

Tempo di feste e sagre: LeviSalumi è pronto a ripartire

Pubblicato: Martedì 5 Aprile 2022



Salamelle, hamburger, spiedini, costine, ma anche tutti i tipi di **salumi stagionati e cotti**. È tutto quello che offre **LeviSalumi srl di Cislago**, ovvero tutto l'occorrente che serve a **sagre e feste** per una perfetta riuscita delle varie iniziative estive. «Il settore sembra si stia riprendendo dopo due anni di fermo dovuti alla pandemia – spiega **Emiliano Levis**, titolare dell'azienda che prosegue l'attività del padre iniziata negli anni '70 -. Finalmente a poco a poco riprende la vita sociale, anche con feste e sagre, che da sempre seguiamo con molta attenzione e passione».

LeviSalumi si trova nella zona industriale di Cislago, dove si è trasferito circa 15 anni fa. In questo lasso di tempo i dipendenti sono passati da 2 a 12 persone. Ancora oggi, oltre a Emiliano, vi lavorano ancora anche il padre **Giovanni** e la madre **Camilla**. «Prima del Covid servivano **decine di feste e sagre ogni settimana**, coprendo un'area che va **dal varesotto, al comasco e al milanese**, arrivando anche a coprire una parte del **Piemonte** – racconta Emiliano -. Adesso sembra che l'attività stia riprendendo e noi siamo pronti con la nostra offerta selezionata».

«La nostra specialità sono i prodotti per la **griglia**, utilizziamo solo carne di origine italiana, senza allergeni, con utilizzo di spezie preparate da noi – prosegue -. Prepariamo tutto **con ricette nate da mio padre** e cerchiamo sempre di abbinare tradizione e qualità con innovazione e cercando di seguire anche l'andamento del mercato. Per esempio oltre alle classiche **salamelle**, facciamo anche quelle già pronte, pelate, per la griglia. Poi abbiamo la vasta gamma per **hamburger, spiedini, costine**, che siamo abituati a servire in grandi quantità. La gamma non si ferma qui: produciamo e serviamo anche **tutti i tipi di salumi stagionati e cotti**. Rispetto alle nuove tendenze, come quella del **BBQ**, abbiamo anche a

disposizione tutti i tagli di suino: **ribs e pulled pork**».



«Siamo un'azienda familiare e abbiamo scelto di servire **anche il piccolo dettaglio**, per garantire un servizio di qualità – continua Emiliano -. Siamo fuori dalla grande distribuzione per scelta, per stare vicini alle realtà territoriali, dando prodotto e servizio. **Il territorio è molto importante per noi**: scegliamo materie prime selezionate che ci permettono di arrivare a prodotti di qualità, curando ogni fase della lavorazione e tenendo una filiera molto corta».

L'attività è cresciuta molto **anche con i privati cittadini**, che possono recarsi allo **spaccio aziendale** aperto tutti i giorni, dal lunedì al sabato ([qui tutte le info](#)). Chiunque può scegliere i prodotti oppure ordinarli direttamente per telefono (02 9638 0196) o mail a info@levisalumi.it.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it