



NOVITÀ LOISON 2021: IL PANETTONE PISTACCHIO MATCHA

*Dalla passione di Sonia per i tè nasce il nuovo gusto: il Panettone al **Pistacchio verde di Bronte Dop (Presidio Slow Food)** e **Tè verde Matcha di Uji, Kyoto**.*

*Frutto di un lungo lavoro di ricerca realizzato in Loison con un **team giapponese**, è un abbinamento inedito ed elegante che andrà incontro al nostro pubblico gourmet*

COME NASCE UNA NUOVA IDEA DI GUSTO

Sonia ha da sempre una grande passione per i tè: "Già 30 anni fa, i primi tempi in cui viaggiavamo all'estero per lavoro, mi piaceva accompagnare Sonia alle più importanti Tea Room delle capitali europee - racconta Dario Loison - : ho bellissimi ricordi a Londra dal Brown's Hotel o al Ritz Hotel dove le piaceva assaporare il classico e tradizionale Afternoon Tea, esperienza che si completava con l'acquisto di decine e decine di tipologie di tè differenti".

Ogni viaggio, quindi, è sempre stato un'occasione per provare nuove esperienze nelle "Tea Room" di tutta Europa e portare a casa nuovi tè, non per collezione ma per conoscere ogni aspetto di questa bevanda, che Sonia assapora quotidianamente, **diventando giorno dopo giorno una cultura intrinseca alla famiglia Loison**. Da questo rituale, inevitabilmente, l'interesse e la curiosità hanno portato alla scoperta del tè verde Matcha di differenti provenienze e tipologie.

DALL'ITALIA L'ORO VERDE DI BRONTE DOP

Si fa presto a dire Pistacchio, quello utilizzato in Loison è il pregiato **Pistacchio verde di Bronte DOP, Presidio Slow Food**, così chiamato per la sua colorazione verde smeraldo. «Il pistacchio è una pianta che produce ad anni alterni – spiega Dario Loison – ma per noi questo non è un problema visto il rapporto che ci lega ai **fornitori, selezionati personalmente da me per serietà e affidabilità, che ci garantiscono oltre alla continuità anche la purezza della materia prima**, riconoscibile dal gusto senza dubbio più intenso rispetto ad altre produzioni italiane ed estere». Il risultato è una crema di pistacchio completamente rinnovata, dall'intenso sapore aromatico di pistacchio, persistente con lievi note resinose.

Il pistacchio Verde di Bronte Dop è un Presidio Slow Food che farcisce la Veneziana dal 2012. Da oltre 30 anni Dario aderisce all'associazione Slow Food e da 15 ne utilizza i presidi.

DAL GIAPPONE IL PREZIOSO TÈ MATCHA DELLE COLLINE DI UJI A KYOTO

Perché unire il Pistacchio al tè verde Matcha? «Ho pensato di valorizzare ancora di più il pistacchio Verde di Bronte Dop con un elemento prezioso e tradizionale come il **Tè Matcha**, che non è solamente funzionale al colore ma se ben dosato e calibrato **dona valore aggiunto di altissima finezza** – spiega Dario Loison».

«Abbiamo fatto un lungo e ciclopico lavoro di ricerca e studio - prosegue Loison - non solo nel nostro laboratorio ma coinvolgendo un **team del Sol Levante** che vive e opera in Italia tra cui una **pasticcera giapponese** che collabora stabilmente nel nostro laboratorio - conclude Dario Loison -. Il risultato è stata la scelta di un particolare e selezionatissimo **tè verde Matcha delle colline di Uji, Kyoto**, ottenuto attraverso meticolose procedure di controllo qualitativo, consapevoli che tale selezione sarà **apprezzata dal nostro ampio pubblico gourmet** composto da amici foodie, chef e appassionati sempre più attenti, informati e alla ricerca della qualità.

UN PANETTONE CHE SI RIVELA ASSAGGIO DOPO ASSAGGIO

Il panettone Pistacchio Matcha è frutto dell'incontro di una tradizione tutta italiana con un rituale millenario. Con questo abbinamento Loison aspira ad elevare l'atto dell'assaggio imprigionando la vista, incuriosendo l'olfatto, avvolgendo il palato. Al palato non si rivela al primo morso ma assaggio dopo assaggio attraverso un cuore di crema di **Pistacchio Verde di Bronte Dop**, morbida e succosa uvetta sultanina e una golosa copertura di cioccolato bianco ricco di burro di cacao e sentore di vaniglia, arricchito da preziosa **polvere di tè Verde Matcha**, granella di pistacchi e pistacchi **verdi di Bronte Dop** interi.

Il panettone Pistacchio Matcha è disponibile in tre collezioni della linea Top: **GENESI** (1 kg e 500g), **GOLD** (750 g), **LATTA** (1 kg).

IL RITUALE MILLENARIO DEL TÈ VERDE MATCHA

Il Matcha è un pregiato tè verde giapponese ottenuto dalla lenta macinatura a pietra delle foglie, fino a diventare una polvere sottile palpabile come il talco. La sua caratteristica è l'intenso colore **verde brillante** e **un sapore particolarmente complesso che vira verso l'erbaceo, molto avvolgente, con note umami e un retrogusto amarotico.**

In Giappone il rituale della preparazione è chiamato "Cha no yu" (acqua calda per il tè) che prevede la stretta osservanza di precise regole e utensili appositi. È un rituale dal carattere profondamente spirituale che richiede una grande preparazione e precisi movimenti: **un cerimoniale millenario a cui Sonia Pilla ha avuto l'onore di parteciparvi e che abbiamo documentato con un eccezionale video.**

LA PRELIBATEZZA DEGLI ALTRI INGREDIENTI

Un buon Panettone deve sempre avere la sua caratteristica fruttata pertanto anche in questa specialità è presente l'elemento tradizionale del Panettone come **l'uvetta sultanina appassita al sole naturalmente senza semi**: si distingue per la sua particolare dolcezza, consistenza e aromaticità, un ingrediente **tecnicamente evoluto per l'esclusivo procedimento di aromatizzazione realizzato internamente in Loison.**

Il panettone Pistacchio Matcha fa parte della linea TOP, ed è realizzato con ingredienti di base freschi come uova da galline allevate a terra, latte, burro e panna di montagna. Gli altri ingredienti vengono selezionati in base alle eccellenze territoriali: dal fior di farina allo zucchero italiano, dal sale marino integrale di Cervia alla vaniglia Mananara del Madagascar (POresidio Slow Food), senza escludere i preziosi ingredienti aromatici, valutati con estrema cura e creatività.

"I gusti non sono più di cinque. Eppure nessuno può dire di avere assaggiato tutte le combinazioni".
(Sun Tzu, L'arte della Guerra)

Press Info:

press@loison.com

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Dario Loison +39 348 4106615

www.loison.com - press.loison.com