

Comunicato stampa n. **13** – 11 settembre **2017**

## **DARIO LOISON E GIANCARLO PERBELLINI CASE HISTORY AL FESTIVAL DELLA POLITICA DI MESTRE**



*Domenica 10 settembre si è tenuto un incontro dal titolo “La pasticceria italiana tra passato e futuro”, coordinato da Gianni Moriani, autore e storico della cucina. Due storie che viaggiano in parallelo: entrambi **figli d'arte**, hanno saputo **capitalizzare l'esperienza** diventando oggi **capitani d'azienda** con una grande **visione del futuro***

Il **Festival della Politica** di Mestre nasce su idea e organizzazione della **Fondazione Gianni Pellicani** con la convinzione che incrociare saperi e punti di vista differenti sia l'unico modo per muovere alla ricerca di ciò che oggi è “politica”, senza essere autoreferenziale o di settore.

Giunto alla settima edizione, quest'anno si è tenuto **dal 7 al 10 settembre** e ha visto coinvolte alcune piazze di **Mestre**, con diversi appuntamenti incentrati sul tema presentato “**Il disordine globale**”.

**Domenica 10 settembre** alle 11.30 in Piazzetta Battisti si è tenuto un incontro, sotto l'egida del **Master in Filosofia del Cibo e del Vino** dell'Università **San Raffaele** di Milano, che ha visto protagonisti due famosi pasticceri italiani: **Dario Loison**, dell'**omonima pasticceria** di Costabissara (Vi), e **Giancarlo Perbellini** della Pasticceria “**Dolce Locanda**” di Verona.

Coordinati da **Gianni Moriani**, storico della cucina e autore di numerosi libri, i due pasticceri hanno dialogato sul tema “**La pasticceria italiana tra passato e futuro**”, un'arte questa che finora è stata portata avanti grazie a segreti e ricette tramandati in famiglia. Qual è, quindi, il valore aggiunto delle nuove generazioni?

Sicuramente i protagonisti dell'incontro, **entrambi figli d'arte**, hanno saputo valorizzare il grande **bagaglio di conoscenze ed esperienze** raccolte prima del debutto nel mondo della pasticceria.

**Dario Loison**, classe 1962, ha capitalizzato le differenti **contaminazioni** originate dalla sua pluriennale esperienza all'**estero** e come **dirigente** nel settore della produzione di macchine per conterie.

**Giancarlo Perbellini**, classe 1964, chef pluristellato e ambasciatore dell'eccellenza culinaria italiana all'estero, nel 2014 rielabora in chiave moderna la **passione di famiglia** aprendo la pasticceria “**Dolce Locanda**”.

Due **case history veneti** degni di nota, quelli di Loison e Perbellini, che viaggiano in parallelo: figli d'arte diventati oggi **capitani d'azienda**, hanno saputo cogliere le giuste opportunità durante il loro percorso di vita, senza miopia, anzi, con una grande **visione del futuro**.

Al termine dell'incontro, immancabile dolce momento di degustazione con le massime espressioni pasticciere dei protagonisti presenti.

### **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

[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)

