

PRIMAVERA 2020

SPRING
PRINTEMPS

Comunicato stampa n. 1 - Febbraio 2020

CATALOGO PRIMAVERA 2020 – Novità

Nuovi gusti per la Sbrisola stesa a mano: Dario Loison e i suoi consigli d'assaggio e abbinamento

IL PIACERE DELLA CONVIVIALITÀ

Su una cosa in Loison sono tutti d'accordo: il gusto autentico della Sbrisola Loison è quello della **condivisione**. Cosa c'è, infatti, di più **conviviale** se non spezzarla con le mani e assaporare una Sbrisola la sera in famiglia o sul divano tra amici?

Le Sbrisole Loison sono talmente ricche di gusto che vanno assolutamente mangiate così come sono ma, se proprio avete voglia di novità, ecco che grazie alla sua **straordinaria versatilità** potrete offrirla spezzettata su un **gelato** o su una **macedonia** o magari come base per un **cheesecake**. Ecco i nuovi gusti delle Sbrisole e alcuni consigli d'assaggio e abbinamenti di Dario Loison. Farete un figurone!



SBRISOLA NERA - GUSTO NOVITÀ 2020

La **Sbrisola Nera** nasce da un errore durante alcune prove di impasto: un eccesso di cacao l'aveva resa particolarmente scura, ma per Dario Loison è bastato calibrare il cioccolato, aggiungere **Nocciole IGP Piemonte** e **mandorle prima scelta di Bari** per renderla perfetta.

Consigli d'assaggio: da sola o come base per una cheesecake al mascarpone.

Abbinamento: da provare con un Barolo Chinato o un vino liquoroso di grande corpo.



SBRISOLA RISO E MENTA - GUSTO NOVITÀ 2020

Riso e menta è il secondo gusto novità 2020, caratterizzato da una lieve e persistente freschezza grazie alla presenza della **menta** e con una consistenza leggera e friabile per l'aggiunta di **farina di riso** nel classico impasto.

Consigli d'assaggio: da sola o spezzettato sul gelato al cioccolato.

Abbinamento: d'estate o alla sera con un cocktail analcolico a base di latte di mandorle.

QUATTRO GUSTI CONSOLIDATI LOISON

Mandorla Mais è la versione classica della Sbrisola Loison. Nel rispetto delle sue origini è realizzata con ingredienti semplici, **farina di mais "Marano"** e **mandorle italiane**.

Consiglio d'assaggio: da sola o semplicemente con crema chantilly.

Abbinamento: in compagnia con una grappa bianca Veneta come vuole la sua tradizione.

Nocciola Ciocco, una Sbrisola con un gusto che conquista e che si differenzia per la qualità superiore delle gocce di **cioccolato** e all'importante presenza delle **nocciole "Piemonte" IGP**.

Consiglio d'assaggio: da sola o come crumble sulla panna cotta.

Abbinamento: al pomeriggio con una tisana o a fine pasto con un vino dolce passito.

Pistacchio, una variante preziosa di Sbrisola che incontra il verde intenso del **"Pistacchio di Bronte" DOP** eccellenza siciliana delle pendici dell'Etna.

Consiglio d'assaggio: da sola o spezzettato su una macedonia di frutta.

Abbinamento: a colazione con una granita siciliana o come dessert con un passito di Pantelleria.

Noce Miele ricco e avvolgente con i suoi sapori autunnali (ma da proporre tutto l'anno) grazie alle **noci italiane** e **miele millefiori certificato** delle nostre montagne.

Consiglio d'assaggio: da sola o accompagnato con una crema dolce di ricotta.

Abbinamento: da intingere in un buon liquore nocino, magari fatto in casa.

PRIMAVERA 2020

SPRING
PRINTEMPS

LA STORIA - DALLE ORIGINI CONTADINE ALLA CORTE DEI GONZAGA

La Sbrisola è un dolce di origini contadine nato a cavallo tra '500 e '600 e realizzato con ingredienti poveri come il mais. La tradizione voleva che si preparasse in occasioni speciali, per essere poi conservata a lungo tempo.

L'antica leggenda popolare racconta che la principessa **Eleonora Gonzaga**, nel corso del suo viaggio verso Innsbruck per convolare a nozze con l'imperatore Ferdinando II d'Asburgo nel 1622, mentre soggiornava in sontuose ville Palladiane, fu colpita da questo dolce, duro e friabile allo stesso tempo. I signori Veneziani amavano romperlo in **piccoli pezzi irregolari**, le **"sbrisole"** appunto, per imbibirli nei loro vini passiti. Ecco quindi che la Sbrisola si nobilitò con l'arrivo alla corte dei Gonzaga che la arricchirono con zucchero, spezie e mandorle.

UN PRODOTTO ARTIGIANALE STESO A MANO, UNO AD UNO!

Anche questa volta Dario Loison ha voluto andare oltre l'ordinario, cercando e applicando la cura e l'originalità in un dolce dalle antiche tradizioni. L'autenticità della Sbrisola Loison, infatti, è testimoniata dall'artigianalità superiore: ogni Sbrisola è **stesa nello stampino a mano, una ad una. Non troverete mai due Sbrisole uguali!**

Le nuove Sbrisole Loison hanno un formato più snello, 200 g, ideale per le famiglie di oggi, e sono presentati in 4 proposte tutte realizzate con burro di categoria superiore e farina di mais **"Marano"** tipico del territorio di Vicenza.



RINNOVATO IL PACKAGING – UNA FINESTRA SUL GUSTO LOISON

Anche la confezione ha ricevuto il suo upgrade! Oltre alla grande bellezza e all'amore per il dettaglio, le confezioni Loison sono sempre più perfezionate e anno dopo anno si rinnovano per cura ed efficienza.

Il colpo d'occhio ricade sicuramente sull'**apertura a forma di cuore**, una finestra sul gusto Loison che permette di vedere il contenuto, la Sbrisola stesa a mano. La nuova confezione, però, si apprezza in un secondo momento grazie alla sua **apertura a libro**; un cofanetto, quindi, che protegge il prodotto come un caldo abbraccio e perfetto per la sua funzionalità.

E soltanto quando quando si apre la confezione si scopre il grande lavoro di **ricerca e studio** che ci sono dietro ad ogni progetto Loison: dalla **funzionalità** alla ricchezza di **informazioni**, alla ricerca del **dettaglio** alla **trasparenza** della **comunicazione**.

Pag. 77 del catalogo Primavera 2020

Le mani sono la punteggiatura dei pensieri. (Alberto Angela)

Press Info:

press@loison.com

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Dario Loison +39 348 4106615

www.loison.com - press.loison.com

www.insolitopanettone.com