

## La Colomba Loison interpretata da Peter Brunel al Gala di Italia a Tavola

*L'Hotel Baglioni di Firenze ha ospitato sabato 11 aprile l'annuale festa dedicata all'eccellenza agroalimentare italiana. Grande attesa per il talk show “Dalla terra alla tavola - Lo stile italiano è Doc”: presenti e premiati il Ministro Martina e lo chef stellato Massimo Bottura*

Sabato 11 aprile Firenze ha ospitato esponenti della politica, massimi chef della cucina e del giornalismo enogastronomico italiano. L'occasione è stato il talk show “**Dalla terra alla tavola - Lo stile italiano è Doc**”, che ha aperto all'[Hotel Baglioni](#) di Firenze il “**Premio Italia a Tavola**”, la manifestazione annuale organizzata da Italia a Tavola e dedicata all'eccellenza agroalimentare italiana e ai suoi protagonisti.

Lavorare sulla qualità e sul valore del cibo italiano, soprattutto nell'anno di Expo, è un obiettivo condiviso dalle istituzioni, dai ristoratori e dai produttori di materie prime. Tutti gli attori della filiera agroalimentare devono collaborare condividendo gli stessi obiettivi, al fine di valorizzare lo stile italiano. Questi i temi cruciali che hanno animato il dibattito.

Nel corso del talk show si è svolta la consegna dei premi speciali “[Award Italia a Tavola-Fipe 2014](#)” a: **Maurizio Martina** (“per l'impegno nella valorizzazione dell'enogastronomia e del territorio”), **Donatella Cinelli Colombini** (“per la promozione del territorio attraverso l'enogastronomia”), **Baldassare Agnelli** (“per la diffusione nel mondo dello stile italiano in cucina”) e a **Massimo Bottura** (“per il contributo determinante alla cucina italiana come cultura”). A seguire le premiazioni dei “[Personaggi 2014 dell'enogastronomia e della ristorazione](#)”: **Luca Montersino**, vincitore del sondaggio nella categoria Cuochi; **Edoardo Raspelli**, vincitore per gli Opinion leader; **Paolo Ciaramitaro** e **Livio Del Chiaro**, rispettivamente 1° e 2° classificato nella sezione Maitre e Sommelier; **Francesco Cione**, **Flavio Esposito** e **Ilaria Fondi**, rispettivamente 1°, 2° e 3° nella categoria Barman.

E per ben concludere la serata, ecco il gala “**Tra cuochi e stilisti - Cocktail di stelle**” che si è svolta secondo un format assolutamente innovativo grazie ad un cooking show di gala con 15 fra cuochi e pasticceri, 7 barman, affiancati da 22 giovani stilisti che hanno realizzato creazioni di moda, a cura di IED Firenze, MoodArt, Replay e Crystal Couture, ispirate al piatto o al cocktail.

Nello specifico i cuochi presenti che hanno deliziato con i loro piatti sono stati: Enrico Bartolini - Mezze maniche di Carla Latini al cacciucco ed emulsione al lime; Marco Stabile - Acquerello di riso, Grana Padano e terra; Filippo La Mantia - La pasta, il cacio e l'olio; Simone Fracassi - Carne al coltello; Deborah Corsi - Terrina di maialino e cialda croccante di porchetta; Richard Leimer - Inzimonio di seppie con pappa al nero e sfoglia croccante di mais; Claudio Sadler - Cremoso di cavolfiore con crespella di grano arso, crescione e caviale Calvisius; Tano Simonato - Soffice di robiola e albume all'olio extravergine con tuorlo disidratato, caviale home made e tartare di scampi; Viviana Varese - Passatina di pomodoro con ricotta e sgombri; Daniele Zennaro - Seppioline di Barena al nero con Mozzarella di bufala campana Dop e salsa di carciofi/spinaci e pomodoro/peperone.

# Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy  
*made in Italy*

Comunicato stampa n. 15 – 2015

Nella pienezza del loro ruolo di grandi pasticciere **Peter Brunel - Colomba Loison alla nocciola, pesca e gelato al formaggio Ficu**; Loretta Fanella - Verde Speranza: gelatina ai piselli con plumcake banana e lime e semifreddo al fiordilatte; Gianluca Fusto - Baobab; Luca Montersino - Sinfonia n° 9; Ilario Vinciguerra - L'Oro di Napoli.

E infine i graditissimi apporti di pregevoli cocktail sono stati resi possibili dalla maestria dei grandi barman Cinzia Ferro (Bru Bru), Francesco Cione (Octavius Julep), Flavio Esposito (Gogò), Gian Nicola Libardi (Lucky Stone), Marco Pasquarella (Settembre Fiorentino), Mattia Pastori (Gorgoquiri), Thomas Martini (Celery in bloom).

## 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](mailto:press.loison.com)

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

