

LOISON PASTICCERI, CON DUE NUOVE VARIANTI DELLA VENEZIANA, PROPONE UN GIRO DEL MONDO DI GUSTO E PREZIOSI SENTORI SPEZIATI



Category: [Enogastronomia](#)

La **Dolciaria Loison**, con sede a **Costabissara** (Vi), continua a stupire e sfornare altri innovativi prodotti dolciari di gusto e qualità, sempre in linea con la migliore tradizione dolciaria perseguita dal titolare, Dario Loison; si tratta di due nuove varianti della Veneziana, tipico dolce della Serenissima, entrate di diritto tra le squisite proposte dolciarie Loison.

L'idea - Due menti vulcaniche per 2 nuovi gusti

Un imprenditore lungimirante e rivoluzionario come **Dario Loison** che sforna di continuo idee innovative ed uno chef vulcanico come Franco Favaretto, patron del ristorante Baccalàdivino e re del baccalà, hanno contribuito ad ideare due nuovi gusti della Veneziana: all'Albicocca e Spezie e al Cioccolato e spezie.

Così, l'anno 2018 comincia bene con due nuove varianti della Veneziana, focaccia dolce di origini popolari che nel tempo si è arricchita di preziose spezie e che dai nobili banchetti adesso giunge sulle tavole dei sempre più numerosi estimatori dei prodotti Loison.

Le nuove Veneziane Loison sono state presentate in anteprima in occasione di **Vinitaly 2018** a Verona, nell'ambito di **Sol&Agrifood**, il Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità, cui **Loison Pasticceri** ha partecipato per la 12^a volta proponendole, insieme ai tanti altri gustosi prodotti, all'interno di uno stand luminoso ed accogliente. Si è trattato di una gustosa occasione per



cominciare a festeggiare insieme ai tanti visitatori un grande traguardo costituito dall'anniversario degli 80 anni di attività dell'azienda dolciaria Loison.

Le novità – i nuovi gusti per un viaggio nel mondo delle spezie



Veneziana all'albicocca e spezie Un affascinante giro del mondo tra gli aromi più suadenti: ecco cosa succede quando si assaggia la nuova Veneziana all'Albicocca e Spezie. Un tripudio di fragranze e aromi esotici che ne fanno un lievitato pregiato e superbo: dalla delicatezza della preziosissima Vaniglia del Madagascar (Presidio Slow Food) alla Curcuma asiatica, passando per l'intensità dei chiodi di garofano e alla complessità aromatica della fava di Tonka sudamericana. In ogni boccone, il ricco impasto lievitato naturalmente fa risaltare la suadenza delle albicocche candite,

completate dalla croccantezza delle Nocciole Piemonte Igp.

Veneziana cioccolato e spezie - Come Piazza San Marco non può fare a meno dei rintocchi dei "Do Mori" sulla Torre dell'Orologio, così nella famiglia delle Veneziane Loison non può mancare il "moro", ovvero la versione di Veneziana al cioccolato e Spezie realizzato con ricercati monorigini di cacao, provenienti in particolare da Cuba e dal Venezuela, di cui è preziosamente ricoperta. Nell'impasto, oltre ad essere arricchito da gocce di cioccolato, è stato magistralmente calibrato un mix pregiato di Pepe Nero di Lampong (Indonesia), di Timut (Nepal) e della Jamaica che conferisce intensità e piccantezza; il tutto affiancato abilmente dalla fava di Tonka, con sue note che ricordano la mandorla amara, la delicatezza della vaniglia Mananara del Madagascar (Presidio Slow Food) e polvere di Curcuma dall'Asia.

Il packaging – Sonia design firma sei nuove latte

La raffinatezza della Veneziana è sottolineata dalle nuove sei Latte firmate Sonia Design, una per ogni gusto, che sfoggiano immagini d'atmosfera lagunare, di sfarzose tradizioni e magnifiche architetture, tratte da cartoline storiche custodite presso il Loison Museum.

Stesso stile anche per le confezioni ad incarto, con un tocco di classe che sottolinea la preziosità della confezione, con una nuova moneta che ferma il nastro, appositamente coniata, simile all'antica "Osella" che il Doge regalava ai nobili di maggior rango, ad artisti e mercanti che avevano dato lustro alla Repubblica. L'usanza voleva che venisse forata e appuntata con orgoglio sul bavero del mantello. Adesso l'Osella Loison è diventata una moneta da collezione, espressione della cultura del prodotto Loison.



I Gusti - Sei proposte in un crescendo di aromi



Accanto alle novità 2018 Albicocca e Spezie e Cioccolato e spezie, ecco le 4 versioni che accontentano sia i palati tradizionali che i gusti innovativi: Veneziana Classica, unica grazie alla lievitazione naturale e impreziosita con prodotti d'eccellenza che ne esaltano fragranza e morbidezza; al Mandarino, con canditi di Mandarino Tardivo di Ciaculli, Presidio Slow Food; al Pistacchio di Bronte, Presidio Slow Food dalle terre dell'Etna, utilizzato sia per la guarnizione in granella che per la crema di farcitura; all'Amarena e Cannella, in una ricetta intrigante

che abbina il dolce e succoso frutto veneto alla spezia proveniente dall'isola di Ceylon.

La Veneziana Loison è realizzata con uova fresche, burro panna latte fresco di alta qualità, miele italiano, Vaniglia Naturale del Madagascar (Presidio Slow Food) e sale marino integrale di Cervia, ed è ricoperta da una glassatura all'amaretto con granella di zucchero e mandorle italiane.

www.loison.com

Piergiorgio Felletti