



PAGINA A CURA DI DONATO SINIGAGLIA

donato.sinigaglia@yahoo.it; redazione.ro@lavoce-nuova.it



In breve

LA SPECIALITA' Sono rappresentanti d'eccezione della nostra industria dolciaria

Famiglia Loison, i maghi della colomba

Donato Sinigaglia

COSTABISSARA (Vicenza) - Un nome, una tradizione e, soprattutto, la garanzia del prodotto. La famiglia Loison, pasticceri di Costabissara (Vi) dal 1938, è considerata dai gourmet una delle pietre miliari nella lavorazione dolciaria veneta. Una produzione di nicchia che vede nei dolci pasquali una "dolce rivoluzione" dove qualità ed estetica si esaltano a vicenda e la tradizione viene vista come un'inesauribile fonte creativa.

La filosofia di **Dario e Sonia Loison** si basa su alcune semplici ma fondamentali convinzioni che derivano dall'esperienza. Anzitutto nella scelta delle materie prime di base, che si avvale della collaborazione privilegiata con Slow Food per la fornitura di ingredienti esclusivi come il Mandarino Tardivo di Ciaculli, la Vaniglia Mananara del

Madagascar, le Mandorle rigorosamente italiane ed i canditi selezionati. A ciò si aggiunge un rigoroso processo produttivo artigianale che dura oltre 72 ore con lievito madre e pasta acida.

Con queste premesse è inevitabile che i dolci pasquali Loison siano unici, indimenticabili: dalla colomba al Mandarino Tardivo di Ciaculli che è il top della gamma, alla colomba "Royal": dalla classica di pasticceria, alla Prosecco, a quella senza canditi passando per le "peccaminose" farcite al limone, allo zabaione ed al cioccolato. Per arrivare alla colomba Barocco, prodotto esclusivo per qualità e design, presentata in una confezione d'atmosfera Settecentesca.

Non manca la focaccia, dolce tipico della cultura contadina veneta dall'impasto morbido e fragrante, in delizioso contrasto con la glassatura, arricchita da granelle di zucchero

e pezzetti di mandorle. La focaccia fa parte di quella serie di dolci derivati dal pane che i fornai un tempo preparavano in occasioni delle grandi feste.

L'ultima scommessa vinta riguarda la Veneziana, focaccia dolce di origini popolari che, nei secoli, si arricchisce dei prodotti che giungono a Venezia d'oltremare: dallo zucchero alle spezie all'uvetta.

Diventa così un "dolce nobile" servito sulle tavole più ricche e diventato, nel tempo, simbolo della raffinata tradizione di pasticceria della Serenissima.

"La nostra filosofia - dice Dario Loison - è quella di rappresentare al meglio la tradizione enogastronomica regionale, grazie alla collaborazione con Slow Food sulle materie prime e alla sperimentazione sul recupero delle spezie tipiche della tradizione dei mastri pasticceri, veneziani, polesani e vicentini".

Ma la qualità è sempre accompagnata dall'eleganza della confezione (cambia di anno in anno) che fanno delle colombe Loison un raffinato regalo per ogni occasione. C'è tutta la fantasia ed il tocco di classe di Sonia nella creazione delle confezioni pasquali 2013: dalla linea "Ricordi" con cui si può prolungare il piacere della festa usando l'elegante contenitore della colomba come una borsetta, una romantica shopper proposta nei toni pastelli, alla linea "Royal" che suggella la confezione avvolta in un nastro cannetè un rametto di orchidea.

Mentre la colomba al Mandarino è presentata nella linea "Donna" novità 2013: un bauletto che racchiude il soffice dolce, in cartoncino teso e propone uno spaccato d'epoca "Liberty": l'effigie di donna avvolta da fiori e da morbide sete suggella l'importante collezione. Info:www.loison.com.

life weekend

3

Giovedì 28
Marzo 2013