



IL PRODOTTO. La novità di quest'anno dell'azienda artigianale di Costabissara

LIQUIRIZIA & ZAFFERANO

Un nuovo panettone, dopo quelli al mandarino tardivo di Ciaculli, al chinotto di Savona, all'albicocca e zenzero
E Dario propone: «Provate lo sbriciolato nel risotto»



Loretta Simoni

Liquirizia e zafferano: ecco un'altra gemma incastonata nella lussureggiante gamma di panettoni prodotti dall'azienda dolciaria Loison di Costabissara, che proprio quest'anno festeggia i settantacinque anni di attività. Una storia basata sulla ricerca della qualità e sulla creatività, portate a vette di eccellenza da Dario Loison, nipote del fondatore Tranquillo, e dalla moglie Sonia, responsabile dell'immagine. Il panettone alla liquirizia e zafferano fa parte della linea excellence, che contempla diverse incursioni tra ingredienti inconsueti (fico, albicocca e zenzero, mandarino): un ponte che attraversa le coordinate spazio-temporali e unisce la corte milanese degli Sforza con quelle del vicino Oriente; il Cinquecento con l'era degli smart phone; la Lombardia e l'Iran. Del resto, tradizione e innovazione, sostanza e creatività, radici ed evoluzione sono i principi cardine che stanno alla base dei prodotti di una vera e propria griffe del mondo dolciario, affermatasi anche su scala internazionale: panettoni, pandori, focacce, biscotti firmati Loison si possono tro-



Sonia Pilla Loison e i prodotti dell'azienda che dirige con il marito

Il panettone Loison alla liquirizia e zafferano, ultimo di una gloriosa serie ai sapori caratteristici dell'Italia.



Il pasticciere Dario Loison

vare tra gli scaffali di Harrod's come nei migliori negozi di leccornie di Rio de Janeiro. La produzione raggiunge anche i cinquemila chili al giorno, per un fatturato di oltre quattro milioni e mezzo di euro «Nonostante, i numeri, il nostro rimane uno spirito artigiano - affermano Dario e Sonia - Ingredienti di alta qualità, ricette e procedimenti in costante divenire sono i nostri punti di riferimento Ma non ci fer-

miamo qui, perché il compito dell'imprenditore è anche quello di cogliere le tendenze di mercato e di stringere alleanze strategiche, come quella sempre generosa di risultati con Slow Food.»

Ma torniamo al panettone liquirizia e zafferano: lievito naturale a pasta acida, burro, latte, panna freschi e vaniglia naturale Mananara del Madagascar, sale marino integrale di Cervia, il tutto arricchito con uvetta sultanina, liquirizia di Sibari in scaglie e pistilli di zafferano in polvere, di provenienza iraniana. Già un successo al recente Merano Wine Festival, l'ultimo nato della casa, secondo Dario Loison «può persino essere sbriciolato in un risotto: il gusto che ne vien fuori, assai sicuro, è molto succulento.»

Ma com'è nata l'idea di questo nuovo abbinamento?

«L'idea nasce dalle mie frequentazioni con i grandi cuochi stellati che mi capita di incontrare in giro per il mondo. Sono questi importanti personaggi che mi hanno dato lo sti-

molo a provare, a sperimentare gusti e sapori che anche loro accostano con successo.»

Panettone simbolo del Natale, ma non è così in tutto il mondo...

«Infatti, la stagionalità è soprattutto una caratteristica europea e italiana, in particolare. Altrove vi è una forte tendenza all'assortimento e al consumo durante tutto l'anno, come se si trattasse di un dolce per ogni occasione, più che per una ricorrenza particolare.» Ma a Brisbane o a Seul, qualcuno si sarà fatto convinto che la marca del panettone al chinotto o del pandoro al cioccolato che ha appena mangiato si pronuncia Loison, non Luason?●

Prosegue la campagna per diffondere il panettone come dolce di tutto l'anno