

LOISON PASTICCERI, DA 80 ANNI UN'ECCELLENZA FATTA DI QUALITÀ E DOLCEZZA, IMPREZIOSITA DA CREAZIONI UNICHE



Category: [Enogastronomia](#)

Il 2018 è un anno che segna per **Loison** l'80°anno di attività dell'azienda di **Costabissara** (Vi), un grande traguardo raggiunto. Per questo, Sonia e Dario hanno voluto celebrarlo con un tema che corona questo lungo cammino, esplorando e proponendo "Il mondo del gioiello". L'antica arte dell'oreficeria nei secoli ha donato creazioni uniche fatte da artisti e orefici e **Sonia Pilla** ha voluto condividere con tutti voi questo magnifico piacere.

L'anniversario: 1938-2018, un cammino da incoronare lungo 80 anni - Nei momenti importanti della propria vita è naturale concedersi una pausa di riflessione ed anche in Loison Pasticcieri, nell'occasione del suo 80°anniversario, è arrivato il tempo dei bilanci.

Per Sonia Pilla narrare i propri sogni attraverso le confezioni Loison, è un puntuale compito che porta avanti con passione e costanza, anno dopo anno; questa volta però è stato doveroso per lei trasferire qualcosa di grande emozione.

Nel cammino di Loison Pasticcieri il 2018 è l'anniversario di un grande traguardo, perché compie 80 annidi attività. Così Sonia Pilla, senza sfoggio né presunzione e con la sua consueta riservatezza, ha voluto lasciare un segno che fosse il coronamento di un cammino lungo 80 anni. Ecco che per Natale 2018, con la sua consueta sensibilità, ha voluto trasferire le proprie emozioni attraverso le opere e le testimonianze che hanno lasciato i grandi artisti del mondo del gioiello.

Il tema Natale 2018: il mondo del gioiello - Con il trascorrere degli anni si raggiungono traguardi ed equilibri e ci si rende conto che non vi è più la necessità, fine a se stessa, di esibire gioielli. Per Sonia, infatti, il gioiello non è una necessità da indossare ma un bel monile che restituisce piacere a propri



occhi e riempie con incanto l'animo e il cuore. Il mondo del gioiello nei secoli ha donato creazioni uniche fatte da artisti e orefici e Sonia Pilla ha voluto condividere con tutti coloro che ne apprezzano le squisite produzioni, questo magnifico piacere.



L'ispirazione: il pensiero di Sonia Pilla - Sonia ha voluto personalmente coniare un suo pensiero, riportato in ogni confezione delle nuove collezioni 2018, creazioni che sono semplicemente un piccolo gesto di condivisione di bellezza, che restituisce in ciascuno di noi emozione, gioia e commozione.

Ed ancora, il **Panettone NeroSale** è l'ultimo nato nella collezione Genesi, collezione Master che identifica Classicità, Unicità e Affidabilità Loison

La nuova avventura nel mondo del Panettone Loison - La nuova sfida di Dario e Sonia parte perché, girando spesso l'Europa, soprattutto tra Francia e Inghilterra, primi mercati esteri per il piccolo laboratorio artigiano vicentino, hanno pensato bene di colmare un vuoto nel ventaglio dei gusti firmati Loison, con il debutto del Panettone NeroSale, ricco di gocce di cioccolato fondente e farcito con crema al caramello salato.

Dal punto di vista innovativo lanciare il Panettone NeroSale sarà una grande sfida per il 2018, anno che segna l'anniversario di 80 anni di Loison Pasticceri. Il gusto del caramello salato è ancora poco diffuso al palato degli italiani, ma l'innato talento e la lungimiranza di Dario Loison insegnano come le sue sfide sono lanciate per essere vinte.

Caramello salato: una ricetta totalmente made in Loison - Il caramello salato che farcisce il Panettone NeroSale è 100% Made in Loison, senza l'utilizzo di semilavorati aggiunti. La ricetta, firmata Dario Loison, ha calibrato sapientemente il dosaggio tra dolce e salato, in cui l'uno non sovrasta sull'altro, ma insieme irrompono in un gusto vivace e significativo, accanto a note amarotiche del cioccolato fondente.

La scelta del cioccolato fondente monorigine - Alla farcitura di caramello salato del Panettone NeroSale è stato studiato l'abbinamento di un altro prezioso ingrediente, il cioccolato fondente monorigine, che rivela un intenso gusto di cacao con venature amarotiche, tostate e leggermente acidule.

Elargito sotto forma di pregiate gocce, il cioccolato fondente gioca bene il suo ruolo di arbitro tra il nobile gusto dell'impasto e la dolce irruenza del Caramello salato.

Genesis: il packaging e la collezione - Il Panettone NeroSale è l'ultimo nato nella collezione Genesis, una collezione Master che identifica e rappresenta in pieno il Made in Loison in termini di Classicità, Unicità e Affidabilità.

