



La sede di ALCAR UNO a Castelnuovo Rangone-Modena

DI TIZIANO PARMEGGIANI

Sante Levoni, Santino per tutti.

Nato a Castelnuovo Rangone Modena nel 1941. Negli anni Sessanta ha fondato ALCAR UNO, leader nelle carni suine e negli anni successivi ha sviluppato un impero industriale, creando centinaia di posti di lavoro.

Sante Levoni è nato imprenditore crescendo attraverso una gavetta di duro lavoro, iniziata in un seminterrato di casa, disossando mezzene di maiale e producendo le prime salsicce.

Il ricordo redatto da un amico di infanzia, nato nello stesso paese e insieme a Santino, diventato pure lui imprenditore delle carni. Ai suoi amici e parenti, Sante Levoni amava spesso presentarsi con un'arguzia, un suo motto che metteva in evidenza un carattere semplice e rassicurante. **"NON SONO UN SANTO MA SOLAMENTE UN SANTINO"**

Sante Levoni, ci lascia un grande imprenditore delle carni

Castelnuovo Rangone (Modena). Siamo nati nello stesso paese, siamo stati battezzati nella stessa chiesa, dove abbiamo fatto la prima comunione e la cresima, in anni diversi in quanto sono nato quattro anni prima di lui, in quella chiesa abbiamo fatto anche i chierichetti, possiamo dire che la chiesa è stata la nostra seconda casa.

Nei primi anni Cinquanta in Italia eravamo in pieno BOOM ECONOMICO, la guerra finalmente era finita, tutte le attività economiche vivevano un grande fermento, era il momento di pensare al lavoro, e Santino ha cominciato molto presto, dapprima come aiuto orologiaio, poi è passato al settore carni e salumi. A Castelnuovo erano nati tanti piccoli laboratori nei quali venivano disossate le mezzene di maiale e con quella carne si producevano delle ottime salsicce. Santino, ha iniziato verso i 14 anni a lavorare in un piccolo laboratorio, e credo che il nome "Laboratorio Fraulini", dove appunto si faceva quel tipo di lavoro. Io stesso, dopo un'esperienza di aiuto fornaio, ho iniziato a fare il medesimo lavoro. Santino era diverso, si vedeva poco in giro per il paese, lavorava molto, a 16 anni ha dato inizio a una sua attività, la famiglia LEVONI, come tante altre a Castelnuovo, si era costruita una casa, e nel seminterrato, al posto delle cantine o dei garage, Santino aveva allestito il suo primo laboratorio per disossare le mezzene di maiale e fare un po' di salsicce. Aveva 16 anni, non poteva, quindi, assumersi responsabilità legali, non poteva firmare assegni e nemmeno guidare un automezzo. Il legale rappresentante era la mamma, la signora Ersilia, erano gli anni 1957/58. Santino era veramente diverso da noi ragazzi, che qualche momento lo dedicavamo a giocare a



Onorificenza "Cavaliere nell'Ordine della Corona". Santino Levoni (a sx) riceve il "Titolo" il 23 Ottobre del 2009, da SE Jan De Bock, (a dx) Ambasciatore del Belgio a Roma



La famiglia di Sante Levoni in una foto ricordo nella residenza romana dell'Ambasciatore del Belgio, SE Jan De Bock. Da sx: Lorenzo, Luca, Miriam, Leonardo e Santino Levoni

pallone, ad andare in bicicletta, a passare qualche ora in piazza a ridere e scherzare, magari a guardare le ragazze che uscivano dalla chiesa dopo la messa. Lui era più maturo, era nato per fare l'imprenditore, non ha avuto nessun maestro era il suo istinto che lo guidava, lavorava molto, era molto



Una bella immagine di repertorio con Santino Levoni (a sx), Renzo Fossato (Uniceb); Lorenzo Levoni (CEO di Alcar Uno); Paolo De Castro, Europarlamentare, Commissione Agricoltura UE



Da sx: Santino Levoni, Alcar Uno; Danny Daneels, Consigliere in Diplomazia Economica del Belgio; SE Jan De Bock, Ambasciatore del Belgio a Roma

intelligente, molto modesto, chiedeva, guardava gli altri e imparava. Era molto curioso, si interessava di tutto, non parlava molto, ma sapeva ascoltare, non era arrogante e rispettava tutti.

Arrivano gli anni Sessanta e nasce la A.L.CAR. sas, (Accomandita Levoni Carni), un nuovo vero laboratorio per la lavorazione della carne. Al piano terra le celle frigorifere per la carne e la sala di lavorazione, più i servizi necessari a norma di legge. Al piano superiore l'appartamento per la famiglia, Santino si era sposato con Miriam, ed erano nati i figli Elisabetta, Lorenzo, Luca, Leonardo e Lucio che ci ha lasciato troppo presto per un tragico incidente. Una ferita profonda che tutta la famiglia non dimenticherà mai; Santino più volte me ne ha parlato, ne era rimasto molto colpito, quasi a sentirsi in colpa per ciò che era successo.

