



# LO SPEZIALE

salame con semi di cumino dei prati  
e di finocchietto selvatico







# LO SPECIALE PER UN TERRITORIO SPECIALE

Lo Speciale è nato pensando al Trentino Alto Adige, ai profumi e ai sapori di questa meravigliosa terra. Un tributo ai luoghi che da sempre amano e scelgono i nostri salumi.



## IL NOSTRO MADE IN ITALY

---

Tutte le nostre ricette a marchio Levoni vengono create  
da **carni di suini nati, allevati e trasformati in Italia**  
attentamente selezionate e lavorate con cura.

## LE NOSTRE SPEZIE

Con i più grandi aromatieri italiani selezioniamo **le spezie più pregiate** e le lavoriamo tutti i giorni per garantire profumi e sapori unici, armonici ed equilibrati sempre con l'obiettivo di **esaltare la qualità della nostra carne.**



## LO SPECIALE LEVONI: UN TRIPUDIO DI SAPORI

Lo Speciale è una nuova ricetta Levoni; un salame impreziosito dai profumi e dai sapori del finocchietto selvatico e del cumino dei prati, due spezie perfette per esaltare il gusto della carne di suino, nel rispetto delle più antiche tradizioni norcine italiane; ancora una volta abbiamo voluto creare un salume dal perfetto equilibrio sensoriale, con note rotonde e una freschezza inimitabile.





## CUMINO DEI PRATI

**NOME:** il nome scientifico del cumino dei prati è *Carum Carvi* e deriva dal latino medievale; è chiamato anche Cumino tedesco, Kummel, Kummin, Cumin des prés, Alcaravea, Karauya e Anice dei Vosgi.

---



### Provenienza geografica

È originario dell'Europa e dell'Asia Occidentale. Nella flora italiana lo troviamo nelle zone subalpine e sull'Appennino settentrionale, nelle zone collinari e fino ad una altitudine di 2.300 metri.



### Proprietà

Il cumino dei prati è ricco di ferro, di proteine e di minerali, stimola l'appetito e la digestione, tanto che i semi possono essere masticati subito dopo il pasto, o utilizzati per preparare infusi.



### Curiosità

Nei tempi antichi il cumino dei prati era ritenuto prezioso perché si diceva proteggesse la casa dai furti. L'uso poi si estese alle pozioni d'amore; le donne credevano che servisse per proteggere i propri mariti dalle "tentazioni".

## FINOCCHIETTO SELVATICO



**NOME:** il nome latino del finocchietto selvatico è *Foeniculum vulgare*, dal diminutivo di *foenum*, “fieno”, per le sue caratteristiche foglie sottili. In alcune regioni italiane viene chiamato finocchina.

---

### Provenienza geografica

Il finocchietto selvatico è originario delle zone mediterranee ed è presente allo stato naturale nel nostro paese. Si trova sia in pianura che nelle zone collinari fino a circa 800-1.000 metri di altitudine.



### Proprietà

I semi di finocchietto selvatico sono un ottimo digestivo, contrastano i radicali liberi e sono preziosi per eliminare le tossine. Favoriscono inoltre il riequilibrio del colesterolo e hanno proprietà balsamiche.



### Curiosità

Non tutti sanno che il nome Maratona, leggendaria città dove gli ateniesi sconfissero i persiani nel 490 a.C., significa proprio “campo di finocchi”; lì infatti questa pianta cresceva particolarmente rigogliosa.









## PHILIPP FALLMERAYER CHEF DEL RISTORANTE BRIX 0.1 A BRESSANONE (BZ)

Dall'Alto Adige all'Asia, dall'Australia fino a Dubai, dal Kazakistan alla Svizzera. Ho girato il mondo imparando a cucinare da cuochi stellati, mantenendo sempre vivo l'interesse per le novità. Sono poi ritornato a Bressanone – la mia città natale e per me il posto più bello d'Italia! – dove nel 2016 ho aperto insieme al mio socio e amico

Ivo Messner **Brix 0.1**, un ristorante che con innovazione propone ingredienti e abbinamenti tipici del territorio ma non solo. In cucina sono un vero perfezionista, curo ogni singolo piatto con passione e amore. I miei assi nella manica sono la creatività senza limiti e la stravaganza culinaria, nella cucina più gourmet così come in quella di tutti i giorni.

