

L'EVENTO Ingredienti certificati e pazienza, i segreti della pasticceria Loison

Il panettone che ha 75 anni di gloria

di Donato Sinigaglia

Il segreto primo è la pazienza, che è l'arte del tempo giusto per la lavorazione degli ingredienti, scelti con cura, capaci di lasciare sapori che si incidono nella memoria e rievocano gusti antichi e genuini. Ecco perché la famiglia Loison, pasticceri di Costabissara (Vi) dal 1938, rappresenta un nome, una tradizione e, soprattutto, la garanzia del prodotto. A ragione è considerata dai gourmet una delle pietre miliari nella lavorazione dolciaria veneta. Una produzione di nicchia che vede nei dolci del Natale una "dolce rivoluzione" dove qualità ed estetica si esaltano a vicenda e la tradizione è intesa 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 Mandarino Tardivo di Ciaculli, il Fico Dottato Cosentino, il Pistacchio di Bronte, ai Canditi delle Arance di Sicilia o del Cedro di Diamante in Calabria, fino all'esotica morbida Uvetta Sultanina della Turchia o al pregiato Cacao del Sud America e l'aromatica e unica Vaniglia Mananara del Madagascar.

E ancora, in termini di tipicità veneta, la valoriz-

zazione dello spumante Prosecco di Valdobbiadene e la scelta d'ingredienti d'origine controllata (uova fresche, latte, burro e panna di montagna, fior di farina e zucchero italiano). " Per mantenere integra la qualità – spiega Dario Loison – si fa ricorso al lento processo di lavorazione senza additivi o sostanze che ne modificano le proprietà ed il sapore". L'arte della pasticceria consiste proprio in questo: creare dolci conservando le materie prime integre, rispettando la qualità dei profumi che solo la natura può offrire e che solo la lavorazione artigianale può preservare. Con queste premesse è inevitabile che i pandori ed i panettoni Loison siano unici, indimenticabili: 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. Quest'anno poi per festeggiare i 75 anni di attività è stato creato l'inedito panettone liquerizia e zafferano, novità assoluta nel mercato, ma è stato dato spazio anche alla nuova linea dei pandori e all'innovativo packaging di Sonia.

"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 2013 è improntata a un tema di colori molto evocativi: il bianco avorio, il verde veneziano, il rosa antico e il tortora, in tonalità intense adatte a dare calore alla tavola in questa stagione. Gli incarti riproducono eleganti tessuti inglesi e floreali, fregi settecenteschi e pizzi, con una profusione di astri e fregi dorati in rilievo che danno un suggello di eleganza ad ogni confezione regalo.

C'è tutta la fantasia ed il tocco di classe di Sonia nella creazione confezioni 2013: dalla linea "Ricordi" una shopper da conservare per le feste future, a quella "Patisserie" dove il pandoro viene presentato nella sua veste più elegante, alla linea "Elegance" che oltre a sottintendere che la qualità del panettone 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".

C'è poi la novità 2013 della linea "Excellence", creata per i 75 anni, che avvolge il nuovo panettone di liquirizia e zafferano.



Dario Loison e il suo panettone

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

Donato Sinigaglia
Info: www.loison.com