

Le Colombe Loison profumano la Pasqua

written by Tiziano Argazzi | 31/03/2022



La rinomata pasticceria vicentina quest'anno presenta la Colomba al caramello salato che va ad aggiungersi a tantissime dolci tentazioni proposte in eleganti confezioni create da Sonia Pilla

È arcinoto, ma è sempre bene ripeterlo. Loison non è leader solo nella [produzione di panettoni e pandori](#), ma propone anche una vasta gamma di deliziosi “peccati di gola” per accompagnare in dolcezza ogni momento della giornata.

Colombe Loison: 3 linee più una novità

Nell'imminenza della Pasqua le “chicche” della Dolciaria di Costabissara, un comune alle porte di Vicenza, sono tutte da “leccarsi le dita” e in grado di soddisfare ogni palato. La regina è ovviamente la **Colomba pasquale** che viene proposta in tre linee: **Top**, **Pasticceria** e **Tuttigiorni** a cui si affianca la novità di quest'anno: la **Colomba al caramello salato**.

Ogni linea si articola in varie collezioni che si caratterizzano per packaging e formati diversi. Ad

esempio la Linea Top è composta da otto collezioni: Genesi, Frutta e Fiori, Romantica, Cappelliere, Latta, Sogno, Fantasia ed Evasione in formati da 1 chilo, mezzo chilo e 750 grammi.

Colomba al caramello salato: sorpresa pasquale firmata Loison

La ricetta del **caramel au beurre salé** è stata un colpo di genio del Maître Chocolatier e Caramélier **Henri Le Roux**, di Quiberon in Bretagna, che ebbe nel 1977 l'azzeccatissima idea di aggiungere burro salato di Normandia e panna allo zucchero caramellato.

Ebbene la **Colomba al caramello salato** arriva da un'intuizione di Dario Loison al comando della Dolciaria dal 1992. Prendendo spunto dal colpo di genio di Le Roux, Dario ha puntato su stabilità ed equilibrio tra dolce e salato, quest'ultimo gusto garantito dal **sale marino integrale di Cervia**. Tale sapore perpetua il grande successo invernale del caramello salato iniziato nel 2018 con il Panettone Nerosale, seguito nel 2019 con il Pandoro al caramello salato.

Ogni elemento di questa **Colomba** concorre ad accentuarne la piacevolezza: dalla copertura di cioccolato bianco al caramello e Nocciole Piemonte Igp all'impasto arricchito da gocce di cioccolato al latte e **crema di caramello al burro salato**. La copertura al cioccolato bianco è realizzata a mano e avviene dopo la cottura al forno. Viene utilizzata anche la **Vaniglia Mananara del Madagascar** (presidio Slow Food).

L'eccellenza è nella Linea Top

La **linea Top rappresenta l'eccellenza della produzione Loison** e si distingue per la scelta di ingredienti pregiati, tutti di qualità superiore e con certificazione di origine controllata. Gli ingredienti base, quali uova da allevamenti sicuri, latte, burro e panna di montagna, sono sempre freschissimi.

Gli altri prodotti delle colombe Loison vengono selezionati in base alle eccellenze territoriali: dal fior di farin, allo zucchero italiano di prima scelta; dal sale marino di Cervia ai preziosi e fondamentali elementi aromatici scelti con particolare cura e creatività: dai profumati vini italiani ai canditi delle Arance di Sicilia o quelli esclusivi del Mandarino Tardivo di Ciaculli e del Fico di Calabria fino a quelli più esotici come la Vaniglia Mananara del Madagascar.

Alcune proposte della Linea Top

Per la Pasqua 2022 fanno parte della linea top oltre alla classica "**A D 1552**", con arance di Sicilia, anche "**DiVigna**" con uvetta e blend di vini passiti (Recioto e Verduzzo), "**Pesca e Nocciole**", "**Amarena e Cannella**", "**Camomilla e Limone**" con fiori di camomilla romana e limoni di Amalfi, "**Mandarino**" con uvetta e mandarino tardivo di Ciaculli e "**Regal Cioccolato**". Quest'ultima colomba è come un sipario di velluto nero che si apre alle tre declinazioni di cioccolato (in sofisticate gocce nell'impasto, in suadente crema di farcitura ed in riccioli fondenti di copertura), ricavato da selezionati Cru di cacao monorigine.

Nella Linea Top delle colombe Loison, è entrata anche la quelle al "**Caramello Salato**", sopra descritta e proposta nelle collezioni **Genesi** e **Latta**.

