

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

Comunicato stampa n. 25 – 6 luglio 2015

Expo: il Ferrari Spazio Bollicine omaggia Milano con il Panettone Loison

*In carta al menu, creato dal talentuoso chef stellato **Alfio Ghezzi**, il dessert “**Milan l’è un gran Milan**”: un meraviglioso ricordo italiano abbinato alla più elegante bollicina d’Italia*

I **Ferrari Spazio Bollicine** nascono dal desiderio di portare il **Trentodoc** nei luoghi simbolo dell’arte di vivere italiana e anche all’**Expo** di Milano, all’interno del **Padiglione Eataly**, si conferma il grande successo per la nuova location che si affaccia con una bella terrazza sul Decumano, l’arteria principale di Expo.

Il nuovo Ferrari Spazio Bollicine si stende su **400 metri** quadrati dove le etichette Trentodoc trovano ricercate corrispondenze negli abbinamenti creati dal talento di **Alfio Ghezzi**, chef stellato di casa Ferrari, che ha voluto valorizzare le eccellenze di varie zone della penisola all’insegna della semplicità e della genuinità: ecco che in carta brillano di luce propria ricette a base di ingredienti prestigiosi che danno il nome ai piatti. Tra i dessert ecco l’omaggio a Milano con la proposta “**Milan l’è un gran Milan**” ovvero il **Panettone Loison Milano** con gelato al fior di latte e salsa al Ferrari Maximum Demi-Sec che proprio nel weekend 27-28 giugno è stato assaporato da Dario Loison.

*“Anche in questi caldi giorni Expo è preso d’assalto da turisti italiani e stranieri - racconta **Dario Loison** - e pure io ne ho approfittato per visitare l’esposizione, dove ho trovato alcuni padiglioni davvero interessanti come quello del Bahrain, e le sue architetture del verde e quello del Belgio sulla sostenibilità ambientale. Durante una pausa non ho potuto fare a meno di salutare gli amici di **Ferrari Spazio Bollicine**, una location di assoluto effetto qualitativo dove il filo conduttore è l’eccellenza dei **vini Ferrari** abbinati con estrema eleganza ad un menu di grande effetto”.*

*“I tre dessert offerti in carta - continua Dario Loison - rendono omaggio al Sud con il Babà, al Trentino con la torta de Fregoloti e a **Milano col Panettone**, e per tutte e tre le proposte è presente la contaminazione chiara e precisa del territorio trentino. L’omaggio a Milano è il dolce più gettonato, dove il **Panettone Milano Loison** è servito in purezza con accanto una salsa al **Ferrari Maximum Demi-Sec**, elegante e vellutata, e un gelato al Fior di latte, delicato e consistente al punto giusto”.*

Il dessert Loison sarà in carta sino alla fine di Expo, un meraviglioso ricordo italiano abbinato alla più elegante bollicina d’Italia.

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. 25 – 6 luglio 2015