

Oltre Mille Macarons Loison per l'evento Infusion

*La serata evento, tenutasi presso la **Fondazione Bisazza** mercoledì 11 febbraio, è stata organizzata da **Lorenzo Cogo**, chef stellato di Marano Vicentino, grazie alla partecipazione di altri 5 giovani chef internazionali. Oltre ai Macarons, a ruba le Colombe e il Gelato al Panettone. Il giorno dopo visita guidata in Loison*

Ad un evento eccezionale un dolce adeguato: ecco come Loison può descrivere l'evento "Infusion" tenutosi mercoledì 11 febbraio presso la [Fondazione Bisazza](#), a Montecchio Maggiore, che ha visto la partecipazione di 6 giovani chef pluripremiati: **Daniel Burns** neonascente stella Michelin del "[Luksus](#)" di Brooklyn (NY), **Thiago Flores** executive Chef del "Paris Bistrò" di Rio de Janeiro, **Virgilio Martinez** executive chef e proprietario del ristorante "[Central](#)" a Lima (Perù), **Paco Morales** Chef del "[Noor](#)" di Cordoba, **Yoji Tokuyoshi** ex sous chef di Massimo Bottura che ha da pochi giorni aperto il suo ristorante a Milano che porta proprio il suo nome [Tokuyoshi](#). Naturalmente il sestetto è completato da **Lorenzo Cogo**, chef stellato di Marano Vicentino, patron di [El Coq](#), organizzatore dell'evento.

Nel corso della serata è stato realizzato un menu a dodici mani che unisce le competenze e le passioni dei cuochi protagonisti, un'occasione unica di assistere alla sperimentazione di sei cucine internazionali e contemporanee in una vera e propria "Kitchen session".

Al termine della lunga Kermesse una dolce conclusione con gli oltre **1.000 Macarons Loison**: disposti in deliziose alzatine per preservarne la freschezza, tre delicati colori per tre gusti raffinati: al **Limone**, al **Mandarino Tardivo di Ciaculli** e **Liquirizia e Zafferano**. Proprio come i tre famosi Panettoni Loison che ogni anno si confermano prodotti di successo, i Macarons Loison hanno conquistato non solo i 300 e passa ospiti, ma soprattutto gli chef protagonisti, che hanno goduto di queste delizie, oltre che della [Colomba Nocciolata alla Pesca](#) e dei **Gelati al Panettone Loison**.

Conquistati dall'energia e dall'entusiasmo di Dario, tutti e sei gli chef il giorno dopo sono passati in visita a Costabissara per un saluto e per conoscere i segreti del Panettone Loison: hanno potuto visitare e toccare con mano i preziosi ingredienti aromatici, ammirare la Pasta madre con cui sono realizzati Panettoni e Colombe Loison e scappare poi in aeroporto per l'inevitabile rientro a casa. Non senza un dolce souvenir 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



Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

Comunicato stampa n. 6 – 13 Febbraio 2015