

LOISON PASTICCIERI DAL 1938-CATALOGO INVERNO 2026, LA QUALITÀ DELLA PRODUZIONE DOLCIARIA ED IL PACKAGING TRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

Il **Catalogo Inverno 2026** di **Loison** racconta l'evoluzione di un dolce legato alla tradizione attraverso ricette, ingredienti e abbinamenti che negli anni ne hanno ampliato il linguaggio.

Dalle interpretazioni più classiche a **PeachMary®** con Pesca e Rosmarino, cambia il gusto ma restano centrali lievito madre, 72 ore di lavorazione e ricerca sulle materie prime.



Il panettone nasce con uvetta e canditi, ma nel tempo ha allargato la varietà della produzione dolciaria con l'utilizzo del fico, l'albicocca con lo zenzero, la liquirizia con lo zafferano, la rosa, il Pistacchio di Bronte Dop con il tè Matcha, fino alle interpretazioni più recenti di BlackHabana® e PeachMary®.

Così il **Catalogo Inverno 2026** mette accanto ricette consolidate ad abbinamenti che negli anni hanno allargato il repertorio Loison.

Ma è soprattutto dagli anni Novanta che la ricerca sul gusto acquista un ritmo più sistematico. Amarena (1996), Marron Glacé (1997), Mandarino tardivo di Ciaculli (2004), Fico (2007), Albicocca e Zenzero (2009), Liquirizia e Zafferano (2013), Camomilla (2015), Rosa (2016), NeroSale® (2018), 5 Agrumi (2019), Pistacchio e Tè Matcha (2021) segnano negli anni un progressivo ampliamento del repertorio. Nel 2024 arriva BlackHabana®, primo panettone Loison con impasto al cacao; nel 2025 PeachMary® porta nel panettone pesca e rosmarino. Un altro elemento del successo e dell'espansione dell'azienda, è certificato dai numeri; attualmente **Loison Pasticceri dal 1938** conta oltre 600 clienti diretti in più di 75 Paesi, realizza il 66% delle vendite all'estero e mantiene il 98% della produzione a marchio **Loison**, con un fatturato che nel 2025 ha superato i 13 milioni di euro.



Risultati che fotografano una family business dalla dimensione artigiana, capace di affermarsi a livello internazionale mantenendo salde le proprie radici. Alla base è presente una cultura d'impresa radicata nel Nordest italiano, in cui **Loison Pasticceri dal 1938** è nata e opera, che si traduce nel rigore dell'organizzazione e nella cura con cui vengono affrontati i processi aziendali. Inoltre, l'apertura ai mercati esteri ha aggiunto un ulteriore elemento: il confronto con clienti di paesi differenti, con esigenze e aspettative diverse, ha contribuito negli anni ad affinare il metodo di lavoro.

Un percorso fatto di impegno nella qualità produttiva attestato anche dal conferimento nel corso degli anni, di numerosi premi, riconoscimenti ed attestazioni. Ma significativo, oltre alla indiscussa qualità della produzione dolciaria, è il progetto delle confezioni nasce da un lavoro seguito direttamente da **Sonia Pilla**, art director di **Sonia Design**, che definisce il concept delle collezioni, sceglie materiali, colori, finiture e accessori e coordina l'immagine complessiva. Così, nel **Catalogo Inverno 2026**, il vintage è riproposto





come riferimento preciso in diverse collezioni, attraverso immagini, forme e dettagli che richiamano atmosfere, giochi e manufatti di un tempo.

Radici semplici, ingredienti genuini, dolci della tradizione: su questi valori si fonda la storia della **famiglia Loison**, quattro generazioni di pasticceri di **Costabissara**, in provincia di **Vicenza**. Tutto ha inizio nel 1938 con nonno **Tranquillo**, che ha trasmesso l'arte della panificazione a papà **Alessandro**.

Poi, dal 1992 **Dario Loison** guida l'azienda, da pochi anni affiancato dal figlio **Edoardo**, mantenendo viva la dimensione artigiana ed al tempo stesso, ampliando la presenza sui mercati internazionali, sempre con lo sguardo rivolto al futuro.

Accanto a loro, **Sonia Pilla**, moglie di Dario e art director di **Sonia Design**, cura il packaging come vere e proprie opere d'arte; ogni confezione è pensata per raccontare una storia di bellezza, cultura e territorio.

Nell'ambito impegno di sviluppo creativo delle confezioni, si inserisce la **Latta Limited Edition** che celebra nel 2026 il ventesimo appuntamento con cinque confezioni da 750 grammi che riportano in primo piano giocattoli, oggetti e gesti del passato, creando un ponte tra generazioni attraverso ricordi e racconti.

Le confezioni di latta, pensate per essere conservate e riutilizzate, accompagnano altrettante interpretazioni del panettone; il **Classico A.D. 1476** il più legato alla tradizione, con uvetta, arancia di Sicilia e cedro ed il **Regal Cioccolato** che sposta invece l'equilibrio verso le note più intense dovute all'impiego di cioccolato monorigine di alta qualità.



Sul versante

agrumato, il **Limoni** unisce uvetta, limoni di Sicilia e della Costiera Amalfitana e crema al limone, mentre il **Mandarino** si distingue per il Mandarino Tardivo di Ciaculli (Presidio Slow Food).

Ed ancora, costruito sul contrasto tra cioccolato 70% cru monorigine e crema al caramello salato è il **NeroSale®**. Oltre alla **Biscotteria** artigianale al burro, le Torte tra cui le apprezzate **Tose** e le **Veneziane**, dolci legati alla tradizione culinaria della città di **Venezia**, i **Filoni** nei diversi gusti ed aromi ed i **Panettoni in fette**, che

conferiscono un tocco di raffinata dolcezza alla colazione di tutti i giorni.

Per assaporare tutto l'anno l'intera produzione dolciaria **Loison**, è possibile utilizzare il **Loison Shop Online**, per selezionare in modo rapido i prodotti di interesse che saranno recapitati direttamente a casa.

<https://loison.com>

<http://shop.loison.com>

(Piergiorgio Felletti)