

A TAVOLA Un'irresistibile combinazione di qualità, creatività e raffinatezza I panettoni e i pandori della pasticceria Loison di Costabissara (Vicenza): una "dolce rivoluzione"

COSTABISSARA (VI) - 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 panettoni e pandori 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 Chinotto di Savona, il Mandarinino Tardivo di Ciaculli, il Fico Dottato Cosentino, il Pistacchio di Bronte.

E ancora, in termini di tipicità veneta, la valorizzazione dello spumante Prosecco e di un frutto di collina come l'amarena e di prodotti come il cioccolato e i marron glacé che rimandano al mondo dei caffè storici. Con queste premesse è inevitabile che i panettoni Loison siano unici, indi-

menticabili: dieci gusti (classico, chinotto, mandarino, albicocca e zenzero, regal cioccolato, Prosecco, fico, marron glacé, amarena, Noel alle spezie) che rappresentano gli straordinari risultati di anni di sperimentazioni e ricerche aziendali.

"Tutto ciò - dice Dario Loison - nasce dalla volontà 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 dei panettoni Loison un raffinato regalo per ogni occasione. La collezione 2012 è improntata a un tema di colori molto evocativi: il bianco avorio, il verde veneziano e il rosa antico. Gli incarti riproducono antichi tessuti con decorazioni floreali, fregi vittoriani e pizzi.

C'è tutta la fantasia ed il tocco di classe di Sonia nella creazione confezioni novità 2012: dalla linea "Segreti" con cui si può prolungare il piacere della festa conser-



Che leccornia! Il titolare Dario Loison

vando nell'elegante e pratica scatola del panettone le foto e gli oggetti che li ricordano, alla linea "Elegance" che oltre a sottintendere che la qualità del panettone

Il prosecco Bisol si fa in tre

■ La pregiata azienda Bisol propone raffinate idee regalo per questo Natale. Nella nuova linea di cofanetti personalizzabili trovano posto Bisol, l'altezza dei Cru: la cima della Piramide della Qualità del Valdobbiadene Superiore, frutto della viticoltura eroica del Cartizze e della Doog; Jeio, l'ampiezza delle Cuvée: selezione delle uve dai 121 ettari gestiti direttamente da Bisol nella denominazione; Bel Star, la leggerezza della profondità: il packaging Vintage omaggia l'autentica cultura locale di queste zone. Per comprare questo pregiato prodotto visitare il sito www.tesoridivenezia.it

sia migliore si presenta come un regalo che si fa subito notare prima per il tono d'insieme, davvero esclusivo, e poi anche per lo scintillio di dettagli dorati.

"Con un sacchetto simile - spiega Sonia - si potrebbe uscire da Cartier a Parigi o da Tiffany a New York".

Infine, l'intramontabile "latta artistica" Loison, quando la pasticceria sconfinava nell'arte: un'icona inconfondibile che entra a pieno titolo nelle collezioni di famiglia. Info: www.loison.com

D.S.