Casa Fortuna presenta straordinari piatti di pesce con Ingredienti Loison: sold out alla serata!

*Da Mestre l'insolito abbinamento ottimamente realizzato grazie all'abilità dello chef **Tiziano Baldan**, che ha saputo calibrare un delicato contrasto dolce-salato; il tutto accompagnato con i vini austriaci **Gangl Wines***

C'è chi ama degustare il panettone in purezza, chi presentare l'abbinamento classico con i vini, ma come realizzare piatti che propongono abbinamento Pesce e Panettone? Ci ha pensato Casa Fortuna, l'ex ristorante Fortuna di via Terraglio (Mestre) conosciuta per l'alta qualità e la freschezza delle materie prime utilizzate, che giovedì 4 dicembre ha tenuto una serata con abbinamenti fuori dal comune: lo chef **Tiziano Baldan**, assieme ai suoi fratelli **Alessandro** e **Filippo**, hanno utilizzato gli insoliti Ingredienti Loison, la **polvere/sbriciolato di Panettone** in differenti gusti per realizzare particolarissimi piatti a base di pesce.

E per rendere la serata coerente con la qualità degli ingredienti, i Fratelli Baldan hanno fortemente voluto abbinarli con i vini **Gangl Wines**, azienda austriaca situata quasi al confine con l'Ungheria, dove la particolarità climatica dà vita a dei vini unici di altissima qualità, con produzione limitatissime per etichetta.

Per la prima volta in Italia, questa particolare serata a tema è stata completamente dedicata ai vini austriaci e per la prima volta in tutte le portate i **preziosi Ingredienti Loison** sono stati sapientemente calibrati per realizzare il seguente menu:

Antipasto: Ostrica, Scampo allo **sbriciolato di panettone**, Tartare di **Cialda di Panettone**, Gambero fritto in panure di panettone; Gewurztraminer Auslese 201.
Primo: Risotto di scampi, gamberi al profumo di limone con **sbriciolato di Panettone alla liquirizia e zafferano**; Pinot Blanc 2007 Beerenauslese.
Secondi: Millefoglie di branzino gratinato con zucchine allo **sbriciolato di Panettone alla liquirizia e zafferano**; Pinot Blanc 2007 Beerenauslese. Tagliata di Tonno in crosta di Panettone; Riesling 2006 Beerenauslese.
Dolce: **Trionfo di Panettoni** e sorpresa di Dario Loison; Pinot Blanc 2006 Trockenbeerenauslese

Il tutto supportato e coadiuvato dall'esperienza dell'**Enoteca Le Cantine dei Dogi**, attenta selezionatrice di prodotti di eccellenza, che insieme a **Dario Loison** hanno fatto vivere a tutti i partecipanti stupore ed emozione, in una serata unica all'insegna della qualità e dell'estrema ricercatezza, da ogni punto di vista: ingredienti, vini, cucina, servizio, location, abbinamenti.

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