

## Allievi del Cimba alla scoperta del vero Made in Italy da Loison

*Sono 25 studenti americani che martedì 25 febbraio hanno vissuto un'intensa esperienza multisensoriale: dalla visita, alla produzione per giungere alla degustazione innovativa di Panettone sotto forma di **Shottino** e di **Macaron***

Martedì 25 febbraio 25 studenti universitari americani sono stati in visita alla Loison per una **visita aziendale a 360°**: dalla scelta dei singoli ingredienti, passando per la cottura e al confezionamento, hanno potuto toccare con mano la produzione del **Panettone Artigianale**, uno dei dolci italiani più tipici e conosciuti in tutto il mondo, grazie anche allo sviluppo internazionale che la piccola azienda artigiana di Costabissara ha saputo conquistare in questi anni, puntando sulla qualità dei prodotti e sulle **potenzialità del web, disintermediando così la distribuzione**, in favore di un rapporto diretto con i clienti, siano essi ristoranti, negozi o semplici consumatori.

I ragazzi, accompagnati dalla prof. Mattie Clark (Cimba, Consumer Behavior), la prof.ssa Charlene Bunnell della West Chester University (Travel Writing and Business e Professional Communication) e infine dal prof. Dominic Standish (Cimba, Intercultural Communication e Business, Culture and Society), sono studenti delle classi di **Management e Marketing** che stanno seguendo un programma trimestrale di "**Study Abroad**" del **CIMBA** (Consortium Institute of Management and Business Analysis) di Paderno del Grappa (Tv), un Consorzio di 36 Università americane la cui capofila è l'**University of Iowa**. Presso la sede italiana sono organizzati il Master of Business Administration, programmi Undergraduate e programmi formativi per professionisti, imprenditori, e dirigenti d'azienda.

La giornata ha visto dapprima una intensa visita alla produzione, in questi giorni impegnata a sfornare **Colombe** e **Focacce**, poi una sosta al nuovissimo **Loison Museum** e alla **Biblioteca del Gusto**, per concludersi con una degustazione guidata dallo stesso Dario Loison: in un inglese fluente ha risposto alle domande degli studenti curiosi e incantati nel poter assaporare in una vera **degustazione innovativa** di panettone sotto forma di **Shottino**, di **Macaron** e assieme alla classica fetta di **Colomba Nocciolata alla pesca**.

Al termine un piccolo cadeau Loison a tutti gli intervenuti, perché il Buon gusto Loison è una passione da gustare anche a casa!

### Press Info:

[press@loison.com](mailto:press@loison.com)

Eleonora Pontello +39 0444 557844

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Dario Loison +39 348 4106615

[www.loison.com](http://www.loison.com) - [press.loison.com](http://press.loison.com)

[www.insolitopanettone.com](http://www.insolitopanettone.com)



*Loison*  
PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy  
*made in Italy*

Comunicato stampa n. 9 – 27 Febbraio 2015