



Catalogo Inverno 2021

## COLLEZIONI MASTER: GENESI – FRUTTA E FIORI – GOLD

### GENESI e il gusto novità 2021: Panettone Pistacchio Matcha

#### IL PACKAGING: LA PERFETTA SINTESI DELL’AFFIDABILITÀ LOISON

Genesis non è cambiata nella sua sostanza, perché è una pietra miliare della Linea TOP, una collezione essenziale che dura nel tempo, nel nome della certezza e della credibilità di un lavoro artigianale fatto con **amore e con la fatica di 72 ore di lavorazione**.

Il Packaging elegante e sobrio è perfettamente in armonia grazie allo stile Sonia Design: cura e ricerca maniacale del dettaglio trasmettono la stabilità di un equilibrio visivo, perché Sonia insegue quotidianamente la perfezione.



#### GUSTO NOVITÀ 2021: IL PANETTONE PISTACCHIO MATCHA

Novità 2021 è il Panettone al **Pistacchio verde di Bronte Dop (Presidio Slow Food) e Tè verde Matcha di Uji (Kyoto)**, dove la tradizione giapponese del tè verde è iniziata oltre mille anni fa. Il panettone Pistacchio Matcha non si rivela al primo morso, ma assaggio dopo assaggio attraverso un cuore di crema di **Pistacchio Verde di Bronte Dop**, morbida uvetta sultanina e una golosa copertura al cioccolato bianco arricchita da preziosa **polvere di tè Verde Matcha**, con granella di pistacchi e pistacchi **verdi di Bronte Dop** interi. *Maggiori approfondimenti nel comunicato stampa dedicato.*

Al panettone Novità 2021 si affiancano altri 4 gusti, tutti disponibili nella pezzatura da 1 kg e da 500 g: **Regal Cioccolato**, preparato con il più pregiato Cru di cacao del Sudamerica, è l'ingrediente perfetto: goloso e amato da tutti, grandi e piccini; **DiVino** grazie al blend di vini passiti del Veneto è questo il Panettone che sprigiona dolcezza ed essenza dei frutti della terra veneta. **Classico a.D. 1476**, un Panettone “senza tempo” legato alla tradizione, morbido e ricco grazie all'abbondanza di Canditi di Arance di Sicilia, Cedro di Diamante e di succosa Uvetta; **Nerosale**, gusto che nasce nel 2018, ricco di gocce di cioccolato fondente e farcito con crema al caramello salato.

#### PANDORI – SOFFICE COME UNA NUVOLETTA... BUONO COME UNA COCCOLA

Spazio anche alla tradizione veronese del Pandoro, proposto in 4 varietà riconoscibili dal colore differente dell'incarto: **Novità 2019 il Pandoro al Caramello salato**, realizzato su ricetta firmata da Dario Loison che ha sapientemente bilanciato il dosaggio tra dolce e salato, mantenendo la giusta consistenza e cremosità.

**Classico**, rigorosamente nella sua tipica forma di stella ad otto punte, il suo impasto è particolarmente amato grazie all'impareggiabile sofficienza dal caratteristico color giallo oro, proprio “come una volta”. Accanto la variante allo **Zabaione**, abbondantemente farcito di spumoso zabaione, la crema a base di uova dalle antiche origini Torinesi arricchito da dolce vino liquoroso. La rassegna si chiude con la versione farcita al

**Cioccolato**, una prelibata crema da leccarsi i baffi.

*Da pag. 30 a pag 35 del catalogo Inverno 2021*

*I Panettoni e i Pandori della collezione GENESI (da 1 kg e 500 g) sono preparati con **ingredienti selezionati con estrema cura**: uova fresche, miele italiano, latte panna e burro di montagna, zucchero italiano, fior di farina, Vaniglia Naturale Mananara del Madagascar (Presidio Slow Food) e sale marino integrale di Cervia.*

## Collezione **FRUTTA E FIORI**: dal 1997 gusti e aromi ricercati

### **IL PACKAGING – LA NATURA ISPIRA... SONIA CREA**

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 collezione. Ciò che completa l'incarto è il fiocco piatto in due tonalità: un colore più cupo come il Verde Salvia Greca e una tonalità esplosiva come il Verde Prato. 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.

Sonia ha voluto aggiungere un piccolo vezzo, un **ciondolo a forma di L**, l'iniziale di Loison. È un **piccolo charm dorato arricchito con tre strass** da poter riutilizzare come portachiavi, per arricchire un braccialetto o un orologio da polso o per impreziosire una cerniera o un'asola di una borsetta. Un piccolo segreto da portare sempre con sé, che restituisce gioia al tatto e alla vista.

### **L'ISPIRAZIONE – ALLA RICERCA DELLA PERFEZIONE**

È questa la collezione che accoglie tutti i panettoni Loison identificati da un frutto o un fiore come ingrediente prelibato. Nasce dalla decennale e continua ricerca di ingredienti italiani unici che danno personalità al Panettone Loison.

Pur rimanendo nella tradizione, con questa scelta Dario Loison ha dato inizio a una nuova sfida in pasticceria, perché non è da tutti innovare senza stravolgere un dolce già equilibrato nella sua natura.

