

PASTICCERIA

Con Loison per una dolce insolita estate

E DIFFICILE CAMBIARE LE TRADIZIONI, perché ci danno sicurezza e scandiscono con regolarità lo scorrere del tempo, rendendolo quasi immutabile. Così, il panettone esce sugli scaffali a ridosso delle festività, per indicare che manca poco a Natale, e il gelato, in tutte le sue varianti, dà il via alla primavera e alla bella stagione. Ma alcune voci fuori dal coro hanno iniziato a diffondere un pensiero anticonformista. Così, Dario Loison, storico pasticcere vicentino il cui nome è legato ai dolci natalizi, ha lanciato per l'estate il concorso *Insolito gelato* tra i *food blogger* che ha riscosso un grande successo: creare un gelato al panettone. I 45 concorrenti si sono dati battaglia dando libero sfogo alla loro creatività. La vincitrice è stata la *blogger* Maria Grazia Viscito, www.cookingplanner.it, con il gelato alla ricotta, fichi e panettone ai fichi. Ma non è tutto, perché l'estroso pasticcere ha rivisitato per l'estate un altro dolce tipico delle sue terre, La Veneziana, simbolo della raffinata tradizione pasticceria della Serenissima. Loison ha quindi arricchito questa burrosa e dolce focaccia di prodotti di eccellenza italiana. Sono nate, così, La Veneziana al mandarino, con canditi di mandarino tardivo di Ciaculli; La Veneziana al Pistacchio di Bronte, utilizzato sia per la guarnizione in granella che per la crema di farcitura; La Veneziana Amarena e Cannella, che abbina il frutto tipico dei Colli Euganei alla spezia originaria dell'isola di Ceylon.



NESPRESSO

U, la macchina che ti conosce

L'ULTIMA NATA IN CASA NESPRESSO si chiama U. Semplice, intuitiva, funzionale e dal *design* elegante, questa macchina offre in casa la migliore esperienza del caffè, ma non solo. U, infatti, si ricorda la lunghezza del tuo caffè preferito, si adatta agli spazi di casa tua e la completa come oggetto di *design* compatto. E che dire della tecnologia? Il riscaldamento avviene in appena 25 secondi, il sistema di condotti è progettato in modo da renderla tra le più pulite in commercio, ed è energeticamente economica in quanto composta per il 30 per cento da materiali riciclati e con un sistema che dopo 9



minuti di inattività la fa spegnere automaticamente. In vendita a 139 euro, ha visto come *testimonial* un'attrice dall'eleganza innata come Valeria Solarino, accolta dal direttore generale di Nespresso Italia, Martin Pereyra.

SALI

Sei gemme esotiche per la cucina d'autunno

Hanno colori e sapori unici ed inimitabili: sono i sali di Gemma Selezione della Compagnia Italiana Sali, produttore del famoso *brand* del sale Gemma di mare. Dalle isole Hawaii alle vette dell'Himalaya, dall'*outback* Australiano al Mar Mediterraneo, per condire con fantasia ed esotismo i piatti più raffinati e le ricette più colorate. Si può scegliere tra sei differenti "gemme": il Sale rosa dell'Himalaya, il Sale rosso Alaea delle Hawaii, il Sale nero delle Hawaii, il Sale verde al bamboo delle Hawaii, il Sale affumicato integrale o il Sale in fiocchi del Murray River Australiano e ogni piatto sarà un viaggio indimenticabile (www.gemmadimare.com).



ACQUE

Liberty, una nuova veste per Gaudianello e Leggera

Il Gruppo Norda veste di nuovo le bottiglie Gaudianello provenienti dalle storiche acque delle Fonti di Monticchio: l'Effervescente Naturale Gaudianello e l'Oligominerale Leggera, che traggono peculiarità e particolari caratteristiche dalla natura incontaminata che circonda l'antico vulcano Monte Vulture. La bottiglia *Liberty*, disegnata dallo studio LavelliAdv di Bergamo, si caratterizza per un *pack* che unisce tradizione e *design*: sulla bottiglia in vetro bianco spiccano le nuove etichette che richiamano in chiave più moderna l'origine e l'unicità delle antiche Fonti lucane.

