

# Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy  
*made in Italy*

Comunicato stampa n. 21 – 12 Aprile 2014

## Con Loison, aria di Pasqua all'enoteca La Vie en Rose

*Giovedì 10 aprile le dolci **colombe Loison** proposte in versione finger food da **Alberto Basso**, chef del ristorante **3 Quarti di Grancona**. Serata spumeggiante con **Dario Loison** e le bollicine della cantina **Fongaro***

Aria di Pasqua all'enoteca La vie en rose, a Caldogno (Vi), il nuovo locale dove il gusto si veste di rosa! Giovedì 10 aprile, infatti, le dolci **Colombe Loison** sono volate assieme al Durello della [Cantina Fongaro](#) grazie soprattutto ad Alberto Basso, chef del ristorante [3 Quarti](#) di Grancona. Con la sua creatività, infatti, ha voluto giocare con le Colombe Loison abbinandole a differenti mousse: al cioccolato e albume affumicato (leggermente amaro), al cioccolato con olio evo Verde, alla ganache alla gianduia e infine ad una spuma sifonata al cioccolato bianco. E per stupire Alberto ha voluto osare anche con un Tramezzino di Panettone al Mandarino Tardivo di Ciaculli con formaggio cremoso e prosciutto crudo.

Appetitosi Finger Food abbinati al **Durello della cantina Fongaro** in tre diverse espressioni: Etichetta Viola, spumante metodo classico di uva Durella, Cuvée, spumante metodo classico 2 terzi Durella e Incrocio Manzoni, Etichetta Nera Riserva, spumante metodo classico 100% Durella

All'evento di certo non poteva mancare Dario Loison, che con la sua istrionica presenza ha reso spumeggiante la serata assieme a Sabrina Gobetti e Andrea Basso dell'enoteca La vie en rose.

### Press Info:

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

Eleonora Pontello +39 0444 557844

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Dario Loison +39 348 4106615

[www.loison.com](http://www.loison.com) - [press.loison.com](http://press.loison.com)

[www.insolitopanettone.com](http://www.insolitopanettone.com)

