

Food&Book, un gala con il dolce gusto Loison

*L'occasione è stata la terza edizione del festival che si è tenuto a Montecatini Terme dal 23 al 25 ottobre nella prestigiosa sala del **Grand Hotel La Pace**. Ospiti d'onore **Ezio e Renata Santin**.*

*Un menu elaborato curato dallo chef stellato **Luigi Taglienti** e a sorpresa il “fuori cena” firmato **Loison**, con il panettone presentato in doppia veste*

Dal 23 al 25 ottobre 2015 a **Montecatini Terme** si è tenuta la 3° edizione del festival “**Food&Book, la cultura del cibo, il cibo nella cultura**”, i cui protagonisti sono noti scrittori che nei loro romanzi raccontano il cibo e chef che lo esaltano nelle loro ricette, spesso in libri di successo. Venerdì 23, come da tradizione, si è tenuta al **Grand Hotel La Pace** di Montecatini Terme, la cena di gala realizzata dallo chef stellato **Luigi Taglienti**, che da poco ha lasciato il Ristorante Trussardi di Milano. Ospiti d'onore **Ezio Santin**, secondo chef in Italia a ottenere tre stelle Michelin dopo Gualtiero Marchesi, accompagnato dalla moglie Renata, autori tra l'altro del libro “**Un, due, tre... Stella!**”.

L'atmosfera maestosa e cordiale, assieme al servizio efficiente e disponibile del personale, hanno permesso a tutti gli ospiti di godere di una serata caratterizzata da grande convivialità e distensione, gustando un **menu elaborato e accattivante**: antipasto con una “Velouté parmentier con capasanta e caviale italiano”, delicatezza e guizzo grazie alla presenza del nobile caviale italiano; a seguire “Riso alla radice fresca di curcuma e fiori di zucchine”, che ha colpito per il particolare abbinamento degli ingredienti; come secondo la proposta è stata la “Guancia di vitello cotta a lungo nel vino Rosso Piceno Superiore, rapa bianca alle spezie”, un superbo piatto la cui scioglievole consistenza ha stupito tutti; per dessert lo chef Taglienti ha concepito una doppia sorpresa con il suo “Tartufo nero, Tiramisù”, un perfetto connubio tra dolce e salato che ha esaltato il tiramisù con un'identità tutta nuova: la forma del dolce era quella del tubero ma realizzato in forma differente per ogni commensale, ricoperto poi da tartufo grattugiato.

In un'occasione in cui cura e maestria sono stati protagonisti della serata, non poteva mancare un lievito ricercato e innovativo: ecco quindi la sorpresa “fuori cena” firmata Loison che ha voluto concludere la serata presentando la novità 2015, il “**Panettone alla Camomilla**”, l'unico a base di fiori! Con questo particolare ingrediente Dario Loison ha voluto rivoluzionare ancora una volta gli stereotipi e in quest'occasione è stato presentato in doppia veste: in **purezza** e messo a contrasto con la **versione liquida**, quest'ultima al **Mandarino Tardivo di Ciaculli** (presidio Slow Food), due idee uniche rese possibili grazie alla passione e al continuo sperimentare di Dario Loison. Grande apprezzamento anche per il Panettone Classico, in questa occasione un **Magnum da 10 chili** tagliato personalmente da Dario, e al termine della serata un gentile cadeau offerto a tutti i presenti da Edoardo Loison, figlio di Dario: la latta con un piccolo panettone a ricordo di una dolce e indimenticabile evento.

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

