



L'ANTICA PASTICCERIA LOISON COMPIE 75 ANNI

Il Gambero Rosso ha incoronato Dario e Sonia Loison con il prestigioso premio «Sua Eccellenza Italia 2013»

Prima la vaniglia del Madagascar, che impreziosisce tutti i panettoni della casa. Poi il panettone Noël con pepe, cannella e chiodi di garofano, sulle tracce dell'aroma di certi dolci speziati del Nord Europa. Ed ancora: il panettone al Fico Dottato di Cosenza, il panettone all'albicocca e zenzero, il panettone al limone, quello al bergamotto e mandarino tardivo di Giaculli, il panettone al Prosecco e al Marron Glacé. E più recentemente la Veneziana amarena e cannella. Un mondo delle spezie tutto da esplorare. Dario Loison ha ben chiaro il valore che Venezia ha avuto ed ha nel mondo ed è per questo che la sua attenzione si è rivolta alla sua storica tradizione di pasticceria, riproponendo quella raffinata focaccia dolce che per l'appunto va sotto il nome di «Veneziana». Affascinato dalla regalia del Doge ai suoi pari, durante la Serenissima Repubblica di Venezia, Dario ha fatto riprodurre la mitica «osella», moneta a conio limitato, che racchiude il nastro della sua Veneziana. Il Natale 2013, ormai alle porte, è una data importante per la famiglia Loison. Cade, infatti, l'anniversario dei 75 anni di attività della casa dolciaria di Costabissara (Vicenza). Per festeggiare l'evento come si conviene ad un'azienda artigiana che ha portato nel mondo uno dei simboli del made in Italy, ecco l'inedito panettone «Liquirizia e Zafferano», novità assoluta sul mercato, realizzato con liquirizia

calabrese di Sibari Dop e zafferano iraniano di soli pistilli. Un dolce che lascia a bocca aperta per un gusto che evoca atmosfere d'altri tempi. Ma oltre al panettone in questi giorni Loison sta sfornando il Pandoro, dolce tradizionale veronese, che nei laboratori artigianali vicentini raggiunge la sua massima espressione: materie prime inconfondibilmente uniche e una cura nella lavorazione che si traduce in una consistenza di rara morbidezza, perfettamente omogenea. Dalla versione classica, al cioccolato e allo zabaione: ecco tre suadenti proposte gourmet, tutte da un chilo, presentate in una confezione regalo, ideale per un dono natalizio, ma adatta anche a un'occasione fuori dal più consueto calendario delle feste: una shopper che rende merito all'innata raffinatezza della sua forma. Quest'anno, in occasione del 75° genetliaco dell'azienda la moglie di Dario, Sonia, maestra di stile e di design, ha rinnovato le sue creazioni con altri «gioielli»: spazio dunque al nuovo packaging per le linee Excellence, Style, Romantica, Barocco, Rococò e la nuova Latta. Ma il riconoscimento più importante è arrivato dal Gambero Rosso che ha incoronato durante una serata di gala alla Città del Gusto di Roma la casa dolciaria vicentina con il prestigioso Premio «Sua Eccellenza Italia 2013». La motivazione recita: «per la passione e l'attenzione che contraddistingue la sua produzione pasticceria, vera eccellenza gastronomica italiana».