

La Tosa: due versioni della nuova torta al caramello salato

*Un gusto così esuberante non poteva che essere ispirato da **Mirandolina**, la briosa protagonista de **La Locandiera** di Carlo Goldoni.*

*Due adattamenti di una torta **classica** a base di pasta frolla al cacao ma **innovativa nel gusto** grazie alla crema **frangipane al caramello salato** combinata o con le **nocciole Piemonte Igp** o con il **cioccolato monorigine Venezuela***

UNA TORTA “BENEDETTA” DA GOLDONI - L’ISPIRAZIONE DA MIRANDOLINA, L’ESUBERANTE LOCANDIERA

Quando **Dario e Edoardo Loison** hanno concepito la ricetta della torta al caramello salato avevano ben chiaro in mente che doveva essere un dolce suadente e ispirato ad una **figura femminile esuberante e voluttuosa** ma anche **intelligente, moderna e un po’ furba**. E una torta invitante come la Tosa non può che essere stata suggerita dalla leggendaria **Mirandolina**, briosa protagonista femminile della commedia "**La Locandiera**" scritta dal veneziano **Carlo Goldoni nel 1752**.

La bella Mirandolina gestisce una locanda ed è corteggiata da ricchi e nobili clienti che si contendono il suo amore, ma lei non vuole sposarsi per non perdere la sua libertà. Alla fine tuttavia cede solamente alla corte del suo cameriere Fabrizio, preferendo lui che non ama ma che non sarà un ostacolo alla sua indipendenza. Mirandolina rappresenta quindi una protagonista emancipata per quei tempi, una donna intelligente che sa affermarsi grazie alla sua indole.

DUE VERSIONI DI UNA TORTA AL CAMELLO SALATO, CLASSICA NELLA RICETTA E NUOVA NEL GUSTO

E’ questo il carattere che vuole esprimere la Tosa: una torta **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 di torta, perché una sola non bastava per esprimere tutto l’effervescente creatività di Dario Loison.

La ricetta della pasta frolla è uguale per entrambe le due torte, arricchita da selezionato cacao monorigine Venezuela, che è combinato:

in una versione con una crema frangipane al caramello salato e preziose **nocciole Piemonte IGP delle Langhe** al cui **abbinamento** Dario Loison consiglia un **Madeira** o uno **Sherry**;

per l’altra versione il frangipane di crema al caramello salato è arricchito con **gocce di cioccolato fondente monorigine Venezuela e Vaniglia Mananara Madagascar (Presidio Slow Food)** al cui **abbinamento** Dario Loison consiglia un **vino dolce passito** di grande corpo e persistente.

E’ questo uno squisito matrimonio fra classicità e modernità: una torta tradizionale nella lavorazione e nuova nel gusto.

PRIMAVERA · SPRING · PRINTEMPS

· 2021 ·

Comunicato stampa – Maggio 2021



IL PACKAGING – UNA FINESTRA SUL GUSTO LOISON

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 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 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. 105 del catalogo Inverno 2021

La gola è un vizio che non finisce mai, ed è quel vizio che cresce sempre, quanto più l'uomo invecchia (Carlo Goldoni)

Press Info:

press@loison.com

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Dario Loison +39 348 4106615

www.loison.com - press.loison.com