mangiare!

Gruppo di lavoro:

“I RIGOROSAMENTE LEVONI”

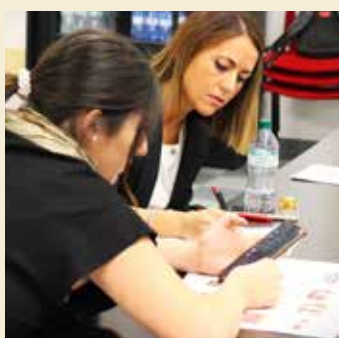
- Salumeria Fratelli Esposito (Germania | RANSBACH-BAUMBACH)
- Salumeria Mamma Maria (Germania | KOELN)
- Gustomania (Germania | HAGEN)

INGREDIENTI

- Focaccia
- Prosciutto crudo L'Artemano Levoni
- Pesto rosso di pomodorini secchi
- Rucola
- Burrata

MANTOVA,

22/23 ottobre - 29/30 ottobre '23



Grazie per aver partecipato!

.....