

DARIO LOISON E IL GIRO DEL MONDO CON LE SPEZIE DELLE 2 NUOVE VENEZIANE

*Come **Marco Polo** ci ha fatto viaggiare con il suo libro-capolavoro “**Il Milione**”, così il Pasticcere di Costabissara (Vi) ci conduce in un viaggio esotico con le sue nuove Veneziane “**Albicocca e Spezie**” e “**Cioccolato e Spezie**”.*

*Dalla **Vaniglia del Madagascar (Presidio Slow Food)** al pregiato **mix di Pepe Nero di Lampong (Indonesia)**, di **Timut (Nepal)** e della **Jamaica**, dall'asiatica **curcuma alle fave di Tonka sudamericana**, con un occhio di riguardo a ricercati **monorigini di cacao** provenienti in particolare da **Cuba** e dal **Venezuela**; due nuove Veneziane che rendono omaggio alla **Repubblica Serenissima**, per **7 secoli** crocevia di popoli, culture e sapori.*

*Prezioso anche il packaging, con **6 nuove Latte** firmate “**Sonia Design**” che sfoggiano immagini d'**atmosfera lagunare**, di **sfarzose tradizioni** e **magnifiche architetture**, tratte da antiche **cartoline** custodite presso il **Loison Museum**.*

*Le due Veneziane saranno presentate in anteprima al **Vinitaly**, per festeggiare insieme un grande traguardo: l'anniversario di **80 anni** del dolce gusto **Loison***

L'IDEA - 2 MENTI VULCANICHE PER 2 NUOVI GUSTI

Metti un imprenditore lungimirante e rivoluzionario come **Dario Loison** che sforna (è proprio il caso di dirlo) idee innovative ad ogni piè sospinto; metti uno chef vulcanico come **Franco Favaretto**, patron del ristorante **Baccalàdivino** e re del baccalà. Cosa può nascere dall'unione di due menti così ingegnose? Due nuovi gusti della Veneziana: all'**Albicocca e Spezie** e al **Cioccolato e spezie**.

Il 2018 comincia bene, quindi, 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 oggi giunge sulle nostre tavole.

*Le nuove Veneziane Loison saranno presentate in anteprima in occasione del **Vinitaly**, a Verona dal 15 al 18 aprile, presso l'Area C Sol Agrifood stand A10. Una gustosa occasione per cominciare a festeggiare insieme un grande traguardo: l'anniversario di **80 anni**.*

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 6 NUOVE LATTE

La raffinatezza della Veneziana è sottolineata dalle **nuove 6 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: una **nuova moneta** che ferma il nastro, appositamente coniatata, 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. Oggi l'Osella Loison è diventata una **moneta da collezione**, espressione della cultura del prodotto Loison.

I GUSTI - 6 PROPOSTE IN UN CRESCENDO D'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.

Si è sempre dato per scontato che Venezia è la città ideale per una luna di miele, ma è un grave errore. Vivere a Venezia, o semplicemente visitarla, significa innamorarsene, e nel cuore non resta più posto per altro. (Peggy Guggenheim)

Press Info:

press@loison.com

Anna Bottazzo +39 0444 557082 interno 420

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Dario Loison +39 348 4106615

www.loison.com - press.loison.com

www.insolitopanettone.com