Il Packaging, riconoscibile dal colonnato stilizzato, è un omaggio di Sonia Pilla verso l'Arte Veneta ed il grande Architetto, Andrea Palladio.

Quattro le proposte della Collezione Genesis da 1 kg e 500 g, Classico - Regal Cioccolato - DiVino - NeroSale, e di Pandoro da 1 kg, Classico - Cioccolato - Zabaione, sapori che nel tempo hanno





catturato un pubblico sempre più vasto che ama il gusto della tradizione.

Come anche per la novità celebrativa costituita dal **Panettone ai Limoni**, un inno al Sole delle Due Sicilie perché realizzato con il Limone Sfusato Igp di Amalfi e il Limone Igp di Siracusa.

L'idea - un inno al sole delle due Sicilie - Visto il grande e continuo successo del Panettone al limone, in catalogo dall'anno 2000, Dario Loison ha ben pensato di elevarlo in nome di un dolce riconosciuto in tutto il mondo, nobilitandolo con il meglio che si possa trovare in Italia: il

limone Sfusato Igp di Amalfi, dalla tipica forma allungata e dall'aroma importante e intenso; accanto il limone Igp di Siracusa, prezioso per il suo succo e gli oli essenziali.

Il panettone - mille sfumature di limone - Il Panettone ai Limoni Loison nasce da un incontro d'amore di due nobili frutti, solare espressione di un tesoro della nostra terra. Insieme rivelano tutta la forza del sole in mille sfumature, grazie all'irresistibile crema al limone che arricchisce l'impasto, mentre la piacevole presenza di nobili scorzette dona al panettone freschezza e fragranza di raro equilibrio.

Il packaging - dalle tavole botaniche i colori della natura - La collezione Frutta e Fiori è nata dalla continua ricerca di ingredienti unici che danno personalità al Panettone Loison. Per questo ricercato packaging Sonia si è dedicata per mesi e mesi a studi certosini presso biblioteche nazionali e internazionali, alla ricerca di tavole botaniche, dal Settecento fino ai giorni nostri, disegnate a mano da artisti esperti in botanica. Sonia Pilla ha ripreso alcuni dettagli di frutta, foglie e fiori e li ha adagiati in un contesto bucolico su un prezioso incarto tinta avorio rosato, colore coniato appositamente per questa nuova collezione, per renderne particolarmente armonico l'insieme con ogni nastro che identifica il gusto.

Quello di Sonia è stata un'ispirazione fatta con una straordinaria armonia dei toni, ma in verità la conferma dell'accostamento l'ha data la natura stessa, suggerita dal calendario della vita.

Per sigillo una preziosa barretta in metallo dorato, su cui è inciso il marchio, che trattiene l'etichetta esplicativa, dove è riportato l'anno di nascita del Gusto del Panettone.

Ogni anno oltre il 50% del Catalogo Inverno Loison è realizzato ex novo; infatti, nel 2018 su 14 collezioni 7 sono nuove oltre a 2 rivedute. A seguito di continue analisi, studi e ricerche, Dario Loison stupisce con l'innovazione continua nel gusto: dal 1997 ad oggi 14 nuovi gusti di Panettone.

All'impasto nobile del Panettone sono abbinati solo ingredienti selezionatissimi, tra cui 5 Presidi Slow





Food: Vaniglia Mananara del Madagascar, Mandarino tardivo di Ciaculli, Chinotto di Savona, Pistacchi di Bronte, Sciroppo di Rose liguri.

Catalogo inverno 2018: 7 nuove collezioni nuove su 14 - Ogni Natale il Mood Loison cambia grazie alle idee innovative apportate da Sonia Pilla, moglie di Dario Loison, che da sempre, con la sua particolare sensibilità, crea un sogno attorno al panettone. Il risultato di tanti sforzi è la realizzazione ex novo del 50% del catalogo, dove accanto alle Collezioni Master Genesi e Fiori e Frutta, Inverno 2018 vede ben 7 collezioni nuove: Zaffiro, Smeraldo, Rubino, Diamante, Perla, Latta Limited edition, Regalo. Inoltre altre 2 collezioni del Catalogo Inverno 2018 vedono un look rinfrescato nei dettagli: il Panettone Milano e la Collezione Mignon, con la nuova coppia di Peluche.

Dal 1997 una ricerca continua di nuovi gusti - Dario Loison da sempre si impegna con costanza alla ricerca di nuovi gusti per il Panettone del futuro e, grazie a continui studi e ricerche, stupisce il proprio pubblico con l'innovazione continua nel gusto. Solo gli ultimi anni parlano da soli: 2018 Panettone NeroSale, 2016 Panettone alla Rosa, 2015 Panettone alla Camomilla. Dal 1997 fino ad oggi, sono 14 i gusti nuovi del Panettone Loison, tutti buoni e tutti da gustare, che continuano a rappresentare un momento indimenticabile nel modo di festeggiare il Natale.

www.loison.com

(Piergiorgio Felletti)