*Comunicato stampa n. 2 - Febbraio 2020*

|  |
| --- |
| **CATALOGO PRIMAVERA 2020 – Novità**  **Dal 1969 il Filone Loison. Dal 2020 le idee innovative di Dario Loison per gli abbinamenti** |

**UNA RICETTA DAL 1969**

Il Filone Loison porta con sé l’affidabilità di oltre **50 anni** di storia alle spalle: nacque infatti da un’antica ricetta di famiglia, quando papà Alessandro e mamma Bruna nel **1969** avviarono l’attività di pasticceria, proseguendo l’opera di nonno Tranquillo. Allora il filone portava il nome Panfrutto ed era un semplice e morbido dolce lievitato arricchito da uvetta e canditi ricoperto da una glassa alle mandorle.

Oggi Dario e Sonia Loison, hanno recuperato dagli **archivi** di papà Alessandro le **storiche ricette** rivisitandole per dare loro nuova vita e adeguandole al palato e ai gusti di oggi.

Ma l’innovazione non si ferma qui: Dario Loison consapevole della **versatilità** di un dolce da gustare **tutto l’anno** propone i suoi filoni sia da soli che con **abbinamenti dolci e salati**, ispirando idee per ogni contesto: nei nostri momenti quotidiani come la colazione ma suggerendo anche **idee innovative** per occasioni speciali come una degustazione di formaggi.

**FILONE ALLA FRUTTA**

Il gusto classico del Filone Loison è quello alla **Frutta**, arricchito con mandorle, uvetta sultanina, scorze di “**arance di Sicilia**” e ricoperto di glassa alle mandorle e granella

***Contesto****: ideale per la colazione della domenica.*

***Consiglio d'assaggio****: da solo.*

***Abbinamento****: con una sana tazza di latte come vuole la tradizione di un dolce nato oltre 50 anni fa.*

**FILONE ALL’UVA**

Il punto di forza di questa variante è la presenza nel soffice impasto di sola uva sultanina della Turchia, **dolcissima uvetta priva di semi** e appassita naturalmente al sole.

***Contesto****: per il brunch della domenica.*

***Consiglio d'assaggio****: tagliato a fette, tostato e farcito a caldo con formaggio fresco tipo Asiago.*

***Abbinamento****: da provare con una birra scura.*

**FILONE AL CIOCCOLATO**

Un filone lievitato naturalmente ricco di gocce di **cioccolato fondente**, ricoperto da una glassa di **nocciole Piemonte IGP**, cacao e granella di zucchero.

***Contesto****: come goloso dessert con gli amici.*

***Consiglio d'assaggio****: da provare come french toast arricchito di fragole fresche, o tagliato a fette con panna montata e amarene sciroppate.*

***Abbinamento****: un bicchierino di vino liquoroso.*

**FILONE PERE E SPEZIE**

Il gusto più ricco e fragrante per il blend di **pere** semi candite e armonioso grazie al **mix di spezie** selezionate. A copertura una leggera glassa di zucchero.

***Contesto****: per accompagnare diversamente una degustazione di formaggi o salumi.*

***Consiglio d'assaggio****: tagliato a cubetti o a losanghe e tostati al forno fino a renderle croccanti.*

***Abbinamento****: variabile dalla tipologia dei prodotti in degustazione. Dario suggerisce un calice di un buon metodo Classico italiano, dal Trentino alla Sicilia l’Italia vanta la scelta di ottimi spumanti.*

****

**RINNOVATO IL PACKAGING - UN VESTITO NUOVO PER I 50 ANNI DELLA RICETTA**

**Creatività**, **funzionalità** e **originalità**. Possiamo racchiudere con questi tre aggettivi il nuovo packaging dei filoni Loison. La confezione, che si adegua ad uno storico prodotto artigianale Loison, è stata resa più smart grazie alla sua apertura a libro che permette un’adeguata protezione del filone da 450 g.

Una volta aperta si scopre il grande lavoro di **ricerca e studio** che ancora una volta confermano l’**affidabilità** e la **credibilità** che contraddistinguono ogni progetto Loison: dalla **ricerca e ricchezza di informazioni** che garantiscono da sempre la politica di trasparenza della comunicazione di prodotto, alla **funzionalità** di un cofanetto che può essere riutilizzato come comodo contenitore da inserire nei cassetti delle nostre cucine.

*Pag. 83 catalogo Primavera 2020*

**Quando mia madre ci dava da mangiare il pane, distribuiva amore. *(Joel Robuchon)***

**Press Info:**[press@loison.com](mailto:press@loison.com)  
Giulia Marruccelli +39 347 0452739  
Dario Loison +39 348 4106615  
[www.loison.com](http://www.loison.com/) - press.loison.com   
[www.insolitopanettone.com](http://www.insolitopanettone.com/)