

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 se 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 nastro al sigillo.



Dove assaggiare le sue creazioni?

Loison Pasticceri dal 1938, Strada Statale Pasubio 6, Costabissara (VI), tel. 0444/557844; e-mail: info@loison.com / Internetloison.com. Spaccio aperto dal lunedì al sabato, possibilità di acquisti online: loison.com



Tempi artigianali
La pasticceria Loison sforna 6.000 chili di dolci al giorno. Senza fretta, il lievito madre richiede 72 ore di lievitazione, che viene rispettata.



Mai provato con la salsa?

Ecco tre ricette golosissime da servire con il panettone

Classica allo sabaione

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

* Versate dell'acqua sul fondo di una casseruola 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 tuorli sbattendo con la frusta; unite lo zucchero a pioggia senza smettere mai di montare la crema. * Dopo 10 minuti, sempre al vapore delicatissimo (se avete il termometro, misurate la temperatura), lo sabaione dovrebbe aver raggiunto i 55 °C e essere fluido e filante. * Spegnete e continuate a sbattere finché si addensa ancora e diventa lucido: è pronto.

Con arancia e Grand Marnier

Ingredienti per 8-10 persone: * il succo di 8 arance * 130 g di zucchero a velo * 165 g di burro * 1 cucchiaino 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 sbattendo con una frusta. * Lasciate raddoppiare la crema e servitela, con il panettone, in una salsiera, in centro tavola.

Al rum con uva sultanina

Ingredienti per 8-10 persone: * 25 g di uva sultanina * 400 g di crème fraîche * 80 g di zucchero * 1 cucchiaino di maizena sciolta in 1 cucchiaino d'acqua * 100 ml di rum

* Mettete l'uva sultanina in acqua tiepida, 15 minuti, poi strizzatela. * Portate piano a ebollizione la crème fraîche 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.

€1

N° 49 5 1 2016 SETTIMANALE GIOIA! €1,00

Moda Mixa tutto!
FOLK + PATTERN + TARTAN + RIGHE

Pour l'Amore e Buone Feste



Beauty
ROSSO sexy

STAR WARS MANIA
I PROTAGONISTI, I GADGET, I FAN

inchiesta
VERGINE, INCINTA: le nuove frontiere della PROCREAZIONE

Ryan GOSLING
Mai stato un BRAVO RAGAZZO

Viaggi
Gli INDIRIZZI MUST da OSLO a LOS ANGELES

A tavola
II MENU di NATALE MR Panettone I TRUCCHI taglia-calorie