*Comunicato stampa n.* ***7******– 17 luglio*** *2019*

**Buyer da tutto il mondo alla scoperta del panettone artigianale**

*Interamente organizzato da Loison Pasticceri, i 40 ospiti, provenienti da* ***Canada****,* ***India, Cina, Corea, Usa, Australia, Giappone****, hanno vissuto un’intensa esperienza plurisensoriale alla scoperta del saper fare artigiano “****Made in Loison****”.  
L'incoming si è completato con un* ***pranzo a base di Panettone*** *realizzato presso il Qubò di Costabissara. Il dessert? I* ***Macaron*** *e le* ***nuove Sbrisole*** *firmate Loison!*

Loison Pasticceri ha accolto per 2 giorni buyers da tutto il mondo venuti in visita al piccolo laboratorio artigiano di Costabissara alla scoperta del dolce gusto Loison.

I **40 qualificati ospiti** di Dario Loison, provenienti da**Canada, India, Cina, Corea, Usa, Australia**, **Giappone** hanno potuto vedere con i loro occhi alcune fasi della produzione artigianale e del confezionamento fatto a mano. Il tutto con degustazione delle novità 2019: il pandoro al Caramello salato e il Panettone agli agrumi.  
"*Ogni anno organizziamo diverse visite per i nostri buyer internazionali perché ritengo che sia di estrema importanza non limitarsi a raccontare il proprio operato, ma far toccare con mano il nostro saper fare artigiano -* racconta Dario Loison *- per un'esperienza plurisensoriale nel mondo del gusto Loison*".

Interamente organizzato da Loison Pasticceri, l'incoming si è completato con un **pranzo a base di Panettone** realizzato presso il [**Qubò**](https://www.bestmenu.it/it/ristoranti/qubo-cafe) di Costabissara. Il menu ha visto trionfare la creatività e la versatilità di un prodotto che si abbina egregiamente sia a ricette dolci che salate, idee molto apprezzate anche fuori dai confini italiani proprio perché il Panettone all'estero non è legato alle festività natalizie ma si mangia tutto l'anno. Non a caso la continua opera di destagionalizzare del panettone, da parte di Dario Loison, ha visto crescere in maniera esponenziale l’export del prodotto: **su 9.000.000 euro di fatturato, infatti, circa il 50% è realizzato grazie ai mercati esteri.**

Ecco il menu realizzato da **Nicola Donatello** del Qubò:

* *Antipasto con crostini di Panettone e* 
  + *prosciutto di Parma, burrata, pistacchi e lamponi*
  + *insalata di carote e trota con paprika mandorle*
  + *mozzarella affumicata, melone, anguria, acciughe e pomodori secchi*
* *Risotto con caprino fresco, buccia di lime, piselli e polvere di panettone Loison al limone*
* *Insalata con tacchinella, crema di mango, pera, melone bianco, e crostini di panettone.*
* *Dessert: Macaron e Sbrisole Loison con grappa*

**Press Info:**[press@loison.com](mailto:press@loison.com)  
Giulia Marruccelli +39 347 0452739  
Dario Loison +39 348 4106615

[loison.com](http://loison.com/) ~ insolitopanettone.com ~ biscottiloison.com ~ press.loison.com ~ [museum.loison.com](http://www.insolitopanettone.com/)

#TasteLoison @loisonpanettone

     