

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

Comunicato stampa n. 48 – 20 Novembre 2013

Schio Design Festival: ecco il debutto del dessert multisensoriale di Panettone Loison

Nella serata che si è tenuta martedì 19 novembre, è stato presentato un tritico composto da Spiedino di Panettone, Panettone da bere e gelato di Panettone, dove il panettone non è fine a se stesso ma ingrediente multisensoriale del dessert

Design e aziende si sono incontrati per il quarto anno consecutivo a “**Schio Design Festival**”: l'evento ogni anno apre nuove frontiere ed opportunità per le **azienda a cui sono stati abbinati una coppia di designer** che hanno avuto il compito di studiare un oggetto di design a tema libero, svilupparlo in collaborazione con l'azienda stessa e che in seguito ha realizzato il prototipo dell'oggetto.

I prototipi sono stati presentati ed esposti in occasione della mostra organizzata presso la Fabbrica Saccardo di Schio, un complesso industriale di fine '800 immerso nella magnifica cornice del Tretto di Schio (VI).

Anche **Dario Loison** è stato protagonista nell'ambito della settimana dello Schio Design Festival: martedì 19 novembre, infatti, Schio Design Festival ha presentato una serata dove il **design industriale è stato applicato al mondo del food & beverage**. Alla serata hanno partecipato gli chef stellati Nicola Portinari (La Peca, Lonigo), Corrado Fasolato (fresco di una stella Michelin al suo Spinechile di Schio), Lorenzo Cogo (El Coq, Marano Vic.no) e Dario Loison.

*“Già dal 2003 – racconta Dario Loison - ho cominciato una serrata collaborazione con numerosi chef (da **Herbert Hintner a Peter Brunel, da Danilo Angè e Fabrizio Ferrari** giusto per citarne alcuni) che ha permesso di realizzare un background straordinario di “**adattabilità**” del Panettone su tutti i piatti, sia dolci che salati: esperienza decisamente utile e sinergica per elaborare sempre di più dessert sofisticati a base di Panettone”.*

*“Tutto ciò si è poi espresso e strutturato dal 2010 – continua Dario Loison - con la realizzazione del portale **insolitopanettone.com**, piattaforma che unisce non solo chef ma anche appassionati del mondo enogastronomico che contribuiscono e interagiscono alla diffusione di questa mia idea: il Panettone svincolato dai soliti cliché ma visto come un prodotto versatile”.*

Per questa speciale occasione, Dario Loison ha lavorato molto sulle **percezioni sensoriali** che questo dessert doveva esprimere: una visibilità esemplare, una percezione tattile superiore e un gusto sopraffino, coinvolgendo tutti i sensi e anche il cuore per dare un tocco di amabilità globale. Il risultato è un **tritico multisensoriale** composto da: **Spiedino di Panettone, Panettone da bere e gelato di Panettone**.

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

Comunicato stampa n. 48 – 20 Novembre 2013

Tutte queste sensazioni sono rivolte anche alla presentazione del prodotto dove il **design è inteso come forma d'arte del cibo**, rendendo il dessert particolarmente complesso e multisensoriale. Non a caso, infatti, non è stato previsto l'utilizzo delle posate perché il tatto è un elemento essenziale per la sua completezza.

Il panettone, quindi, non fine a se stesso, ma come ingrediente multisensoriale del dessert.

Press Info:

press@loison.com

Eleonora Pontello +39 0444 557844

Giulia Marruccelli + 39 347 0452739

Dario Loison +39 348 4106615

www.loison.com – press.loison.com

www.insolitopanettone.com

www.facebook.com/loison.panettone