

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** 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** di Appiano, **Dario Loison** dell'omonima pasticceria, **Manfred Kofler** del **Culinaria im Farmerkreuz**, **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**, 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

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Dario Loison +39 348 4106615

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

#TasteLoison @loisonpanettone

