

ABBINAMENTI INUSUALI PER SAPORI CHE SORPRENDONO

Il Natale 2010 secondo casa Loison

Per le imminenti festività natalizie Dario Loison, titolare del laboratorio artigiano situato alle porte di Vicenza e famoso in tutto il mondo per la qualità dei suoi panettoni e pandori, ha deciso di proporre sul mercato una serie di dolci natalizi nuovi e innovativi dagli ingredienti selezionati, in grado di soddisfare anche le esigenze dei palati più esigenti: il Panettone all'albicocca e zenzero, il Panettone al chinotto di Savona, il Panettone al fico dottato di Calabria e tanti altri.



Nel Panettone con albicocca e zenzero, all'impasto, a base di lievito madre a pasta acida, panna, latte e burro freschi, vengono aggiunti pezzi di albicocca semi-

candita e cubetti di zenzero biologico candito. Il connubio tra i due ingredienti genera un dolce dal gusto dapprima fresco ed intenso, che rilascia successivamente una piacevolissima sensazione degustativa leggermente pungente. Nel panettone viene utilizzata la Vaniglia naturale Mananara del Madagascar, che conferisce al prodotto un gusto tondo, un'aromaticità ed un retrogusto intensi.

Nel panettone al Chinotto di Savona, invece, il profumato agrume, simile all'arancio amaro e coltivato solamente in una piccola area della provincia di Savona (proprio per la limitata quantità prodotta e disponibile sul mercato è protetto dall'associazione Slow Food) genera un prodotto dal sapore particolarissimo e di estrema squisitezza; nel panettone vengono utilizzate solamente uova fresche di allevamenti garantiti, latte, burro e panna di montagna, morbida uvetta sultanina della Turchia e Vaniglia Naturale Mananara del Madagascar.

Un'altra raffinata variante è poi il Panettone al Fico Dottato di Calabria. All'impasto vengono aggiunti pezzi di fico tagliati a mano ed uvetta di primissima qualità. Il connubio tra le due tipologie di frutta genera un dolce dal gusto delicato che rilascia prolungate sensazioni degustative ed olfattive anche successivamente all'assaggio.

Ma la qualità e l'esclusività dei prodotti Loison non sono sfuggite nemmeno ai palati più celebri delle giurie internazionali. Due eccezionali prodotti della Loison Pasticceri dal 1938, infatti, il Panettone al Mandarinino Tardivo di Ciaculli e il Pandoro allo Zabaione si sono aggiudicati il "Superior Taste Award 2009" dell'Istituto Internazionale del Gusto e della Qualità, entrambi con tre stelle.

Il riconoscimento assegnato ha consolidato ulteriormente il posizionamento di Loison Pasticceri dal 1938 nella nicchia dei produttori di altissimo livello in ambito internazionale; va infatti detto che il laboratorio vicentino è da tempo presente con suc-

cesso in oltre 30 Paesi, dagli Stati Uniti al Sud Africa, dalla Corea all'Australia.

Ed anche in Germania è possibile assaporare il morbido piacere dei panettoni e dei pandori di casa Loison, grazie all'azienda di specialità alimentari di qualità Feinkost Käfer. Grazie ad essa il marchio Loison può rendere partecipe anche la clientela tedesca ed internazionale dei sapori esclusivi e raffinati della sua produzione dolce.



➤ Per saperne di più:

www.loison.com

Novità editoriale

Da qualche tempo il panettone è diventato il protagonista della cronaca nazionale in Italia. Il sindaco di Milano, infatti, Letizia Moratti, lo ha promosso a 'dolce per tutto l'anno'. La valorizzazione del panettone tutto l'anno, abbinandolo a vini, frutta e gelato risponde a un'iniziativa volta a trasformare il tradizionale dolce in un vero e proprio simbolo dell'eccellenza gastronomica e del Made in Italy. Trenta Editore ha sposato

la causa milanese proponendo un insolito ricettario, dolce e salato, con aneddoti e storie curiose sulle origini e sulle varianti della ricetta classica. "Mille e un... panettone!" intende presentare le infinite 'varianti' - a base di panettone - che possono addirittura comporre un menù: e allora ecco, pagina dopo pagina, le ricette dello chef Fabrizio

Ferrari per piatti che abbinano il panettone al foie gras, allo zafferano, alle triglie e al salmone...

Il libro è stato realizzato con il prezioso contributo di Dario Loison della Loison Pasticceri dal 1938, che hanno riportato alla luce storiche immagini, preziosi consigli, golosi suggerimenti e soprattutto la più classica e intramontabile delle ricette, quella del panettone professionale.

Informazioni:

Autore: Barbara Carbone e Dario Loison

Categoria: gastronomia

Pagine: 132; Dimensioni: 21x25 cm

Lingua: italiano e inglese (a fronte)

Prezzo: 20,00 euro

Dove si trova: il libro è in vendita in tutte le librerie italiane, sui siti per la vendita online (Alice, Bol, IBS...) e sul sito www.trentaeditore.it. ■

