



ROTARY INTERNATIONAL

Service Above Self – He Profits Most Who Serves Best



CARLOGIORGIO PEDERCINI
Governatore 2009-2010

Club Castiglione delle Stiviere – Alto Mantovano Distretto 2050 - ITALIA

Club gemellato con Rotary Club Erding (D)

JOHN KENNY
Presidente R.I. 2009-2010

In questo numero

BOLLETTINO n. 30 del 27 marzo 2010

1. *Interclub del 27 marzo 2010*
2. *Assemblea Distrettuale a Cremona (10 aprile 2010)*
3. *Prossimi Appuntamenti*

ATTENZIONE !

**La conviviale di Giovedì 15 aprile
si terrà nella sede provvisoria presso il
"Ristorante Da Renato" a Solferino**

RC CASTIGLIONE STIVIERE ALTO MANTOVANO Interclub del 27 marzo 2010

Sede LEVONI S.p.a. – Castellucchio (MN)

Tema dell'Interclub **Visita allo stabilimento della Levoni S.p.A.**

Relatore *Paolo Levoni*

Presiede PAOLO LEVONI (RC Mantova Postumia)

CLUB PRESENTI	SOCI PRESENTI	SIGNORE/I	OSPITI
CASTIGLIONE DELLE STIVIERE E ALTO MANTOVANO RC MANTOVA POSTUMIA RC PIADENA OGLIO CHIESE	13	7	2
TOTALE PRESENTI	22		

Soci presenti Giancarlo Barbieri, Angelo Beschi, Enzo Braghini, Giovanni Carattoni, Giorgio Colletto, Pietro Falcone, Rolf Kissing, Mariagrazia Nardi, Federico Pelloja, Graziella Rigon, Alessandra Seneci, Giulio Sereni, Guido Stuani
Alessandro Gnaccarini (RC Casalmaggiore, Viadana, Sabbioneta)

Signore Gianna, Carla, Emma, Vanna, Giacomo, Anna, Luisa

Ospiti Daria Dal Sasso

Statistica presenza soci 13/52 = 25%

Ci ritroviamo tutti, nella bella giornata di sole, sul piazzale antistante lo stabilimento della Levoni alle ore 10.00. Essendo una INTERCLUB con il RC Mantova Postumia ed il neo costituito RC Piacenza Oglio Chiese (del quale il nostro Club è padrino), il padrone di casa - Paolo Levoni - ci accoglie e ci chiede di suddividerci in tre gruppi per consentirci di svolgere agevolmente la visita.

La storia dell'azienda Levoni inizia nel 1911, con l'apertura di un salumificio alle porte di Milano. Giunta oggi alla quarta generazione, l'azienda produce un ampio assortimento di specialità (pancetta, prosciutto cotto e crudo, salami, mortadella, ...) tutte di altissima qualità, con cura "artigianale" ma con volumi "industriali" e controlli di produzione ferrei e capillari.

Tutto il processo produttivo si svolge infatti all'insegna del massimo controllo e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto, nell'osservanza di strettissime norme igienico-sanitarie. Indossiamo tutti camice e berretto "usa e getto" ed iniziamo la visita.

Colpisce - ad una prima occhiata - l'ordine e la pulizia di tutti i reparti che visitiamo: ci spiegano infatti che lo stabilimento lavora su un turno di otto ore, e che altrettante ne servono giornalmente per pulire tutti i macchinari e gli ambienti. Nel reparto produzione lavorano circa 320 addetti, mentre gli uffici contano una trentina di persone.

La carne viene stoccata all'interno di grandi celle frigorifere, in attesa di essere inviata ai reparti dove enormi "tritacarne" preparano in modo com-



pletamente automatizzato gli impasti dei vari salumi. Attualmente vengono prodotte oltre quaranta ricette per una novantina di prodotti diversi.

A tale scopo esiste un vero e proprio "Reparto ricette" nel quale vengono indicate le esatte quantità di materie da utilizzare per ogni prodotto e viene preparata la miscela di aromi da utilizzare nei vari impasti, il tutto pesato "al grammo" e identificato da un codice numerico ben preciso.

Una volta preparato l'impasto, dopo un periodo di decantazione in cella frigorifera, il composto viene inviato al reparto di confezionamento, dove la legatura avviene ancora manualmente secondo la tradizione artigianale.

I salumi vengono quindi fatti "stagionare" in apposite celle, stoccati in appositi magazzini e quindi inviati al reparto di spedizione.

L'affumicatura di certi prodotti, come il prosciutto di Praga, avviene in enormi forni a torre alimentati da legno di faggio, a differenza di molte altre aziende alimentari che invece fanno uso di aromi artificiali con risultati di gran lunga inferiori in termini di gusto.

La sicurezza del prodotto per il consumatore è l'obiettivo di ogni singola fase di produzione: in caso di necessità i prodotti vengono addirittura passati ai "raggi X" ! La visita si chiude con la proiezione di un filmato, commentata da Paolo Levoni, che illustra le fasi dell'intero processo produttivo.

La vista e il profumo di salami, prosciutti e mortadelle durante l'intera mattinata ha oramai scatenato la



fame dell'intero gruppo Ci accomodiamo nella sala , predisposta apposta per noi con lunghe tavolate imbandite con tovaglie rosse, per degustare in amicizia un ricco pranzo. Finalmente possiamo apprezzare le tutte le specialità Levoni: affettati di ogni tipo vengono serviti su grandi vassoi, seguiti da un ottimo riso alla pilota e dalla classica sbrisolona mantovana (il tutto inaffiato da buon lambrusco).



Ma non finisce qui: il nostro padrone di casa ha preparato per ciascun ospite un "cestino" che contiene alcune specialità Levoni, in modo da poter continuare anche a casa la degustazione. Grazie!



E' stata una bella occasione per conoscere ed apprezzare una realtà imprenditoriale mantovana di primissimo rilievo, oltre che ritrovarci in amicizia attorno ai tavoli anche con gli altri Amici rotariani.

(Testo a cura del Segretario – Foto di Graziella Rigon)



ENZO LUIGI BRAGHINI
Presidente
 e.braghini@eco-studiosrl.it

ALESSANDRA SENECI
Segretario
 alessandra.seneci@virgilio.it

LUIGI ZANGANI
Prefetto
 zangani.luigi@libero.it



ASSEMBLEA DISTRETTUALE 2010

Sabato 10 aprile ore 9.00

Ente Fiera di Cremona – Piazza Zelioli Lanzini, 1 – CREMONA

Il programma è scaricabile dal sito del Distretto www.rotary2050.org

PARTECIPATE NUMEROSI !

PROSSIMI APPUNTAMENTI

- | | |
|-------------------|---|
| Giovedì 8 aprile | INTERCLUB su HAITI con la Fondazione RAVA
<u>Ristorante Villa Conti Cipolla</u> – Olfino di Monzambano |
| Giovedì 15 aprile | CONVIVIALE “Da Pearl Harbour a Hiroshima”
<u>Ristorante DA Renato</u> – Via Ossario 27 SOLFERINO |
| Giovedì 29 aprile | CONVIVIALE “Il Gioco d’azzardo compulsivo”
<u>Sede da definire</u> |