



Comunicato stampa Primavera Pasqua n. 1 - febbraio 2024

Novità 2024

Colomba Albicocca Basilico, il gusto mediterraneo della primavera

Il nuovo gusto 2024 cattura il sapore dolce e solare dell'albicocca e la fragranza delle foglie fresche del basilico, due ingredienti tradizionali ma innovativi nell'abbinamento.

72 ore di lenta lavorazione artigianale, rigorosi processi di lavorazione, un'attenzione continua alle materie prime e confezionamento a mano sono i pilastri della ricetta vincente Made in Italy.

L'albicocca è il sorriso della primavera che si trasforma in un bacio d'estate, un frutto che racchiude la dolcezza e il calore di due stagioni.

Il sapore pieno e avvolgente di un'albicocca matura è un'esplosione di gioia che riempie il cuore e la **Colomba Albicocca Basilico, gusto novità 2024**, cattura questa essenza mediterranea, accostandola alla fragranza balsamica delle foglie fresche del basilico. **Due ingredienti tradizionali ma assolutamente innovativi nell'abbinamento.**

DA INSOLITO PANETTONE L'IDEA DI DARIO LOISON

Le **combinazioni gustative** si delineano attraverso l'analisi sensoriale, le tradizioni, il patrimonio storico e culturale, l'esperienza personale e da altre contaminazioni. L'originale accostamento tra albicocca e basilico ha origine in una delle **cene di Insolito Panettone**, dove lo scambio di idee con gli amici chef di Dario Loison ha stimolato la creatività, che ora si è concretamente realizzata nella Colomba.

LA RICETTA VINCENTE DELLA COLOMBA

Nel cuore della ricetta Loison batte un impegno senza compromessi per la qualità e l'autenticità degli ingredienti. Questo si traduce in una costante dedizione alle materie prime, come **l'albicocca candita, arricchita solo con aromi naturali** e attentamente elaborata per garantire una consistenza delicata e soffice. Inoltre, la **vaniglia Mananara** (presidio **Slow Food**) proviene dal Madagascar, **impollinata, raccolta e selezionata dalla famiglia Ranja** per Loison Pasticceri, che da quattro generazioni coltivano e affinano la vaniglia dal 1924.

Questo impegno si estende ai **rigorosi processi di lavorazione** che richiedono rinfreschi e impasti ripetuti per **72 ore di paziente lavorazione**, la **lenta cottura in forni tradizionali** secondo cicli studiati appositamente, infine la stagionatura e il raffreddamento naturale senza alcuna forzatura per 6/8 ore. Senza dimenticare che in Loison **l'automazione è compensata da un intenso intervento umano.**



QUANDO LA CONFEZIONE ESALTA L'ESSENZA

L'arte del confezionamento a mano, pilastro della filosofia Loison, si unisce all'attenzione maniacale per i dettagli e allo stile inconfondibile firmato **Sonia Design**. Nasce così un'inequivocabile **armonia di corpo e anima**, dove **la confezione esalta l'essenza** in un perfetto equilibrio di coerenza reciproca.

La LATTA Limited Edition è impreziosita da ampi fiori di magnolia bianchi e rosa, rappresentati in tutta la loro grazia come solo la natura sa offrire. È una confezione **da collezionare** che anno dopo anno esprime l'inimitabile stile **Sonia Design**. Giusta importanza è data anche alla carta velina che avvolge la colomba da 750g che, sebbene sia un elemento di secondo piano, è stata valorizzata con delicati fregi: un dettaglio che, proprio come per i capi di alta sartoria, a prima vista non deve apparire. *Pag. 46-47 Catalogo Primavera Pasqua.*

La collezione FRUTTA e FIORI, disponibile nei formati da 500g e 1kg, è ispirata ad antiche tavole botaniche. Sonia Pilla ha ripreso alcuni dettagli di frutta, foglie e fiori e li ha adagiati in un **contesto bucolico** su prezioso incarto color verde acqua che evoca l'arrivo della primavera. Il tutto è completato da un **fiocco piatto** con il logo Loison tono su tono. *Pag. 50-51 Catalogo Primavera Pasqua.*

Le colombe della linea TOP si distinguono per la scelta di pregiati ingredienti, tutti con certificazione di origine controllata. Gli elementi di base come uova di galline allevate a terra, latte, burro e panna di montagna sono freschi. Gli altri ingredienti vengono selezionati in base alle eccellenze territoriali: dal fior di farina allo zucchero italiano, dal sale marino integrale di Cervia ai preziosi ingredienti aromatici, valutati con estrema cura e creatività.

Presto ci passò ogni paura e finimmo tutti arrampicati sugli alberi a divorare albicocche, sbavando sugo, strappandole a manate dai rami per metterle nella borsa. Le assaggiavamo con un morso e se non ci sembravano abbastanza dolci le buttavamo e ne prendevamo altre, ci lanciavamo le albicocche mature che ci scoppiavano addosso in una vera orgia di frutta e di risate.

(da "Paula", Isabel Allende)