

**Naturalmente News**Indietro  
TuttoFood 2009**Una raffinata cena dello chef Danilo Angè  
con l'inusolito Panettone di Loison Pasticceri**

**Milano 12 giugno 2009.** Un evento unico e indimenticabile, grazie all'accostamento di sapori normalmente lontani eppure complementari in modo sorprendente, ma anche all'incontro tra due grandi appassionati del gusto: è stata questo e molto altro la cena "Inusolito Panettone" organizzata da **Loison Pasticceri dal 1938** a Milano nell'ambito di Tuttofood.

Una serata speciale, che ha visto la partecipazione di circa cento tra i più affezionati clienti del laboratorio artigiano vicentino ed esponenti della stampa specializzata nazionale e internazionale.

Per l'occasione hanno potuto gustare un menù sorprendente, frutto del talento dello chef **Danilo Angè** ([www.daniloange.it](http://www.daniloange.it)) che ha fatto del dolce tipico del Natale prodotto da Loison il protagonista assoluto della serata. Il risultato è stato un menu sorprendente, che si è aperto con un antipasto a base di formaggio di capra, composta di ananas e crumble di panettone, per proseguire

quindi con gnocchetti di patate arrostiti, purea di mele, pancetta croccante e panettone.

A seguire, paccheri con alici gratinate al panettone e salsa di broccoletti, millefoglie di foie gras di anatra e panettone e quindi **filetto di baccalà gratinato al panettone con salsa di pesche e asparagi**.



Hanno completato il menu una degustazione della finissima biscotteria Loison (frollini mignon al burro chiarificato con liquirizia, albicocca, pera, limone, etc.) e naturalmente i panettoni Magnum Classico, al Prosecco, all'Amarena e al Mandarino Tardivo di Ciaculli serviti al taglio. Il tutto accompagnato con **vini della Cantina Maculan** di Breganze ([www.maculan.net](http://www.maculan.net)).

«Alla base di dell' "inusolito panettone" -ha spiegato Danilo Angè- c'è naturalmente la conoscenza delle qualità del prodotto e l'esperienza, per individuare gli abbinamenti più adatti, che abbiamo verificato e affinato. In realtà, comunque, l'utilizzo del panettone come ingrediente di piatti salati non è un'operazione così difficile o azzardata come si potrebbe pensare: basti pensare che in cucina si usano spesso degli elementi agrodolci e il panettone in questo senso è perfetto per fornire una nota aromatica caratteristica.

Certo però è fondamentale non esagerare, facendo attenzione alla quantità impiegata».

**Una scommessa che Danilo Angè e Dario Loison hanno vinto pienamente**, suscitando grande apprezzamento tra i commensali, che hanno potuto così scoprire il panettone in una veste nuova, "inusolita" appunto: non necessariamente come dessert, ma anche come antipasto, primo o secondo piatto. Utilizzi e accostamenti inediti che hanno dimostrato lo straordinario potenziale in cucina del dolce tipico del Natale, purchè naturalmente di assoluta qualità e preparato con i migliori ingredienti naturali: requisiti questi che da sempre caratterizzano ogni prodotto di Loison Pasticceri dal 1938.

[Loison@loison.com](mailto:Loison@loison.com)
[Tutto su Loison](#)