Voglio raccontare alcuni aneddoti di come si lavorava negli anni 1965/68. Lavoravo presso il Salumificio Invernizzi di Melzo; Santino veniva regolarmente a consegnare la carne con un camion, ricordo un leoncino o un tigrotto, la carne era normalmente congelata in blocchi da 20 kg. cadauno. Non avevamo i pallet ed i mu-



a sx, Santino Levoni, sempre presente alla "Festa dello Zampone più Grande del Mondo"

letti per caricare e scaricare la carne, veniva caricata manualmente sul fondo del cassone, blocco su blocco, fino ad arrivare al tetto. Quando arrivavo alle 6.30, in qualsiasi stagione, Santino era già lì che mi aspettava, era partito da Castelnuovo Rangone all'una di notte. Dopo aver sorseggiato un caffè nel vicino bar, entravamo nel cortile per iniziare lo scarico della carne, era lui che apriva lo sportello del suo camion, era lui che cominciava a scaricare prendendo con le mani ogni blocco, lo appoggiava sul nastro trasportatore e due dei nostri collaboratori, addetti allo scarico, manualmente prendevano i blocchi li mettevano dentro nei carrelli e li portavano nelle celle frigo, anche li stivati dal pavimento fino al soffitto delle celle. Questo episodio ho voluto ricordarlo per far capire ai nuovi Capitani delle nostre industrie, i sacrifici che molti dei loro genitori hanno dovuto affrontare agli inizi, mentre oggi ci sono tanti mezzi meccanici, quasi automatici, per svolgere quelle operazioni. Macchine, Impianti e Tecnologie Innovative, sviluppate anche grazie all'esperienza di coloro che in passato si sono molto sacrificati, con braccia e schiena sempre sotto pressione.

Dal disosso delle teste e delle mezzenze di maiale, Santino, aveva presto capito che bisognava passare alle cosce di maiale, il vero taglio di pregio e valore aggiunto nel consumo dei salumi. **Parte, nella seconda metà degli anni 80, la ALCAR UNO SPA.**

I consumi, favoriti dal benessere che in Italia erano in continua crescita, erano cambiati. Volevamo mangiare di più e, soprattutto, mangiare meglio, migliorare la qualità e la salubrità del prodotto. Le Industrie di trasformazione chiedevano le cosce disossate rifilate a regola d'arte e pronte per la salagione e anche per la produzione del prosciutto cotto, che da quegli anni in poi ha avuto una crescita esponenziale nei consumi. La scelta di Santino fu lungimirante e geniale. Ha favorito e sviluppato una grande prospettiva per il comparto dei prosciutti stagionati e cotti.



"Location" romana per la famiglia di Santino Levoni, nella sede dell'Ambasciata del Belgio in occasione dell'Onorificenza ricevuta. Cavaliere nell'Ordine della Corona.
Sullo sfondo i "Fori Imperiali"

Da sx: Leonardo, Lorenzo, Miriam, Santino e Luca

Nel 1989, è stata inaugurata la nuova sede costruita su un'area di 40.000. metri quadrati, e nel medesimo istante, Santino Levoni è entrato nel mondo dei prosciutti stagionati. Con la nuova sede produttiva in continua crescita, ha portato la "famiglia Levoni Sante e figli" a diventare il primo produttore di prosciutti stagionati al mondo, con vari stabilimenti a Parma, nel Modenese nel Veneto e a San Daniele.

Attualmente, ALCAR UNO, lavora le carni in varie regioni Italiane, in strutture acquisite nel corso degli anni, anche con marchi come GENERALFRIGO a Melzo, GLOBAL CARNI a Spilamberto di Modena. Da anni è attiva nel settore della macellazione e dell'allevamento dei suini, con il nuovo marchio FILIERA UNO. Inoltre, è entrata nel settore degli affettati e vaschette pronte al consumo, con camere bianche all'avanguardia e tecnologie innovative. Oggi le Carni e i Prosciutti stagionati di ALCAR UNO, vengono esportati in molti paesi nel Mondo.

NON SOLO CARNI E PROSCIUTTI.

Santino a Castelnuovo Rangone, ha contribuito a cambiare molte cose. Negli anni, molti agricoltori hanno dismesso la loro attività e hanno venduto i terreni a un immobiliare di Santino per poter costruire nuove unità abitative e industriali.

Il paese cresceva grazie a tutte queste nuove iniziative del dopoguerra, la popolazione da poco più di 5.000. abitanti oggi ne conta 16.000. Per lo sviluppo di Castelnuovo Rangone, servivano nuove abitazioni e Santino le costruiva e le vendeva, mentre le affittava a chi non poteva acquistarle.