





## I buoni ingredienti

I dolci Loison sono come il loro creatore unici nella loro semplicità. Niente creme o espedienti che distraggono dal sapore dell'impasto. Nei lievitati (con lievito madre naturale, per 72 ore) approdano ingredienti eccellenti, spesso presidi Slow Food: latte, burro e miele delle nostre montagne, arance di Sicilia, mandarino tardivo di Ciaculli, vino Torcolato di Breganze, fico Dottato di Calabria,

cedro di Diamante, chinotto di Savona, mandorle di Bari e di Avola, nocciole tonde delle Langhe, pistacchio di Bronte... E aromi specialissimi: vaniglia Mananara del Madagascar, uvetta sultanina della Turchia e cacao pregiato del Sud America.

# L'idea in più

Per questo Natale, Dario Loison ha proposto i panettoni alla liquirizia e zafferano, alla camomilla e all'albicocca e zenzero. «Nei nostri impasti», puntualizza, «si mescolano passato, presente e futuro. E il futuro ha tutto il sapore della sfida». Una provocazione lanciata ai palati, alla tradizione meneghina e vogliamo, ma soprattutto ai conservatori, con i suoi abbinamenti tanto azzardati quanto riusciti. Mai provato il sandwich di panettone al prosciutto o la zuppa con crostini di panettone? Be', è ora di farlo, ispirandosi alle ricette raccolte nel sito insolitopanettone.com.

## Il suo segreto

Quella di Loison è anche una storia d'amore. Accanto a lui, c'è la moglie Sonia che firma le confezioni, inconfondibili e bellissime, frutto di un'infinita ricerca di idee, materiali, forme e decori sempre all'insegna di raffinatezza e buongusto. Dalle scatole di latta in stile vintage alle fantasie della pregiata carteria Tassotti di Bassano del Grappa, dai raffinati sacchetti in raso alle geometrie del Palladio, fino alla cura di ogni dettaglio, dal rastro al sigillo.



# Dove assaggiare le sue creazioni? Loison Pasticceri dal 1938, Strada Statale Pasubio 6, Costabissara (VI), tel. 0444/557844; e-mail: info@ioison.com/memetioison.com. Spaccio aperto dal lunedi al sabato, possibilità di acquisti oriine: loison.com

# Tempi artiglanali La pasticoeria Loisen aflorna 6.000 echili di dolci a) giorno. Senza fretita: Il lievita riadre richiede 72 ore di lievitazione, che viene rispettata.

# con il panettone Classica

Mai provato con la salsa? Ecco tre ricette golosissime da servire

alloxabaione
Ingredienti per 8-10 persone: \* 200
ml di vino Passito \* 6 tucrli d'uovo
\* 80 g di zucchero

\* Versate dell'acqua sul fondo di una caseruola con cestello. Versate il Passito in una ciotola resistente al calore e mettetela nel cestello, in modo che non tocchi l'acqua. A fuoco dolce unite i tuodi shattendo con la frusta; unite lo zuccheno a pioggia senza smettere mai di montare la crema.

\* Dopo 10 minuti, sempre al vapore delicatissimo (se avete il termometro, misurate la temperatura), lo zabaione dovrebbe averraggiunto i 55 °C e essere finido e filante. \* Spegnetee continuate a shattere finché si addensa ancora e diventa lucido: è ponto.

### Con arancia e Grand Marnier

Ingredienti per8-10 persone: \*il succo di 8 arance \* 130 g di zucchero a velo \* 165 g di burno \* 1 cucchinio di Grand Marnier, facoltativo

\* Spremete le arance e filtratene finemente il succo. Trasferitelo in una casseruola con lo zucchero a velo e portate piano a ebollizione. Fate ridurre il liquido della metà. Unite il burro stattendo con una frusta. \* Lasciateraddreddare la crema e servitela, con il panettone, in una sakiem, in centro tavola.

# Alrumconura

Ingredientiper 8-10 persone: \* 25 g di uva sultanim \* 400 g di crème fraiche \* 80 g di zucchero \* 1 cucchiaio di maizena sciolm in 1 cucchiaio d'acqua \* 100 ml di rum

\* Mettete l'uva sultanina in acqua tiepida, 15 minati, poi strizzatela. \* Portatepiano a ebollizione la crème frakche con lo zucchero. Unite la maizena e addensate, mescolando per 2 minuti. \* Aggiungete il rum e, mescolando, cuocete per altri 2 minuti. Unite l'uvetta e servite subito.