



DAI PANETTONI ARTIGIANALI DI DARIO LOISON, SEMPRE PIÙ RICERCATI ANCHE NEI PACKAGING, AL PANETTONE RIVESTITO DI PIZZO DELLE TRE MARIE, A QUELLO BIOLOGICO DEL SICILIANO FIASCONARO. MENTRE LA TRIESTINA HAUSBRANDT SI AVVALE DELLA COLLABORAZIONE DEL MAESTRO PASTICCERE IGINO MASSARI

Il panettone si veste di nuovo

Irene Catarella

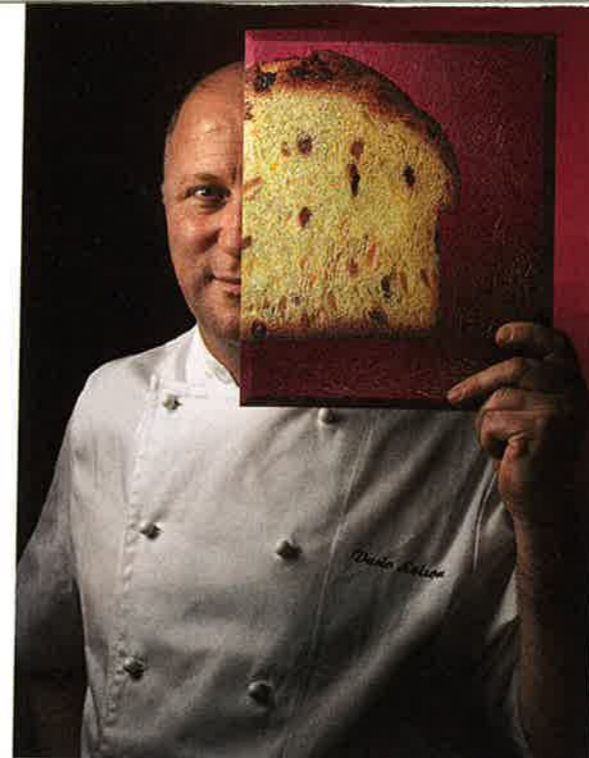


Il dolce natalizio e lombardo ha acquisito nel tempo una valenza gastronomica più diffusa

IN QUESTO NATALE 2012 il panettone si veste di ingredienti, impasti e *packaging* innovativi e stuzzicanti per i palati più tradizionali e più esigenti o alla scoperta di sapori e abbinamenti insoliti. Le aziende *leader* nel settore si sono lanciate alla ricerca di novità, senza perdere di vista la tradizione. Anche quelle artigianali, come la Dolciaria Loison di Costabissara (Vi), che trasferisce nei suoi panettoni l'emozione e i segreti della magica festa del Natale, generando nel cuore sensazioni profonde e creando quell'atmosfera misteriosa e affascinante. *Emozioni, Segreti, Elegance*, sono anche i nomi delle collezioni che Dario Loison, *patron* dell'azienda che rappresenta la terza generazione di una famiglia "il cui forno non si è mai spento", come racconta con orgoglio, propone per il Natale 2012 sempre all'insegna del gusto.

La linea *Segreti* presenta il panettone in una veste così nuova e raffinata da proporlo come regalo che supera la consueta valenza natalizia. Il nome della collezione (di tutti i raffinati *packaging* è artefice la moglie di Dario, Sonia) rimanda al desiderio di prolungare il piacere della festa conservando le foto e gli oggetti che la ricordano nelle scatole di questi panettoni, che diventano custodi dei momenti più belli e intimi di ognuno. Altra novità di quest'anno è la linea *Elegance* per chi non vuole rinunciare a quel pizzico di vanità che si trova un po' in tutti. Si tratta di una collezione in cui il contenitore diventa una *shopper* color sabbia dai manici dorati, e che accoglie tre gusti di panettone nella versatile pezzatura da 500 grammi, tra cui quello All'amarena, una delle varianti più creative e apprezzate.

I panettoni al latte fresco a.D.1476, al Mandarino Tardivo di Ciculli e al Prosecco nella ormai classica linea *Emozioni* vengono presentati, invece, in tre bauletti di cartoncino color pastello, tipici della pasticceria *Belle Epoque* dei primi del Novecento, per suggerire immediatamente quella sensazione di tenerezza che scaturisce dall'immergersi nei ricordi e che è tipica dell'atmosfera natalizia in cui ognuno



Nella foto a sinistra, Dario Loison e i suoi panettoni artigianali, quest'anno protagonisti di rinnovati packaging

ritrova il legame con la propria famiglia e le persone care. La pasticceria Loison, riprendendo l'insegnamento di un detto della saggezza orientale "Tutte le cose belle sono piccole", rimpicciolisce il panettone nella linea *Mignon* per renderlo allettante a ogni età. Per i giovani una doppia proposta: un orsacchiotto o una renna, morbidi pupazzetti, o un sacchettiino di cotone a fantasia natalizia e chiusura a cordoncino che, passate le feste, può essere utilizzato come portatutto. Per i grandi il panettoncino viene invece presentato all'interno di una minicappelliera destinata a diventare un simpatico accessorio da scrivania, come un portamatite, o un *nécessaire*. "La tradizione è il nostro principale ingrediente, la passione è il calore che scalda i nostri forni", ribadisce Dario Loison.

L'innovazione del *packaging* contraddistingue anche la linea *Sogno* delle Tre Marie, che ha rivestito di pizzi e ricami le linee geometriche delle scatole dei propri panettoni, colorandole di rosso e di bianco. Così, il Panettone Milanese, con i suoi profumi di uva sultanina, scorze d'arancia e cubetti di cedro canditi, viene presentato in una sfiziosa confezione regalo: un candido cubo avvolto da una fascia rossa in carta traforata, un pizzo che allude a una nevicata di cristalli rossi. Mentre Cristallo d'argento, un cubo bianco avvolto da una fascia di pizzo di cristalli di ghiaccio, è la confezione designata ad accogliere il panettone al cioccolato extrafondente.

E per deliziare i palati all'insegna della naturalità, l'azienda siciliana Fiasconaro presenta il Panettone Biologico, un prodotto che, nel rispetto della tradizionale ricetta meneghina,

unisce a un'attenta lavorazione e alla ormai rituale lunga lievitazione ingredienti di altissima qualità selezionati e provenienti esclusivamente da agricoltura biologica. Ne risulta un panettone fresco, dalla ridotta *shelf life*, disponibile solo nel tempo natalizio che gli è proprio. L'altissima qualità del prodotto è avallata dalla certificazione di *Suolo e Salute*, associazione autorizzata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Dalla collaborazione di Hausbrandt con il maestro pasticcere Iginò Massari nasce il panettone "da vero maestro" da assaporare nelle due versioni *Glassato* e *Delice*. Mentre il *Delice* è caratterizzato dall'impasto fragrante e dalla pasta d'arancio realizzata con le migliori arance di Sicilia, il *Glassato d'Epoque* ci catapulta in un'atmosfera fiabesca,

sia grazie alla confezione che racconta paesaggi innevati e casette che affiorano con il loro calore da un prezioso fondo nero, lucido ed elegantissimo, sia per l'impasto soffice con uvetta e canditi che si sposa perfettamente con la dolce e fragrante glassa, preparata secondo la ricetta di una volta con mandorle e nocciole di qualità.



Sopra, il panettone biologico del siciliano Fiasconaro; accanto, quello frutto dell'incontro tra la Hausbrandt e il pasticcere Iginò Massari, e, a sinistra, quello delle Tre Marie rivestito di pizzo



R-B