Linea Pasticceria: prelibata ed inconfondibile

La "**Linea Pasticceria**" si distingue per la qualità di tutti gli ingredienti, garantiti dalla stessa Dolciaria e per la speciale lavorazione, che avviene secondo i sistemi più moderni ed avanzati, sempre nel rispetto dei lunghi e lenti tempi di lievitazione tipici dell'antica tradizione pasticceria

italiana.

Royal e **Cuore** sono le due collezioni di questa Linea a cui si affianca “**la colombina**”, una colomba pasquale in formato mignon di **100 grammi**. Si presenta con una pasta soffice ed alveolata, ricca di scorze di **arance candite**. La superficie è ricoperta con una **fragranza glassa** alle mandorle e granella di zucchero.

Linea Tuttigiorni: bontà per ogni occasione

Infine la Linea “**Tuttigiorni**”, pensata per un consumo **quotidiano**, rappresenta un’idea semplice per arricchire di gusto ogni momento della vita domestica. Bontà inimitabile dentro, grazie agli ingredienti di qualità garantiti Loison, e con una grafica leggera e inconfondibile fuori, per una dolce sensazione da vivere tutti i giorni.

Per chi adora gli estremi

Per coloro che amano gli estremi sono state create le collezioni **Magnum** e **Mignon**. Le **Colombe Magnum**, perfette per meravigliare gli ospiti, sono una **produzione limitata Loison** che richiede una lavorazione più complessa. Disponibili in tre diverse dimensioni - due, tre e cinque chili - comprendono due tipologie di confezioni: un **incarto trasparente d’effetto** che fa esaltare le belle forme oppure un **elegante bauletto con fregi d’epoca vittoriana** in oro a caldo e manici in cordoncino di raso di cotone.

Invece le **Colombe Mignon, colombine da 100 grammi**, oltre ad essere prelibate, sono una gustosa sorpresa contenuta in diverse proposte: dai teneri coniglietti **Gigio e Pallina**, morbidi come una carezza della mamma, alla **pochette con i romantici pois**, realizzata in tre colori e perfetta da usare come microborsetta.

Non solo colombe Loison, le dolcezze sono per tutto l’anno

I prodotti Loison non sono solo da ricorrenza. Una vasta gamma è stata creata per accompagnarci in ogni momento dell’anno. Tali delizie comprendono tante “chicche” fra cui la **Veneziana**, il dolce legato alla tradizione culinaria di Venezia, la **Sbrisola**, la **Tosa**, la **Bonissima** e la **finissima biscotteria al burro**. Piccole, grandi, delizie preparate con materie eccellenti, con ricette della tradizione e completate con un packaging esclusivo anche quando si tratta di monoporzione.

A questi si aggiunge il **filone**, un dolce legato a filo doppio con la famiglia Loison. Infatti l’attuale ricetta trae spunto da quella antica del **panfrutto**, un dolce creato dai genitori di Dario Loison: un prodotto morbido arricchito di canditi, uvetta e glassato alle mandorle.

Oggi Dario, con la moglie Sonia, ha recuperato la storica ricetta e l’ha rivisitata per darle nuova vita, arricchendo il lievito con pregiati ingredienti e impreziosendolo con succulente coperture, in una chiave di lettura moderna.

Dario e Sonia al comando della Dolciaria Loison dal 1992

Dal 1992 nella cabina di regia della Dolciaria A.Loison Srl c’è Dario Loison. Chi lo conosce lo descrive con due semplici parole: **genialità** e **imprevedibilità**. Una mente in continuo fermento sempre alla ricerca di un nuovo limite da superare.

Un altro valore aggiunto dell’azienda vicentina è il suo packaging. Questo è il frutto del lavoro di Sonia Pilla, la moglie di Dario, che è riuscita a creare lo “Stile Loison” quale espressione del perfetto

design.

Sonia ha scelto quale tema per la prossima Pasqua, **gli occhi quale specchio dell'anima**, riportandolo nel packaging di alcune collezioni della **Linea Top ricche di fiori e colori**, quelli utilizzati da alcuni artisti del '900 che hanno espresso le emozioni interiori suscitate dalla primavera utilizzando il mondo magico dei fiori e dei loro mille colori. In tal modo i prodotti della dolceria vicentina oltre ad essere buoni sono anche sempre più belli da vedere.

Loison Pasticceri dal 1938

Strada del Pasubio, 6 - Costabissara (VI)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)