### **IL PRODOTTO – DALLA DECENNALE RICERCA DI INGREDIENTI PREGIATI**

La collezione abbraccia tutta la ricerca decennale e incessante di Dario Loison: dal **1997** ingredienti selezionatissimi donano personalità al Panettone Loison tra cui **3 Presidi Slow Food e prodotti Dop**: **Agrumato**, 2019, con Chinotto di Savona e Mandarino Tardivo di Ciaculli, Presidi Slow Food, cedro, arancia, limoni); **Limoni** dal 2018; **Liquirizia** e **Zafferano** dal 2013, con liquirizia di Sibari Dop; **Albicocca** e **Zenzero** dal 2009; **Fico Dottato** di Calabria dal 2007; **Mandarino Tardivo di Ciaculli (Presidio Slow Food)** dal 2005; **Noel**, ovvero pera, cannella, chiodi di garofano e anice stellato, dal 2005; **Amarena** dal 2004; **Marron Glacé** dal 1997.

La rassegna si chiude con i due panettoni ai fiori: **Rosa** dal 2016 (con **Sciroppo di Rose Liguri, Presidio Slow Food**) e **Camomilla** con fiori di camomilla romana, dal 2015.

*Da pag. 36 a pag 41 catalogo Inverno 2021*

*I Panettoni e i Pandori della collezione **FRUTTA E FIORI** (da 1 kg e 500 g) sono preparati con **ingredienti selezionati con estrema cura**: uova fresche, miele italiano, latte panna e burro di montagna, uova da galline allevate a terra, zucchero italiano, fior di farina, **vaniglia naturale Mananara del Madagascar (Presidio Slow Food)** e **sale marino integrale di Cervia***

## Collezione GOLD: novità 2021 Panettone Pistacchio Matcha

### L'IDEA – ESCLUSIVITÀ DI UN FORMATO VERSATILE DA 750 GRAMMI

**GOLD** nasce dall'idea di dedicare una collezione **esclusivamente al formato di 750 grammi**, una versatile dimensione che accontenta chi desidera una taglia importante e allo stesso tempo non impegnativa.

Il packaging della collezione **GOLD** non è legato al mood annuale che caratterizza i cataloghi Loison, ma si affianca alle altre due collezioni master, Genesi e Frutta e Fiori, che accolgono panettoni da 1 kg o da 500 g.



### SETTE GUSTI TRA CUI LA NOVITÀ 2021: IL PANETTONE PISTACCHIO MATCHA

La Collezione Gold accoglie la Novità 2021 il **Panettone Pistacchio Matcha** frutto dell'incontro di una tradizione tutta italiana con un rituale millenario. Con questo panettone Loison aspira ad elevare l'atto dell'assaggio imprigionando la vista, incuriosendo l'olfatto, avvolgendo il palato. È un abbraccio quindi tra la cremosità della farcitura a base di **Pistacchio di Bronte Dop (Presidio Slow Food)**, l'impasto ricco di succosa uvetta sultanina e una copertura a base di cioccolato bianco con polvere di **Tè Matcha delle colline di Uji (Kyoto)**, dove la tradizione giapponese del tè verde è iniziata oltre mille anni fa.

*Maggiori approfondimenti nel comunicato stampa dedicato.*

Fanno compagnia alla novità 2021 il Panettone ai **Limoni** dall'intensità agrumata a base di limoni canditi e crema al limone; **Regal Cioccolato** goloso grazie alla ricca farcitura e alle pepite del più preziosi Cru di cacao; **NeroSale** novità 2018 goloso per la crema di caramello salato affiancata al prezioso cioccolato fondente monorigine; **Classico A.D. 1476** morbido e ricco grazie all'abbondanza di canditi di arance di Sicilia, cedro di Diamante e di succosa uvetta; **Mandarino Tardivo di Ciaculli** che esprime l'intensità del prezioso agrume Presidio Slow Food e il Panettone al **Marron Glacé**, autentica ricetta dal 1997.

### IL PACKAGING - LA CATENA DORATA È IL DETTAGLIO CHE FA LA DIFFERENZA

Si tratta di una collezione dall'aspetto **sobrio ed elegante**, distinguibile per quel tocco vintage fatto di piccoli bouquet che si appoggiano sullo sfondo di colore diverso a seconda del gusto.

Allo stesso tempo la confezione si distingue per dei minimi particolari che segnano la differenza, come ad esempio la **sottile catenella dorata che funge da manico** proprio come per le borse delle grandi maison, elemento che dona leggerezza e grazia.

Sulla confezione è inciso in oro a caldo la scritta **Fatto a mano** per ricordare l'artigianalità di un prodotto di qualità, riconosciuta grazie all'esperienza di oltre **80 anni di Loison Pasticceri**.

Sonia ha voluto aggiungere un piccolo vezzo, un **ciondolo a forma di L**, l'iniziale di Loison. È un **piccolo charm dorato arricchito con tre strass** da poter riutilizzare come portachiavi, per arricchire un braccialetto o un orologio da polso o per impreziosire una cerniera o un'asola di una borsetta. Un piccolo segreto da portare sempre con sé, che restituisce gioia al tatto e alla vista.

*Da pag. 42 a pag 45 del catalogo Inverno 2021*

*I Panettoni e i Pandori della collezione **GOLD** sono preparati con **ingredienti selezionati con estrema cura**: uova fresche, miele italiano, latte panna e burro di montagna, uova da galline allevate a terra, zucchero italiano, fior di farina, vaniglia naturale Mananara del Madagascar (**Presidio Slow Food**) e Sale marino integrale di Cervia*

**“La felicità è un sentimento che si costruisce nel tempo, un modo di vivere dettato da tanti piccoli momenti di gioia”. (Sonia Pilla)**

.....  
INVERNO · WINTER · HIVER  
.....

· 2021 ·

*Comunicato stampa Inverno Natale 2021 – n. 5*

**Press Info:**

press@loison.com  
Giulia Marrucelli +39 347 0452739  
Dario Loison +39 348 4106615  
www.loison.com - press.loison.com