

FOOD & WINE

## Dulcis in fundo per il pranzo pasquale: Loison

MARTA BARBERIS · 25 MARZO 2016

0 17 0



**Dulcis in fundo per il pranzo pasquale: Loison** – Dario Loison e Sonia Pilla si compensano, non solamente nella vita come marito e moglie, ma anche nel lavoro, creando così un prodotto d’alta gamma. Lui cura la pasticceria, facendo nascere creazioni sempre nuove dai sapori raffinati e per palati sopraffini; lei pensa al packaging, e ogni collezione ha una confezione diversa, come uno scrigno che custodisce al suo interno un tesoro.

Oltre ai famosi panettoni e all’altrettanto celebre pasticceria, viene presentata per **Pasqua** la collezione di colombe che sprigionano un mix di ingredienti invitanti e raffinati, celati tutti in diverse linee che presentano packaging pensati ad hoc. La Linea Top si distingue per la scelta di ingredienti speciali, di primissima qualità. Per queste colombe, Loison predilige ingredienti con certificazione d’origine controllata, uova fresche di allevamenti sicuri, latte, burro e panna di montagna, fior di farina, zucchero italiano di prima scelta e sale marino integrale di Cervia.

Agli **ingredienti base** si affiancano poi gli **aromatici**, selezionati con altrettanta cura e creatività: dai canditi delle arance di Sicilia, ai morbidi canditi di pesca, senza dimenticare le profumate amarene. Occhio di riguardo anche per gli eccellenti

**Presidi Slow Food:** il mandarino tardivo di Ciaculli, il chinotto di Savona, il pistacchio di Bronte e l'aromatica e unica vaniglia di Mananara del Madagascar.

Per mantenere integra la pregiata qualità, viene fatto ricorso al lento processo di lavorazione che dura più di tre giorni, senza additivi o sostanze che ne modifichino le proprietà o il sapore.

Le collezioni che meglio interpretano il made in Loison sono sicuramente **Barocco e Rococò:** cinque magnifiche colombe, uniche per combinazioni di sapori, in armonia con le prelibatezze dei Presidi Slow Food: la vaniglia di Mananara del Madagascar, il chinotto di Savona e il mandarino tardivo di Ciaculli. Le lussuose confezioni sono ispirate alle scatole d'alta pasticceria del passato: ecco l'impeccabile stile firmato "Sonia Design" realizzate da Sonia Pilla.

Per omaggiare l'arte veneta invece è stata pensata la **Latta Tiepolo**, dedicata al pittore omonimo, una rispettosa testimonianza verso il territorio veneto. Fine decoratore dotato di grande sensibilità, nella confezione a Lui dedicata sono riportati alcuni particolari tratti dai dipinti di Villa Cordellina a Montecchio Maggiore (Vi). La morbidezza delle linee dell'Artista veneziano custodiscono e nobilitano la Colomba Classica a.D. 1552 da un chilo: trionfo di fragranza e gusto.

**Un bauletto romantico**, ispirato alle confezioni d'alta pasticceria d'epoca, decorato con rose primaverili, fiore simbolo dell'amore, è stato pensato per due gusti eccellenti: la colomba classica a.D. 1552 e la nocciolata alla pesca.

Una collezione invece che rappresenta una finestra di stile, grazie a un accessorio che fa la differenza quale è la pratica **shopper**, funzionale e impeccabile, che riporta lo sguardo su un ornamento di passamaneria: le nappe francesi. Al suo interno due proposte da un chilo, coerenti con l'eleganza della confezione: la colomba classica a.D. 1552, ricca di fragranza, e la colomba nocciolata alla pesca, dal sapore delicato grazie alle pesche semicandite e alle nocciole croccanti.

Altra confezione che racchiude la classica e la variante al mandarino tardivo di Ciaculli è l'elegante shopper che sfoggia il disegno di una dama dei primi anni del Novecento, intenta a sorseggiare il tè. Un'elegante confezione che esplica in pieno il concetto di dare nuova vita al contenitore come oggetto d'uso.

Infine uno spaccato d'epoca su una confezione "Made in Loison": lo **stile Liberty del bauletto** propone un'impronta ben precisa, un packaging d'effetto che accoglie una colomba proposta in due gusti ricercati, classica a.D. 1552, forte della sua particolare sofficità, e al mandarino tardivo di Ciaculli, il prezioso agrume presidio Slow Food, presente nella produzione Loison dal 2007.