

## **LOISON MUSEUM E LE VIE DELLE SPEZIE: UN ESOTICO VIAGGIO TRA GUSTO E CULTURA**



*Una doppia serata, il **26 e 27 settembre**, presso il “laboratorio del Gusto” Loison, a cura dell’associazione **Angolo Vicentino dell’Avventura** e con il patrocinio della Biblioteca internazionale “**La Vigna**”.*

*Presentata una ricca rassegna fotografica incentrata sulle vie carovaniere dall’Asia al Medio Oriente, nuove rotte che hanno permesso di diffondere nuovi saperi e sapori*

Il Loison Museum è diventato per due giorni, **martedì 26 e mercoledì 27 settembre**, il punto d’incontro tra cultura, storia e narrazione fotografica per una doppia serata dal titolo “**Le vie delle spezie**” a cura dell’associazione **Angolo Vicentino dell’Avventura** e con il patrocinio della “**Biblioteca Internazionale La Vigna**”; una rassegna tutta incentrata attorno all’esotico e profumato mondo delle spezie,

Dopo gli onori di casa di Dario Loison, che ha introdotto la serata raccontando la sua sconfinata **passione per le spezie** e le sue ricerche soprattutto sulla **vaniglia del Madagascar**, **Maurizio Cucchiara**, **Roberto Virgili** e **Daniele Giarretta** della suddetta associazione hanno presentato la serata con una ricca **rassegna fotografica** sulle vie carovaniere e le rotte marittime commerciali, attraverso le quali spezie, **nuovi gusti e sapori**, idee e credenze, viaggiavano per migliaia di chilometri, attraversando l’**Asia** e il **Medio Oriente**, superando deserti infuocati e montagne invalicabili, creando empori, mercati e città. Immagini e narrazioni, quelle portate dall’Angolo Vicentino dell’Avventura, cariche di suggestione e di forte impatto evocativo.

Poi l’intervento della dr.ssa **Francesca Vinci**, referente del Loison Museum, che ha posto l’accento su **Venezia** e monopolio del commercio delle spezie, arricchendo la narrazione con video e immagini della laguna, delle “calli dei spezier”, di Rialto e delle confraternite.

Dalla teoria alla pratica con la possibilità dapprima di testare con l’olfatto tutti i profumi delle spezie e poi con la parte più dolce e nobile, una prelibata degustazione di **Veneziana al Mandarino tardivo di Ciaculli** (presidio Slow Food), **Panettone liquirizia e zafferano** e **Panettone alla rosa**; affiancati da **Macaron** al gusto di Panettone all’amarena e Lollipop al sapore di Panettone liquirizia e zafferano. Grazie, inoltre, alla Sommelier Daniela Mura la degustazione è stata innaffiata da due vini di grande spessore: **Bellussi Prosecco di Valdobbiadene Docg Dry** millesimato 2016, e **Verduzzo Soandre Passito Doc** Lison Pramaggiore.

Una doppia serata nel “laboratorio del gusto” all’insegna del piacere della cultura e dolce sapore 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

[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)

