A tavola con le Stelle del Nordest, la crema di Panettone e gli amici Loison

*Sold out al tradizionale appuntamento che ha chiamato a raccolta chef stellati e blasonati dal **Triveneto**: tra i partecipanti **Paolo Favaretto** con il suo divino Baccalà e **Peter Brunel** che ha proposto il suo Riso, acqua di cappuccio e mela, uova di trota e **Polvere di Panettone Loison***

Con l'inizio dell'estate all'Antica Trattoria Ballotta di Torreglia (Pd) ecco tornare, per la settima edizione, le serate della Trilogia del Gusto il 25, 26 e 27 giugno. Ad aprire la tre giorni è stata la serata "**A Tavola con le Stelle del Nordest**", evento di beneficenza che anno dopo anno chiama a raccolta chef blasonati, di cui 12 stellati, dal **Veneto**, **Trentino** e **Friuli** che hanno deliziato il palato degli oltre 350 ospiti intervenuti.
Loison è stato presente con i suoi prestigiosi Panettoni Magnum al fico, le Veneziane e la novità dell'anno, la **Crema al Panettone** Loison: un cucchiaio composto da ricotta al sentore di timo, crema di Panettone, zest di arancia candita, briciole di pistacchio e un pizzico di sale nero delle Hawaii. Un finger food sensuale e avvolgente dove gusti e consistenze si amalgamo perfettamente con texture croccanti.
Tra i partecipanti ecco **Paolo Favaretto** del ristorante Baccalà Divino di Mestre col suo superbo **Baccalà in due versioni**, in purezza e aromatizzato alle erbe. Lui è innamorato dei prodotti Loison: «Lo dico sempre a Dario che sono l'uomo che ha tagliato il suo panettone in mezzo mondo: dal **Giappone all'Australia** il Panettone è riconosciuto universalmente come dolce tipico italiano. Soprattutto nel Sol Levante – continua – dopo il Tiramisù è il dolce preferito e il Panettone Loison non mi ha mai tradito!». «Panettone anche in ricette salate – prosegue Paolo Favaretto a proposito della sua cucina - sia il *Carpaccio di baccalà marinato* che la *Tartare di baccalà* sono perfetti solo con un crostino tostato di quel meraviglioso **Panettone Loison ai Fichi**».
Un altro caro amico di Loison intervenuto allo splendido evento organizzato per solidarietà verso il giornalista enogastronomico Giovanni Chiades, vittima qualche anno fa di un grave incidente stradale, è **Peter Brunel**; lui da anni collabora con Dario creando ex novo ricette a base di Panettone. Per questa serata ha preparato ***Riso, acqua di cappuccio e mela, uova di trota e polvere di Panettone Loison***: «Questo è un piatto costituito da tre elementi eccellenti ed è dedicato a tre cari amici: il riso Aquerello, le uova di trota Trotaoro e il meraviglioso Panettone Loison».
Peter realizza capolavori sia di mare che di terra e un piatto di cui è particolarmente fiero è il *Risotto di patate con fonduta di formaggio di Fossa di Sogliano e tartufo bianco d'Alba*: «Tre ingredienti provenienti dalla terra che, combinati con innovazione, coniugano tre elementi essenziali: il profumo (del tartufo), la cremosità (del formaggio) e la croccantezza di questo risotto senza riso ma realizzato con patate cubettate». «Con Loison abbiamo inventato tante cose – conclude Peter – e per me l'identificazione massima è il ***Panettone in Tubetto***, idea innovativa che è stata poi il motore di avvio di questa bella collaborazione con Dario che continua anno dopo anno con nuove ricette dolci e salate a base di Panettone Loison».

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