

# Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy  
made in Italy

Comunicato stampa n. 28 – 20 Luglio 2015

## Studenti Manager del Brasile gustano “o sabor” Loison!

*Uno Study-tour del corso **International Management & Leadership** tenuto presso il **Cuoia di Altavilla Vicentina (Vi)**, ha permesso di conoscere i segreti della produzione artigianale Loison, lunedì 16 luglio, e di gustare il sapore della **Tradizione italiana***

Lunedì 16 luglio ha fatto visita alla Loison un gruppo di studenti partecipanti al corso **International Management & Leadership**, presso il **CUOA** di Altavilla Vicentina (Vi) dal 6 al 24 luglio, in partnership con **IBS** (International Business School) **Saõ Paulo**, Brazil: questo progetto promuove programmi di alta formazione rivolti a manager brasiliani che operano nel mondo, in collaborazione con università straniere di fama internazionale, come il CUOA Business School. L’obiettivo è quello di fornire a giovani laureati, manager e imprenditori l’opportunità di partecipare a Study-tour all’estero per favorire il processo di internazionalizzazione delle imprese del Paese.

Il gruppo di circa 30 studenti, quasi tutti provenienti dal **Brasile** ma anche da **Usa**, **Sud America** e Paesi dell’**Arabia**, ha potuto visitare il Laboratorio Artigiano e conoscere i piccoli segreti della produzione Loison, sebbene una delle strategie aziendali è proprio la reale trasparenza verso l’utente; dalla linea di produzione che necessita di **72 ore di paziente lavorazione** per la realizzazione di un panettone, alle **materie prime eccellenti** che sono state toccate con mano, come ad esempio il vecchio **lievito madre** ottenuto da fermentazione spontanea o la pregiata **Vaniglia Mananara del Madagascar**, ingrediente presidio **Slow food** utilizzato in Loison sin dai primi anni 2000. Una vera esperienza plurisensoriale!

La visita ha permesso anche un momento di degustazione delle **novità 2015** di casa Loison: sono stati assaporati infatti il **Panettone alla Camomilla**, pregevole per i delicati sentori di miele e polline, i **Pops** di Panettone alla Liquirizia e i **Macarons** al Panettone al Limone e al Mandarino tardivo di Ciaculli, anch’esso presidio **Slow Food**.

E dopo la visita al **Loison Museum** e alla **Biblioteca del Gusto** Loison, ecco la sorpresa per tutti i partecipanti: un piccolo cadeau in ricordo del vero gusto della Tradizione Italiana!

### Press Info:

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

Eleonora Pontello +39 0444 557844

Giulia Marrucelli +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)

