Al Festival “I Primi d'Italia”,

lo Chef Peter Brunel e il panettone Loison: un duetto vincente!

*Da Giovedì 26 a Domenica 29 settembre, nel cuore di Foligno, il Panettone classico Loison sarà protagonista di una serie di straordinari dessert realizzati dallo Chef Peter Brunel, in occasione degli appuntamenti “Proposte con le stelle”.*

Saranno quattro giorni intensi e da ricordare quelli che la Loison di Costabissara (VI) si appresta a vivere a **Foligno**.

L'occasione? La XV edizione de "**I Primi d'Italia**", il festival nazionale dei primi piatti dove il Panettone Loison sarà protagonista assoluto negli appuntamenti “**Proposte con le stelle**”. Circa **200 chili di** **Panettone Classico Loison**, infatti, si trasformeranno in cubetti, briciole e bruschette che saranno elaborati e impiattati in **5.000 porzioni di dessert**, grazie all'abilità dello chef stellato **Peter Brunel** ([www.peterbrunel.net](file:///C:\Users\vdeguio\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary%20Internet%20Files\Content.Outlook\2R125UNF\www.peterbrunel.net))

Già interprete di altre performance a questa manifestazione dal 2011, Brunel con i “Cooking Show” esprimerà la sua creatività in **cinque favolose interpretazioni** dove il **Panettone Loison** sarà l'ingrediente principe in tutte la sua **versatilità e piacevolezza**. Ecco le proposte:

* Crema di yogurt all'olio extravergine, con dadi di Panettone Loison e briciole di pasta al miele
* Macedonia di pasta, Panettone Loison su crema di Sagrantino e mandorle
* Spiedo di Panettone Loison con crema di riso alla grappa
* Crema di pasta al prosecco con dadi di Panettone Loison e mandorle
* Spiedo di Panettone Loison con crema di riso al Rosso di Montefalco.

Che dire, allora: vi aspettiamo da giovedì 26 settembre a domenica 29 settembre per degustare assieme le favolose proposte organizzate da Circle23 presso la Taverna Croce Bianca – Villaggio del Gusto 19, Foligno.

**Press Info:**

[press@loison.com](mailto:press@loison.com)

Eleonora Pontello +39 0444 557844   
Giulia Marruccelli +39 347 0452739   
[www.loison.com](http://www.loison.com/)  
[www.insolitopanettone.com](http://www.insolitopanettone.com/)

[www.facebook.com/loison.panettone](https://www.facebook.com/loison.panettone)