

Comunicato stampa n. **6** – 4 aprile **2017**

## A GEO, SU RAITRE, DI SCENA IL GUSTO E IL TALENTO LOISON

*Giovedì 13 aprile, nella puntata dedicata al cioccolato e alla panificazione, Dario Loison racconterà la storia del proprio laboratorio artigiano nato nel 1938 a Costabissara, grazie a Nonno Tranquillo. Poi un sapiente percorso sul pane, partendo dal lievito madre da cui viene ricavato il lievito fresco, per arrivare alle focacce e alle colombe pasquali.*

*Difficile resistere alle tentazioni quando lo studio è gustosamente avvolto dai profumi di colombe e panettoni appena sfornati!*

*La puntata è visibile a [questo link](#): l'intervista a Dario Loison è visibile dall'ora 1:20:17*



**Geo**, la popolare trasmissione televisiva di **RaiTre** condotta da **Sveva Sagramola** e da **Emanuele Biggi** ha voluto **Dario Loison** come ospite per celebrare la Santa Pasqua 2017, nella puntata che andrà in onda **Giovedì Santo 13 aprile alle 16.40** (dalle ore 16 Aspettando Geo).

Durante le riprese di registrazione gli studi di via Teulada, è proprio il caso di dirlo, sono stati avvolti dai profumi di **Colombe**, **Focacce** e **Panettoni** e dalla prorompente presenza di **Dario Loison**, in una puntata dedicata alla cioccolata e alla panificazione.

Assieme ai conduttori, **giovedì 13** vedremo Dario Loison tracciare un sapiente percorso sulla storia del pane, iniziando dal vecchio **Lievito Madre** ottenuto da fermentazione spontanea di farina e acqua, da cui viene ricavato ogni giorno il lievito fresco necessario per le diverse produzioni: un processo produttivo certificato in Loison **che necessita di 72 ore di paziente lavorazione**. Dal pane al **Panettone**, dalla **Focaccia** alla **Colomba**, i vari passaggi saranno intensi se si pensa alle tradizioni e ai differenti ingredienti che arricchiscono i lievitati da ricorrenza.

Loison Pasticceri è una realtà artigiana nata a **Costabissara**, in provincia di Vicenza, grazie a **nonno Tranquillo che aprì nel 1938 un piccolo forno per il pane** e che trasmise la propria passione dapprima al figlio Alessandro e poi al nipote Dario. E proprio il suo avvento negli Anni Novanta ha rivoluzionato il "Concept" del Panettone artigianale, realizzandolo con **lievito madre** e arricchendolo di **ingredienti Presidi Slow Food** come il **Mandarino Tardivo di Ciaculli** o la **Vaniglia Mananara del Madagascar**.

Tra un primo piano e una zoomata, ecco che le telecamere di Geo ci regaleranno una dolce visione delle creature di Dario Loison spettacolari nelle versioni **Magnum: da 2 a 10 chili**, le grandi taglie Loison stupiscono per davvero!

Tutti incollati sugli schermi di **RaiTre**, quindi, **Giovedì 13 aprile dalle 16,40**, alla scoperta dei segreti del pane e del dolce gusto **Made in Loison!**

### **Press Info:**

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

Anna Bottazzo +39 0444 557082 interno 420

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Dario Loison +39 348 4106615

# Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy  
*Made in Italy*

[www.loison.com](http://www.loison.com) - [press.loison.com](http://press.loison.com) - [shop.loison.com](http://shop.loison.com)

[www.insolitopanettone.com](http://www.insolitopanettone.com) - [museum.loison.com](http://museum.loison.com)

