

ARTIGIANI



IL MAESTRO VICENTINO DELLA PASTICCERIA D'ECCELLENZA, INSTANCABILE E APPASSIONATO, RILANCIAMO IL CLASSICO DOLCE PASQUALE, SIMBOLO DI FESTIVITÀ E DI GUSTO SOPRAFFINO. PROPOSTO, OLTRE CHE NELLA VERSIONE CLASSICA, ANCHE IN QUELLA GRIFFATA CON LA DATA DI NASCITA DEL DOLCE, IL 1552

Loison firma la supercolomba

Bibi Monti



ELLA NOSTRA VITA FRENETICA STIAMO RISCOPRENDO L'IMPORTANZA del tempo che è diventato, per molti, il bene più prezioso. Sempre di corsa, talvolta impegnandoci meno perché si è di fretta, ci accorgiamo che i risultati non sono quelli che vorremmo. Concedersi il tempo che serve per fare una cosa o quell'altra, è dunque importante. Quanto lo sia davvero è uno dei valori di Dario Loison, pasticcere di terza generazione a Costabissara (Vi) che, dal nonno Tranquillo e dal papà Alessandro, ha appreso che il tempo è proprio uno dei segreti alla base di una pasticceria d'eccellenza. La lievitazione naturale, un raffreddamento senza forzature, ingredienti speciali. E una passione - e quella bisogna averla dentro, nel proprio *dna* - per fare il proprio mestiere al meglio, per migliorare sempre: innanzitutto per soddisfazione personale e poi, certo, anche per ascoltare con un certo orgoglio i complimenti di chi assaggia i suoi dolci.

Dario Loison, pasticcere vicentino di terza generazione, produce dolci con un rigore artigianale che da sempre contraddistingue le sue creazioni. Che sfoggiano confezioni assolutamente originali e raffinate



Dario Loison ha, come caratteristica principale, una modestia innata e una gentilezza, una signorilità che, francamente, non sono da tutti. Sarà per quello che i suoi panettoni, le sue colombe, i suoi biscotti hanno una marcia in più? Una marcia di dolcezza, delicatezza, personalità che risiedono nella leggerezza della pasta, nella fragranza dell'impiego di solo burro e nelle scorze d'arancio tutta essenza. Come la Colomba di Pasticceria Classica che porta un nome impegnativo: Colomba a.D.1552, legata alla presunta data di nascita di questo dolce le cui origini risalgono al dominio degli Spagnoli a Milano. Si racconta che il governatore Ferrante Gonzaga decretasse per esigenze militari la demolizione della Cupola di Santa Maria delle Grazie: ne venne dissuaso dall'apparizione di un angelo e della colomba dello Spirito Santo. La gratitudine della città prese forma proprio

in questo dolce, destinato nel tempo a diventare una delle espressioni più vive della Pasqua nel nostro Paese.

I dolci di Loison nascono con un processo produttivo rigorosamente artigianale che dura 72 ore, con lievito madre e pasta acida rinnovata di giorno in giorno, e poi farina, zucchero e burro fresco di primissima qualità, ma anche la panna e il latte, anch'essi freschi e provenienti, come le uova, da allevamenti vicentini selezionati. Poi scorze di arancia di Sicilia candita e vaniglia naturale del Madagascar, la più pregiata dal punto di vista aromatico. Al dolce classico (la Colomba classica è anche proposta Magnum, da 2, 3, 5 chili) si accostano altre colombe che soddisfano gusti diversi, ma tutte prodotte con la stessa passione e lo stesso livello di qualità. Ecco dunque la Colomba al Mandarino tardivo di Ciaculli, un agrume raro coltivato solo nella Conca d'oro di Palermo, che offre un dolce dal sapore estremamente fruttato e delicato con un tocco di vaniglia naturale Mananara del Madagascar.

Il procedimento produttivo è lungo e laborioso e mantiene la caratteristica artigianale che contraddistingue la pasticceria Loison. Che si caratterizza anche per un'attenzione estremamente curata nelle confezioni: se ne occupa Sonia Pilla, moglie di Dario, responsabile della progettazione del *packaging* aziendale, che ha dato a questi dolci uno stile ben riconoscibile per l'eleganza e la ricercatezza. Due le Collezioni: Nostalgia, scatole con chiusura a calamita, color lilla con marchio in oro, e Weekend, borsette di juta e garza, in sfumature delicate (rosa o lilla), che esprimono l'allegria di una scampagnata e la voglia di primavera che la Pasqua porta con sé (loison@loison.com). 