Il Panettone Loison spopola in terra meneghina: Gualtiero Marchesi ne apprezza la bontà

*Fine anno sempre più carico di impegni per Dario Loison: gli ultimi a Milano. Lunedì 10 a "**Let's meat again**" i Magnum Loison sono andati a ruba; mercoledì 12 a "**Vivaio meets Food**" anche il **maestro Marchesi** è stato rapito dall'eccellenza dei Panettoni*

Doppietta di eventi a **Milano** la scorsa settimana, dove il Panettone Loison è stato un protagonista in entrambe le occasioni sia per coerenza di tradizione meneghina sia per le tematiche di eccellenza gastronomica.

Lunedì 10 novembre "Carnivorismo d'eccellenza" a casa di ItaliaSquisita, all'interno della Fondazione Bertini a Milano con la serata "**Let's Meat Again!**", una festa a base di carne pregiata interpretata da alcuni grandi cuochi del circuito gourmet; l'occasione è stata ideale sia per la presentazione del "**Libro di Festa a Vico 2014**" sia per chiudere con eccellente dolcezza la serata grazie alla magnetica presenza di **Dario Loison** e al trionfo dei suoi **Panettoni Magnum**: sia il Classico e le sue preziosi varianti sono state porzionate e letteralmente andate tutte a ruba; e in terra meneghina non è cosa da poco ma sempre di grande soddisfazione! Successo confermato anche per il packaging curato da "**Sonia Design**" che con il suo inconfondibile stile lo rende unico ed inimitabile.

Mercoledì 12 novembre presso lo Spazio Blend Tower, l'incontro **Vivaio meets Food** promosso da Expop per promuovere Milano Capitale mondiale del Food in vista di Expo 2015. Con la carismatica presenza del **Maestro Gualtiero Marchesi**, l'occasione è stata per un brainstorming aperto insieme ai protagonisti del mondo del food per sviluppare oltre ogni frontiera la cultura del cibo. Anche **Dario Loison** protagonista tra gli intervenuti in sala che ha presentato la sua visione sull'**evoluzione** del dolce, non più natalizio ma **destagionalizzato** e disponibile tutto l'anno; non solo: grazie alla Polvere e alla Crema, elementi brevettati da Loison, il Panettone è svincolato dai soliti cliché ma visto come un prodotto **versatile**.
Al relationship buffet ancora protagonista Dario Loison e le sue creature: sold out per i Magnum all'amarena e al Mandarino Tardivo di Ciaculli e apprezzatissime le nuove collezioni Arte, novità di questo Natale 2014. Persino il **Maestro Gualtiero Marchesi** è stato rapito dalla fragranza di aromi e dalla sofficità dei Panettoni di entrambi i gusti.

Per tutti gli ospiti l'immancabile cadeau Loison: un piccolo panettoncino classico, all'amarena e al cioccolato: perché il gusto Loison non sia solo un ricordo ma una gustosa coccola da portare a casa!

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