Loison: tante dolci sorprese per festeggiare il Natale 2021 in modo gustoso

La Torta Tosa, squisito matrimonio tra classicità e modernità, e il Panettone Pistacchio Matcha sono le ultime perle dell’ampio bouquet della pasticceria in provincia di Vicenza

Pasticceria Loison di Costabissara: le novità per il Natale 2021

Anche se mancano ancora un paio di mesi al Natale, la **Dolciaria Loison**, la pasticceria boutique di Costabissara (VI), ha già iniziato a sfornare tante delizie che conquistano gli occhi e seducono il palato.

Nello sfogliare il "**Catalogo Inverno – Natale 2021**", 158 pagine di cose buone da gustare, sembra quasi di sentirne il profumo: dalla "sbrisola", alle torte; dai biscotti al burro, al filone; dalla veneziana al panettone, il re dei dolci natalizi assieme al pandoro.

Pasticceria Loison di Costabissara: 80 anni di storia e una fama mondiale

Tante bontà che da sempre contraddistinguono la **Pasticceria Loison**, azienda con oltre ottant'anni di storia (è stata fondata nel 1938), conosciuta in buona parte del Mondo, grazie ad una produzione di alto livello, materie prime di qualità e un importante lavoro di ricerca e sperimentazione.

Gli altri elementi che la caratterizzano sono l'arte del "**saper fare artigianale**" e del "**fatto a mano** " con passione. Un mix di semplicità, amore dei prodotti genuini e lungimiranza mescolati con la giusta maestria che **Dario Loison** dal 1992 al timone dell'azienda assieme alla moglie **Sonia Pilla** , ha sempre ricercato in ogni attività produttiva.

I risultati sono inimitabili, perché la pasticceria artigianale è arte del tempo, di portare a

maturazione e a giusta combinazione sapori unici e densi di storia. È l’arte di trasformare la tradizione in qualità.

Il Catalogo Natale 2021: una monografia da conservare

Nel catalogo della Pasticceria Loison di Costabissara questo concetto di artigianalità balza agli occhi già nelle prime pagine, con la foto di **Dario che abbraccia un orsacchiotto in peluche e un panettone**, in un trionfo di toni caldi, quasi caravaggeschi, i toni impressi da un forno acceso da tre generazioni.

Dario Loison con uno dei suoi panettoni (Foto © Loison).

È uno scatto, questo, che scalda il cuore e trasmette il lato dolce di Dario Loison. Le due pagine successive sono dedicate a Sonia Pilla, “immortalata” tra le sue creazioni, in un momento in cui è rapita dai pensieri più profondi, volata nel suo mondo dove colori, suoni e profumi sono tutti in armonia, dove l’amore e la dolcezza la aiutano a creare nuove idee dall’inconfondibile stile che la contraddistingue.

Grande assortimento di cose buone da gustare di Dolciaria Loison

La scelta degli ingredienti è uno degli elementi alla base del successo dell’azienda Loison.

> «La scelta delle materie prime – ripete da sempre Dario – è frutto di grande attenzione e ricerca. Adottiamo certificazioni di origine controllata e dove possibile, italiana. Soprattutto per i componenti che utilizziamo freschi. Per questo prediligiamo uova di allevamenti sicuri, latte e burro di montagna lavorati freschi, fior di farina e zucchero italiano. In questo modo – continua Loison – otteniamo un prodotto Made in Italy, originale ed esclusivo».

Curiosità e creatività si riverberano sulla parte artistica delle confezioni grazie all'estro di **Sonia Pilla**.

> «Il risultato di questo lavoro lo si vede nei prodotti che escono dal forno aziendale, – prosegue Dario Loison – acceso da tre generazioni, per fare arrivare sulle tavole dei consumatori sempre nuovi prodotti di alta pasticceria, buoni e genuini».

Sonia Pilla, titolare dell'azienda con il marito Dario Loison (Foto © Loison).

Ed anche per quest'anno le "cose buone" da assaggiare sono parecchie a cominciare dai panettoni.

Il Panettone Pistacchio Matcha: si rivela assaggio dopo assaggio

In tema di panettoni, la **grande novità 2021** arriva dall'incontro tra l'Oro verde di Bronte Dop (cioè il **pistacchio Presidio Slow Food**) ed il Matcha, un pregiato tè verde giapponese ottenuto dalla lenta macinatura a pietra delle foglie, fino a trasformarle in una polvere sottile palpabile come il talco. La sua caratteristica è l'intenso colore verde brillante e un sapore particolarmente complesso che vira verso l'erbaceo, molto avvolgente, con note umami e un gradevole retrogusto amaro.

Il risultato è il **Panettone Pistacchio Matcha** una leccornia che, al palato, non si rivela al primo morso ma assaggio dopo assaggio attraverso un cuore di crema di Pistacchio Verde di Bronte Dop, morbida e succosa uvetta sultanina appassita al sole, naturalmente senza semi, e una golosa copertura di cioccolato bianco ricco di burro di cacao e sentore di vaniglia, arricchito da preziosa polvere di tè Verde Matcha, granella di pistacchi e pistacchi verdi di Bronte Dop interi. Questo panettone è disponibile in tre collezioni della linea Top: **Genesi** (1 kg e 500 gr), **Gold** (750 gr) e **Latta** (1 kg).

