

Comunicato Stampa n. 20 – 18 Novembre 2016

DESTAGIONALIZZAZIONE DEL PANETTONE LOISON

Un progetto nato nei primi anni **2000** grazie alla collaborazione di Chef del calibro di **Peter Brunel** e **Danilo Angé**, che hanno creduto fortemente nell'idea di "adattabilità" del Panettone come ingrediente di piatti dolci e salati. Tutto si concretizza nel **2010** con la realizzazione del sito **Insolito Panettone**, tradotto anche in lingua inglese, che unisce non solo chef ma anche blogger che contribuiscono a svincolare il Panettone dai soliti cliché, per gustarlo tutto l'anno.

Il panettone è un dolce tipico italiano fortemente legato alla tradizione e alla stagione invernale, ma da sempre in Loison c'è stato l'impegno a destagionalizzarne il consumo, svincolandolo dalle briglie delle festività e renderlo fruibile tutto l'anno.

L'idea non è di ieri ma dagli inizi degli anni 2000 quando Dario Loison comincia una serrata collaborazione con numerosi chef (da **Herbert Hintner** a **Peter Brunel**, da **Danilo Angè** ad **Fabrizio Ferrari**) che ha permesso di realizzare un background straordinario di "adattabilità" del Panettone su tutti i piatti, sia dolci che salati.

Tutto ciò si è poi espresso e strutturato con la realizzazione del progetto <u>Insolito Panettone</u>, con tanto di marchio depositato nel 2004, che da semplice blog si trasforma nel 2010, in un vero e proprio sito, tradotto anche in lingua inglese, che unisce non solo chef ma anche food-blogger e appassionati del mondo enogastronomico che, interagendo on line, contribuiscono alla diffusione dell'idea di Dario Loison di svincolare il Panettone dai soliti cliché ed utilizzarlo come ingrediente versatile in tutti i piatti.

Sempre nel **2010** ecco la <u>pubblicazione</u> del libro "**Mille e un... Panettone**" scritto in collaborazione con Barbara Carbone, un insolito ricettario che propone ricette di famosi Chef, stellati e non, con tanti aneddoti e storie curiose sulle origini e sulle varianti del più classico dolce di Natale.

Tutte queste attività hanno portato Dario Loison a "Inventare" prodotti a base di panettone che supportano gli chef per le loro ricette, come ad esempio il panettone in **Slices**, in **Polvere** e sottoforma di **Macarons**, in differenti gusti di Panettone Loison.

Dal **2015** Insolito Panettone diventa multimediale grazie al supporto di **video-ricette** e **video-interviste** realizzate appositamente: in questo modo gli amici-chef Loison hanno modo di raccontarsi in una sorta di storytelling enogastronomico.

Ad oggi sono state pubblicate: 54 ricette di chef amici Loison, 80 ricette di Food Blogger, 15 ritratti di chef, 6 ritratti di Food Ambassador Loison.

Di seguito alcuni chef, in ordine alfabetico, che collaborano con le loro Ricette su Insolito Panettone:





Comunicato Stampa n. 20 – 18 Novembre 2016

- ✓ Stefano Agostini Ristoranti Godenda / GClub, Padova
- ✓ Danilo Angè
- ✓ Mattia Barbieri Ristorante Enoteca Centrale, Mestrino (PD)
- ✓ Enrico Bartolini MUDEC (MI) 🖇 🖏
- ✓ Alberto Basso Ristorante 3Quarti, Grancona (VI)
- ✓ Davide Botta Ristorante L'Artigliere, Isola della Scala (VR)
- ✓ Peter Brunel Borgo S. Jacopo Firenze \\$
- ✓ Lorenzo Cogo Ristorante El Cog, Marano Vicentino (VI) 😂
- ✓ Igles Corelli
- ✓ Alessandro Dal Degan La Tana Gourmet, Asiago (VI) 🖇
- ✓ Franco Favaretto Ristorante Baccalà Divino, Mestre (VE)
- ✓ Andrea Fenoglio Ristorante Sissi, Merano (BZ) 🖇
- ✓ <u>Fabrizio Ferrari Unico Milano</u>
- ✓ Enzo Gianello Ristorante L'Altro Penacio, Altavilla Vicentina (VI)
- ✓ Herbert Hintner Ristorante Zur Rose, San Michele Appiano (BZ) 😂
- ✓ Franco Madama Jumeirah Grand Hotel Via Veneto (Roma)
- ✓ Massimiliano Pepe Ma Ristorante (MI)

Press Info:

press@loison.com Anna Bottazzo +39 0444 557082 interno 420 Dario Loison +39 348 4106615 Giulia Marruccelli +39 347 0452739 www.loison.com - press.loison.com www.insolitopanettone.com













