

Dolcezze Loison e Profumi di Grappa: una serata di Spirito con l'Anag all'insegna del “Buono e Italiano”

Tutto esaurito all'evento del 18 febbraio, dove gli Assaggiatori di Grappe hanno organizzato una serata di abbinamento tra distillati, Colombe e Veneziane presso la Loison di Costabissara (Vi).

Prima la visita guidata alla scoperta dei segreti dell'arte pasticceria, poi la serata vera e propria dove Dario Loison e i suoi fedeli collaboratori non si sono risparmiati per accoglienza, bontà dei prodotti e sorprese finali.

Una serata tutta all'insegna del gusto e dello spirito quella trascorsa insieme all'**Anag (Assaggiatori Grappe e Acquaviti)** di Vicenza martedì 18 febbraio presso la Loison di Costabissara (Vi). L'idea era quella di **unire la dolcezza Loison ai profumi delle grappe**, il tutto condito non solo con lo spirito alcolico ma anche carnascialesco. Risultato? Sold Out della serata, dove non solo i soci dell'Anag di Vicenza ma anche i simpatizzanti dell'Associazione appassionati del “**buono e italiano**” (alcuni giunti anche da Brescia) hanno potuto immergersi per qualche ora tra i profumi ed aromi, e scoprire i segreti dell'arte pasticceria Loison, grazie ad una “speciale apertura serale” dell'azienda artigiana.

Infaticabile il padrone di casa, Dario Loison, che non si è risparmiato durante la visita nel raccontare il processo produttivo, soffermandosi sull'**importanza dell'utilizzo di materie prime italiane di eccellenza**; il tutto sempre comprovato da certificazione di filiera. Ultima chicca tra gli ingredienti utilizzati da Loison, infatti, è il **sale marino integrale di Cervia**.

E dopo aver solleticato narici e palati, ecco il clou della serata con gli abbinamenti tra le dolcezze Loison e le fragranze delle grappe: dapprima con un entré di biscotti Canestrelli, Zaletti e Favette bagnati dalle bollicine del territorio, per proseguire poi con la degustazione vera che ha previsto l'assaggio della **Colomba al Prosecco**, la **Colomba Nocciolata alla Pesca**, la **Veneziana Amarena e Cannella** e la **Veneziana al Mandarino Tardivo di Ciaculli**. Il tutto abbinato con il Distillato di uve bianche aromatiche **Uva&Uva Brunello** (Veneto), le grappe giovane e invecchiata di **Moscato Beccaris** (Piemonte), la Grappa giovane di **Gerwuztraminer Pisoni** (Trentino), il Distillato di **pera Roner** (Alto Adige) e distillato di uva **Noah Chiareno** (Veneto). Sebbene gli organizzatori Anag hanno suggerito gli accostamenti ideali tra dolcezza e aromaticità, il bello della serata è stato proprio quello di indurre gli ospiti a provare e trovare quello che per ognuno fosse l'abbinamento ideale.

E nello stile tipico Loison, grazie non solo a Dario ma anche ai suoi più stretti collaboratori, due sorprese che hanno meravigliato gli ospiti: diversi tipi di **frittelle di Carnevale** tra cui anche quelle ripiene di crema alla grappa Scura Brunello, e i **Cadeau Loison** (tra cui il profumato Plum cake all'amarena) perché il gusto non deve rimanere solo un ricordo. E per tutti coloro che non hanno potuto partecipare, appuntamento al prossimo incontro.

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

Comunicato stampa n. 12 – 19 Febbraio 2014

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