Il nuovo Panettone Pistacchio Matcha, novità per il Natale 2021 (Foto © Loison).

Tosa: la nuova torta al caramello salato "benedetta" da Goldoni

Altra novità targata Loison è la **Tosa**, una **torta al caramello salato**, suadente e con un gusto esuberante. Per la ricetta, Dario ed il figlio Edoardo, si sono ispirati a una leggendaria figura del passato: la bella Mirandolina, la briosa protagonista de "La Locandiera" di Carlo Goldoni. Ebbene,

una torta invitante come la Tosa sembra proprio “specchiarsi” nella leggendaria protagonista della commedia goldoniana, una donna esuberante, moderna ed indipendente che sa affermarsi grazie alla sua intelligenza e capacità. E questi sono i caratteri che vuole esprimere questa torta, tradizionale nella lavorazione e nuova nel gusto.

Torta Tosa al caramello salato (Foto © Loison).

Un dolce dall’identità classica, a base di pasta frolla al cacao, ma esuberante grazie alla singolare **crema frangipane al caramello salato**, l’ingrediente protagonista che gioca con consistenze differenti per due varianti: una con preziose **nocciole Piemonte IGP delle Langhe**, l’altra arricchita da gocce di cioccolato fondente monorigine Venezuela e Vaniglia Mananara Madagascar (Presidio Slow Food).

Collezioni Mood della Pasticceria Loison: la tradizione per un magico Natale

Quest’anno le collezioni natalizie Loison “omaggiano” le cartoline di una volta.

> «Per non dimenticare o tradire l’eredità affidataci dalle generazioni passate – dicono Dario e Sonia – pur continuando a ricercare l’innovazione nel nostro lavoro e nelle nostre creazioni».

Ecco allora che sulle confezioni di panettoni e pandori spiccano una mamma che abbraccia la sua

piccola accanto all’albero di Natale, due fratellini in pigiamino in trepidante attesa di Babbo Natale e una bimba sulla neve avvolta da un cappottino rosso. Queste sono solo alcune delle cartoline proposte in questa collezione i cui originali sono custoditi nel Museo Loison.

Sonia ha voluto assicurarsi che le quattro confezioni (una per ognuno dei gusti proposti) riportassero differenti immagini, impreziosite dal glitter, che una volta si chiamava polverina colorata. Chi poteva permetterselo inviava cartoline già arricchite dal glitter, altrimenti ci si arrangiava con colla, pennello, una cascata di polverina colorata e tanta fantasia. Le cartoline vanno ad impreziosire le **collezioni Nostalgia, Ricordi e Gioia**.

Collezione Nostalgia: il Pandoro in 4 proposte

La prima è riservata, in via esclusiva al **Pandoro**, in quattro proposte tutte da un chilogrammo: allo **Zabaione**, al **Caramello Salato** (gusto nato nel 2019 e che ha incontrato fin da subito un grandissimo successo di pubblico), **Classico** (tradizionale con tanto burro e vaniglia naturale Mananara del Madagascar) e farcito al **Cioccolato** realizzato con selezionatissimi Cru di cacao del Sud America.

Da sn, Panettone al caramello salato e Panettone al cioccolato (Foto © Loison).

Collezione Ricordi: Panettoni esclusivi

La seconda, Ricordi, è riservata ai **panettoni racchiusi in un packaging d'eccezione**: il bauletto riutilizzabile come custodia. Sempre quattro i gusti, tutti da 500 grammi: **Classico a.D. 1476**, ricco di canditi i cui oli essenziali mantengono l'intensità della frutta appena raccolta; al **Mandarino Tardivo di Ciaculli** (Presidio Slow Food); **Regal Cioccolato**, il più goloso tra i panettoni grazie alle gocce di cioccolato ed alla crema di farcitura ed il **Panettone al Marron Glacé**, ricco di abbondante crema ai Marroni glassati che troviamo anche in pezzettoni.

Collezione Gioia: Panettoni da 500 g

L'ultima è la **collezione Gioia**. Ogni confezione, una per gusto, mostra cartoline tutte differenti i cui decori scintillano grazie ad una ricercata finitura in lamina. I panettoni, nel formato da mezzo chilo, sono: **Classico a.D. 1476**, morbido, fragrante e ricchissimo di canditi di Arance di Sicilia e Cedro di Diamante; all'**Amarena**, esuberante e dagli aromi fruttati; **Regal Cioccolato**, ricercato per il gusto pieno e corposo della farcitura a base di cacao e ai **Limoni**, con uvetta, limoni canditi e crema al limone.

Loison Pasticceri dal 1938
Strada del Pasubio, 6 – Costabissara (VI)
Sito web – Facebook – Instagram

Data di creazione
12/10/2021
Autore
tiziano-argazzi