Dal Canada e dal mondo della gelateria per scoprire come nascono i dolci Loison

*Non solo studenti ma anche addetti del settore per conoscere come si realizza una **vera Colomba artigianale Loison**: due visite importanti il 22 gennaio, dalla **Culinary Insitute** della Vancouver Island University e il 4 febbraio i gelatieri della gelateria artigianale **Ciokkolatte**. Tutti per una full immersion di gusto*

Proseguono le visite alla Loison di Costabissara, non solo da parte di studenti e aziende ma anche di addetti del settore. E' di pochi giorni fa, il 22 gennaio, la visita di Martin Barnett, Capo del Dipartimento della **Culinary Institute**, la Scuola di Panificazione e Pasticceria della Vancouver Island University. Dopo il fruttuoso incontro con Dario Loison durante l'evento **Terra Madre**, Martin Barnett ha fortemente voluto visitare l'Europa: il suo è stato un tour durato ben 3 mesi, con approfondimento verso l'Italia e tutte quelle piccole realtà che si caratterizzano per il forte legame con il territorio e che realizzano tipicità uniche nel loro genere; proprio come i dolci Loison.

Martin ha potuto ammirare con i propri occhi il **Lievito Madre**, dal profumo e dal retrogusto acidi, ottenuto da fermentazione spontanea, da cui poi viene ricavato ogni giorno il lievito fresco necessario alle diverse produzioni. Al termine della visita Martin Barnett ha raccolto tutte le testimonianze del suo tour nella pagina Facebook **In Search of the Perfect Loaf** (Alla ricerca della Pagnotta Perfetta)

Il 4 febbraio, tre giovani gelatieri delle Gelaterie Artigianali **Ciokkolatte**, Alessandro Baldinazzo, Lorenzo Zambonin e Guido Zandonà, di Padova si sono immersi nelle più aromatiche fragranze dei **preziosi ingredienti** che arricchiscono i prodotti Loison come il **Mandarino Tardivo di Ciaculli**, il **Chinotto di Savona** e la **Vaniglia Mananara del Madagascar** (tutti presidi Slow Food) utilizzati sia per il Panettone e per la Colomba. Obiettivo? Alla scoperta di un nuovo gusto da inserire tra le nuove proposte delle loro gelaterie. Grande stupore di fronte alle ultime chicche, il **Loison Museum** e la **Biblioteca del Gusto**: i Gelatieri di Ciokkolatte hanno potuto apprendere appieno la lunga tradizione pasticcera artigiana e quanto amore c'è dietro un semplice dolce Loison: sempre con uno sguardo al passato e attenzione al futuro.

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