



Dario Loison

La regina delle rose nel nuovo panettone Loison

In un'ottica di **continua innovazione**, Dario Loison ha sfornato **un'altra idea illuminata**: il **Panettone alla Rosa**.

L'incarto fa da preziosa "tovaglia ricamata" con dettagli tratti da **antiche tavole botaniche**



Dal 1997 Loison offre una ricca gamma di Panettoni alla frutta e ai fiori: tutti raccolti in una nuova collezione. È questa la collezione di nicchia novità 2016, che raccoglie tutti i panettoni Loison identificati da un frutto o un fiore come ingrediente prelibato. E in un'ottica di continua innovazione, ecco la new entry in casa Loison: il Panettone alla Rosa. Pur rimanendo nella tradizione, con questa scelta Dario Loison dà inizio a una nuova sfida in pasticceria, perché non è da tutti innovare senza stravolgere un dolce già equilibrato nella sua natura.

Per questo Panettone è stato utilizzato un blend di rose tra cui la Rosa Damascena, coltivata sin dai tempi dei persiani per l'inebriante e delicato profumo. Ogni anno da maggio a giugno, nella Valle delle Rose, una regione protetta da montagne nel cuore della Bulgaria, avviene la suggestiva fioritura delle rose: i fiori sono raccolti a mano la mattina presto per preservare tutte le sfumature floreali. Alla Rosa Damascena sono state riconosciute

oltre 400 sostanze aromatiche differenti e non a caso viene chiamata la Regina delle rose.

Assieme alla Rosa Damascena è stato calibrato il prezioso Sciroppo di Rose Liguri, Presidio Slow food, ricavato da un'antica e rinomata tradizione della lavorazione dei petali di rosa che risale addirittura al 1600. Secondo il Presidio sono utilizzati petali di rose coltivate lontano da fonti di inquinamento e in modo sostenibile.

Alla ricerca di tavole botaniche in antiche biblioteche

La collezione Frutta e Fiori è nata dalla decennale e continua ricerca di ingredienti italiani unici che diano personalità al Panettone Loison. Per questo ricercato packaging Sonia si è dedicata per mesi e mesi a studi certosini presso biblioteche nazionali e internazionali, alla ricerca di tavole botaniche, dal Settecento fino ai giorni nostri, disegnate a mano da artisti esperti in botanica.

Sonia Pilla ha ripreso alcuni dettagli di frutta, foglie e fiori e li ha adagiati in un contesto bucolico su un prezioso incarto tinta avorio rosato, colore coniato appositamente per questa nuova collezione, per renderne particolarmente armonico l'insieme con ogni nastro che identifica il gusto. Per sigillo una preziosa barretta in metallo dorato, su cui è inciso il marchio Loison, che trattiene l'etichetta esplicativa, dove è riportato l'anno di nascita del Gusto proposto nel Panettone.

Dal 1997 panettoni alla frutta e ai fiori

Il Panettone alla Rosa, novità 2016, fa compagnia ad un altro "fiore di panettone", quello alla Camomilla. Nato nel 2015, è stato il primo panettone preparato con un fiore: caratterizzato da aromi dolci e tipici della camomilla, si distingue per la sua particolare e lieve fragranza, a lungo persistente nel retrogusto, assieme ai sentori di miele e polline. Accanto ai panettoni ai

fiori, ecco un Carosello di frutta, tra cui 2 Presidi Slow Food e ingredienti Dop: Marron Glacé dal 1997; Amarena dal 2004; Noel, ovvero Pera Cannella Chiodi di garofano, dal 2005; Mandarino Tardivo di Ciaculli, Presidio Slow Food, dal 2005; Fico Dottato di Calabria dal 2007; Chinotto di Savona, Presidio Slow Food, dal 2008; Albicocca e Zenzero dal 2009; Liquirizia e Zafferano dal 2013, con liquirizia di Sibari Dop.

I panettoni della collezione Frutta e Fiori, proposti sia da 500 g che da 1 kg, sono preparati con uova fresche, miele italiano, latte fresco intero panna e burro di alta qualità, Vaniglia Naturale Mananara del Madagascar (Presidio Slow Food) e Sale marino integrale di Cervia.

[cod 47182](#)

Loison

strada statale Pasubio 6 - 36030 Costabissara (Vi) - Tel 0444 557844 www.loison.com