**Cosa farei con pane e salame? Se il salame è LO SPECIALE Levoni, la risposta è nelle mie ricette.**

*Fallmerayer Philipp*



# BREZEL CON LO SPEZIALE, BURRO SALATO, OLIVE VERDI E MIELE

---

## INGREDIENTI (PER 1 PANINO):

1 Brezel (tipico pane altoatesino intrecciato)  
8 fette di salame LO SPEZIALE Levoni  
20 g di burro salato  
10 g di olive verdi  
insalata (aneto, basilico, frisée o a piacere)  
10 ml di olio d'oliva  
1 cucchiaino di miele  
sale



## PREPARAZIONE:

Tagliare il Brezel a metà.

Adagiare, alternandole, una fetta di salame LO SPEZIALE e una fetta di burro salato freddo su una metà del Brezel.

Tagliare le olive a pezzetti.

In una ciotola condire l'insalata con olio d'oliva, sale, miele e le olive tagliate.

Sistemare l'insalata sopra le fette di salame LO SPEZIALE e di burro.



# VINSCHGERLE CON LO SPEZIALE, FINOCCHIO, RICOTTA AL FORNO E ANETO

---

## INGREDIENTI (PER 1 PANINO):

1 Vinschgerle (panino di segale)  
8 fette di salame LO SPEZIALE Levoni  
20 g di finocchio  
10 ml di olio di oliva  
5 g di finocchietto  
zucchero a velo  
10 g di ricotta  
5 g di aneto  
sale



## PREPARAZIONE:

Tagliare il Vinschgerle a metà.

Sbriciolare la ricotta e infornare a 180° per 10 minuti circa fino a farla dorare. Adagiare le fette di salame LO SPEZIALE su una metà del Vinschgerle. Preparare il finocchietto caramellato mettendolo in una padella molto calda e arrostando bene i semi.

A fine cottura aggiungere un po' di zucchero a velo.

Tagliare il finocchio finissimo e lasciarlo 2 minuti in acqua fredda per renderlo più croccante. Togliere dall'acqua, asciugare e condire con un po' di olio d'oliva, del sale e il finocchietto caramellato. Sistemare il finocchio condito sopra LO SPEZIALE e completare con la ricotta al forno e un po' di aneto.





# ROSETTA CON LO SPEZIALE, LOLLO ROSSA, FETA E GREMOLADA DI PINOLI

---

## INGREDIENTI (PER 1 PANINO):

1 Rosetta  
8 fette di salame LO SPEZIALE Levoni  
20 g di insalata lollo rossa  
5 g di prezzemolo  
buccia di limone  
10 g di feta  
5 g di pinoli  
10 ml di olio di oliva  
sale



## PREPARAZIONE:

Tagliare la Rosetta a metà.  
Adagiare le fette di salame LO SPEZIALE su una metà della Rosetta.  
Lavare l'insalata e tagliarla in piccoli pezzi.  
Preparare la gremolada unendo prezzemolo e buccia di limone tritati, pinoli, olio d'oliva e sale.  
Tagliare la feta a cubetti.  
Sistemare sopra LO SPEZIALE la lollo rossa, la feta e completare con la gremolada.





# FOCACCIA CON LO SPEZIALE, CARCIOFO SOTT'OLIO E MAIONESE

---

## INGREDIENTI (PER 1 PANINO):

1 Focaccia  
8 fette di salame LO SPEZIALE Levoni  
1 carciofo sott'olio  
30 g di maionese  
5 g di aglio (facoltativo)



## PREPARAZIONE:

Tagliare a metà la Focaccia.

Adagiare le fette di salame LO SPEZIALE su una metà della Focaccia.

Sistemare il carciofo sott'olio tagliato a fette sopra LO SPEZIALE e completare con la maionese.

Se si vuole dare alla maionese un gusto più deciso, aggiungere dell'aglio tritato finemente.



# LO SPEZIALE PER UN TERRITORIO SPECIALE

Nelle migliori salumerie



Si ringrazia BackMagic per la collaborazione



@lospeziale.levoni

**Levoni S.p.A.**

Via Matteotti, 23 | 46014 Castellucchio (MN) Italia

Tel. +39 0376 434011 | Fax +39 0376 434000

[levoni@levoni.it](mailto:levoni@levoni.it)

[levoni.it](http://levoni.it)

