

# FOOD

to  
di più  
orante

et  
e galeotto  
lizie  
era

**Speciale**  
Gli Champagne  
illuminano  
gli chef stellati

**Sfiziofood**  
L'anguilla  
dalla laguna  
al piatto



**Simma Posca**  
Loison Pommery, 180 anni  
di nome dell'Art de Bien Vivre

## PANETTONI



UN NUOVO AROMATICO E PROFUMATO PANETTONE ALLA ROSA DAMASCENA E ALLO SCIROPPO DI ROSE LIGURI E PACKAGING DISTINTIVI CHE S'ISPIRANO ALL'ARTE E ALLA CONVIVIALITÀ: PER LE FESTE LA PASTICCERIA VICENTINA PROPONE UNA NUOVA SERIE DI CONFEZIONI ISPIRATE ALLA TAVOLA E ALLA MISE EN PLACE

## Loison omaggia l'arte della tavola

Federica Belvedere



Dario Loison e alcune delle confezioni natalizie 2016; in basso, il profumato Panettone alla rosa. I particolari packaging sono il risultato della ricerca di Sonia Pilla, mente creativa della pasticceria vicentina

NON C'È NATALE SENZA PANETTONE E SENZA LOISON, lo storico *brand* vicentino che ogni anno regala sorprese per le feste più attese della stagione. Nell'ottica della sperimentazione pasticceria, come di quella estetica, perché anche questo è un *plus* dei panettoni di Dario Loison che vantano confezioni di rara bellezza, ecco la novità di quest'anno, il Panettone alla rosa (il fiore più affascinante), per il quale è stato studiato un *blend* in cui eccelle la regina delle rose, la *Rosa Damascena*, che si fregia di oltre 400 sostanze aromatiche diverse. Ogni anno, da maggio a giugno, nella Valle delle Rose, una regione della Bulgaria, circondata e protetta da montagne, avviene la suggestiva fioritura: i fiori sono raccolti a mano la mattina presto per preservarne ogni nota profumata. Alla Rosa Damascena si unisce lo Sciroppo di Rose Liguri, Presidio Slow food, ricavato da una tradizionale lavorazione dei petali dei fiori che vengono coltivati nel rispetto della sostenibilità ambientale e lontano da fonti d'inquinamento. Il risultato è un panettone profumato e aromatico che vanta anche un suggestivo *packaging*: l'incarto fa da preziosa "tovaglia ricamata" con dettagli tratti da antiche tavole botaniche ritrovate nelle biblioteche di tutto il mondo, risultato di una continua ricerca da parte di Sonia Pilla, mente creativa della pasticceria vicentina.

E come lo Sciroppo di Rose Liguri fanno parte di altri Presidi Slow food molti degli ingredienti selezionati da Loison per le sue creazioni, come il Mandarino Tardivo di Ciaculli o il Pistacchio di Bronte, perché

l'azienda mette nei suoi impasti unicamente materie prime eccellenti per rendere i propri panettoni e pandori indimenticabili all'assaggio, come alla vista, per l'intrigante originalità creativa. Quest'anno, poi, Sonia Pilla ha creato delle confezioni che si distinguono in maniera particolare, perché omaggiano "tutti i professionisti delle cucine e agli artisti artigiani che hanno dedicato la loro vita a creare fini porcellane, forgiare cesellate argenterie, dar vita a brillanti cristallerie". Insomma, tutti gli artisti che, assieme ai pasticceri e ai cuochi, rendono la tavola delle feste un tripudio di splendore e calore. E così sono nate le latte edizione 2016, dalla collezione Argento con il cofanetto del panettone Classico a.D. 1476, Regal Cioccolato, Marron Glacé e Amarena, che ritrae sfarzosi oggetti, sullo sfondo di balli e tavolate d'epoca, alla collezione Tazze: il bauletto che racchiude il panettone (4 le ricette) ritrae le atmosfere di salotti nobiliari dove veniva consumato il rito del tè. E per sottolineare la filosofia di quest'anno, "Omaggio all'Arte della Tavola e del Convivio", Loison ha anche voluto reinterpretare alcune delle confezioni dei suoi prodotti con illustrazioni tratte da antichi libri e da tomi e compendi custoditi nella *Biblioteca del Gusto Loison*.

