

Il valore del Made in Italy: Dario Loison racconta la sua storia

Martedì 19 maggio una serata intelligente dal titolo “Saper fare e far sapere” al Punto Ottico di Vicenza. L'Economista Marco Bettiol, nel presentare il suo ultimo libro “Raccontare il Made in Italy”, spiega l'importanza del valore del prodotto italiano e del saperlo comunicare

Una serata intelligente quella trascorsa al Punto Ottico di Vicenza: “**Saper fare e far sapere**” era il titolo dell'incontro tenuto martedì 19 maggio per spiegare quanto sia importante raccontare la cultura su cui si fonda il **valore del prodotto italiano**. Tutto questo grazie al nuovo libro dell'economista **Marco Bettiol** “**Raccontare il Made in Italy**”.

All'incontro, moderato da **Luca De Pietro**, docente dell'Università di Padova e del [VIU - Venice International University](#), sono intervenuti l'autore Bettiol, ricercatore di Economia e Gestione delle imprese presso il dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali “Marco Fanno” dell'[Università di Padova](#); **Arduino Zappaterra**, presidente [Corart](#) (Consorzio per la Promozione dell'Artigianato); **Dario Loison** che ha raccontato lo sviluppo della sua azienda a partire dalla fine degli anni Novanta, quando Internet era ancora un mondo inesplorato ma di grande potenza per la comunicazione del proprio valore, per le prime vendite on line e per la **disintermediazione**; **Giovanni Pierdomenico** e **Domenico Concato** del [Punto Ottico](#) che hanno raccontato la loro esperienza in campo internazionale, con l'apertura del loro prestigioso negozio nel cuore di New York, affidandolo con grande soddisfazione ad un giovane collaboratore di 25 anni, e del grande problema del **falso “Made in Italy”**, spina nel fianco dei veri artigiani italiani che pianificano, progettano e realizzano in ogni processo i loro prodotti interamente in Italia.

Ad addolcire con gusto la serata ci ha pensato lo staff del [Ristorante 3 Quarti](#), Alberto - Sebastiano e Christian - che hanno realizzato sul posto un delizioso e insolito menu a base di Panettone Loison così composto:

- [Toast di Panettone Divino con salmone marinato, nocciole e spuma allo yogurt e melissa
- [Crostino di Panettone “Albicocca e zenzero” con roast-beef al pepe, crescioni e maionese allo zenzero;
- [Risotto al Parmigiano con alici, burrata, cipolla agrodolce e polvere di Panettone “Liquirizia e zafferano”
- [Macaron di Panettone e Shottino di Panettone liquido al Mandarino e spuma di Moscato

Concludendo con la novità 2015 il **Panettone alla Camomilla**, a dire di tutti un Panettone calibrato e ottimamente riuscito!

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

Loison

PASTICCERI DAL 1938

www.insolitopanettone.com



The taste of Italy
made in Italy

Comunicato stampa n. 21 – 21 Maggio 2015