*Comunicato stampa n.* ***15*** *-* ***12 dicembre*** *2019*

**L’istituto Ritz di Merano e Loison insieme per il 1° concorso su Panettone e Baccalà**

*Il 7 dicembre si è tenuta la finale presso la nota scuola alberghiera: in giuria anche* ***Dario******Loison****,* ***Herbert Hintner****, chef del Zur Rose di Appiano e* ***Manfred Kofler*** *del Culinaria im Farmerkreuz.*

*Ai vincitori,* ***Vera Maltauro*** *e* ***Vittorio Riz*** *con il piatto* ***Ossimoro****, un soggiorno studio all’****Alma*** *di Parma del valore di 1,500 euro*

Buona la prima! Si è conclusa ottimamente l’edizione numero 1 del concorso indetto dall'istituto alberghiero [**Cesare Ritz**](http://www.ritz.fpbz.it/) di Merano ideato a ricordo di **Roberto Fontana** scomparso un anno fa, docente molto amato da tutti e che ha dedicato la vita all'insegnamento. I suoi ingredienti preferiti erano il **baccalà** e il **Panettone** e così è stato indetto uno speciale concorso che ha coinvolto **Dario Loison** sia per il **prodotto** sia come presidente di **giuria**.

Sabato 7 dicembre la finale ha visto **6 coppie di studenti** che si sono sbizzarriti con tecniche avanzate di cottura e una buona dose di inventiva per trovare il perfetto equilibrio tra due ingredienti così distanti (teoricamente) ma in grado di affiancarsi per esaltarsi vicendevolmente.

In giuria **Maria Pascarella**, preside dell'istituto, **Coretta Ceretta**, insegnante, **Herbert Hintner**, chef del [**Zur Rose**](https://www.zur-rose.com/it/) di Appiano, **Dario Loison** dell’omonima pasticceria, **Manfred Kofler** del [**Culinaria im Farmerkreuz**](https://www.culinaria-im-farmerkreuz.it/it/), **Giorgio Nardelli** rettore dell’Ordine dei maestri di cucina e infine **Sara Martinello** giornalista del quotidiano Alto Adige.

L'oro è stato conquistato da **Vera Maltauro** e **Vittorio Riz** (entrambi di appena 18 anni) con il piatto “**Ossimoro**”, un nome “azzeccato” che necessita della descrizione dei componenti: baccalà in oliocottura, **salsa di panettone Loison al mandarino tardivo di Ciaculli**, gelato allo zafferano e timo, cime di rapa, cremoso alle nocciole e speck dolce croccante. Un piatto armonioso dove tutti gli ingredienti sono ottimamente bilanciati come un accordo musicale. Gli allievi hanno vinto un soggiorno studio all’[**Alma**](https://www.alma.scuolacucina.it/), la scuola internazionale di cucina italiana di Parma, del valore di **1.500 euro**.

Sul podio sono saliti Cela Elibjan e Tomi Sota con il “**Baccalà in terra Loison**” e Sofia Colbachini e Giulia Pellegrini con il “**Raviolo di patate con ripieno di baccalà**”.

“*Quando sono stato contattato dall'istituto mi sono chiesto il perché di un concorso con questi due ingredienti. Ho capito quindi lo spirito con cui è stato pensato questo progetto legato al panettone, una testimonianza verso una persona speciale che nella scuola e negli studenti ha trovato la sua famiglia”.*   
“*Un concorso* - continua Dario Loison - *organizzato perfettamente sotto tutti i punti di vista: due nomi per citarne alcuni, la preside Maria Pascarella e il cuoco docente Luigi Ottaiano che oltre al coordinamento sono riusciti a coinvolgere nella giuria due* ***Chef stellati e "tecnici",*** *protagonisti della scena enogastronomica del territorio”*.

Grazie al grande rapporto che Loison Pasticceri ha con il mondo educational, dalle università alle scuole di settore, Dario Loison è stato coinvolto nella giuria in qualità di presidente oltre che come sponsor: “Tutte gli studenti partecipanti meritano un grande elogio per senso di responsabilità, coinvolgimento e preparazione. Un ulteriore plauso va esteso anche alle coppie non qualificate sul podio ma che hanno partecipato al concorso con impegno e serietà: Denise Nones e Matteo Erlicher, “**Testa coda**”, Pietro Rizzardi e Giulia Colleselli, “**Finto gelato di baccalà in coppa di polenta e crumble di panettone**” e Karin Zugliani e Sebastiano Grisenti “**Canederli di panettone Loison con speck Alto Adige Igp**”.

**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

     