

Linea TOP - Collezione FRUTTA e FIORI

DAL 1997 UNA RICERCA CONTINUA DI NUOVI GUSTI

*In un'ottica di **incessante innovazione**, Dario ha consolidato una collezione che raccoglie l'espressione di una ricca offerta di Panettoni alla frutta e ai fiori, realizzati con **ingredienti selezionatissimi** e **Presidi Slow Food**.*

*L'incarto fa da preziosa "tovaglia ricamata" con dettagli tratti da antiche **tavole botaniche** ritrovate presso biblioteche di tutto il mondo, ed è il risultato di una **continua e profonda ricerca di Sonia***

L'IDEA - ROSE E CAMOMILLA: I NUOVI PANETTONI AI FIORI

E' questa la collezione Fiore all'occhiello Loison che accoglie e raccoglie tutti i panettoni Loison identificati da un frutto o un fiore come ingrediente prelibato, che si completa con il **Panettone alla Rosa**, del 2016. Pur rimanendo nella tradizione, con questa scelta Dario Loison dà inizio a una **nuova sfida** in pasticceria, perché non è da tutti innovare senza stravolgere un dolce già equilibrato nella sua natura.

Per questo Panettone è stato utilizzato un blend di rose tra cui la **Rosa Damascena**, coltivata sin dai tempi dei persiani per l'inebriante e delicato profumo. Accanto è stato calibrato il prezioso **Sciroppo di Rose Liguri, Presidio Slow food**, ricavato da un'antica e rinomata tradizione della lavorazione dei petali di rosa che risale addirittura al 1600.

Il Panettone alla Rosa fa compagnia ad un altro "fior di Panettone", quello alla **Camomilla**. Nato nel 2015, è **stato il primo Panettone preparato con un fiore**: caratterizzato da aromi dolci e tipici della camomilla, si distingue per la sua particolare e lieve fragranza, a lungo persistente nel retrogusto, assieme ai sentori di miele e polline.

IL PACKAGING - DALLE TAVOLE BOTANICHE I COLORI DELLA NATURA

La collezione **FRUTTA e FIORI** è nata dalla decennale e continua ricerca di **ingredienti italiani 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.

La **novità 2017 sta nel fiocco piatto** in due tonalità scelte: un colore più cupo come il **Verde Salvia Greca** per la **frutta autunnale e invernale**, una tonalità esplosiva come il **verde prato** per la **frutta primaverile ed estiva**. Quello di Sonia è stato un ragionamento fatto con un raro equilibrio 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.

IL PRODOTTO - DAL 1997 UN'OFFERTA INCESSANTE DI NUOVI GUSTI

Assieme ai panettoni ai Fiori ecco un Carosello di frutta, **tra cui 2 Presidi Slow Food e ingredienti Dop**: Marron Glacé dal 1997; Amarena dal 2004; Noel, ovvero Pera Cannella Chiodi di garofano, dal 2005; Mandarino Tardivo di **Ciaculli, Presidio Slow Food**, dal 2005; Fico Dottato di Calabria dal 2007; Chinotto di Savona, **Presidio Slow Food**, dal 2008; Albicocca e Zenzero dal 2009; Liquirizia e Zafferano dal 2013, con **liquirizia di Sibari Dop**.

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

Maggio 2017

I panettoni della collezione **FRUTTA e FIORI**, proposti sia da 500 g che da un chilo, sono preparati con uova fresche, miele italiano, latte fresco intero panna e burro di alta **qualità**, **Vaniglia Naturale Mananara del Madagascar (Presidio Slow Food)** e **Sale marino integrale** di Cervia.

Tra i rami dei grandi alberi mi sono arrampicato per guardare il cielo... con la loro frutta mi sono sfamato, con il loro legno mi sono riscaldato: a loro devo la mia vita dopo la nascita (Mario Rigoni Stern)

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 - shop.loison.com

www.insolitopanettone.com - museum.loison.com

