



Comunicato stampa Pasqua n. 2 – febbraio 2024

La primavera si risveglia con i FIORI di Sonia Design

Tre collezioni ispirate ai fiori che con i loro colori e profumi incantano i nostri sensi: sono le parole mute della natura, che parlano al nostro cuore senza bisogno di suoni.

*Le collezioni firmate **Sonia Design** offrono confezioni che sono veri e propri oggetti di design, capaci di valorizzare ed esaltare l'eccellenza dei dolci Loison.*

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**.

COLLEZIONE PEONIE, SIMBOLO DI ELEGANZA E PROSPERITÀ

Il Packaging - Sonia Pilla dedica questa confezione alla Peonia, fiore di rara bellezza e dalla fragranza delicata, che quando fiorisce spalanca la sua esuberanza di petali alla luce del cielo. Simbolo di eleganza e prosperità, la peonia si usa donarla in occasione del **12° anno di matrimonio** come simbolo di amore e augurio di lunga vita. Questo auspicio è accolto in una elegante confezione realizzata in cartoncino rigido, arricchito da un fiocco cartonato tono su tono, progettata anche per essere facilmente riutilizzabile.

La Colomba - A differenza delle peonie che hanno una intensa ma breve fioritura, la collezione invece immortala la loro bellezza in 3 versioni di Colomba da 750g, ognuna con riproduzioni differenti di peonie: **Classica A.D. 1552**, inimitabile per la sua sofficità e ricchezza di impasto; **Pesca e Nocciole**, dal 2004 perfetto per l'abbinamento tra delicatezza e fragranza nel gusto; **Amarena e Cannella** ricco di gustose amarene e di note speziate. *Pag 40-41 Catalogo Primavera 2024.*

COLLEZIONE ROSE, IL BAULETTO DEDICATO ALLA REGINA DEI FIORI

Il Packaging - La Pasqua, simbolo della rinascita primaverile, coincide con il momento in cui le rose raggiungono il massimo della loro bellezza, in tutte le loro forme e varietà: selvatiche, ad arbusto, rampicanti, solitarie. Sonia Pilla ha voluto dedicare a questo splendido fiore **simbolo dell'amore** il **bauletto** tipico delle pasticcerie di una volta, impreziosito con un manico in doppio raso tono su tono.

La colomba - Un tripudio di rose tutte diverse per ogni collezione fanno da trama primaverile al bauletto per 3 gusti di colomba nella dimensione 750g: **Classica a.D. 1552**, una scelta che accontenta tutti per la bontà indiscussa della ricetta tradizionale; al **Mandarino tardivo di Ciaculli** (Presidio Slow Food) ricetta inimitabile dal 2005; al **Caramello salato**, gusto goloso in un completo equilibrio tra dolce e salato. *Pag 42-43 Catalogo Primavera 2024.*



FIORI DI PESCO, L'ISPIRAZIONE DI ARTISTI E POETI

Il packaging - Per Mogol la scelta di questi fiori non è casuale dato che per lui simboleggiano l'amore immortale, sentimento che Sonia Pilla traduce con timide nuance di fiori di pesco che irrompono a primavera. Essenza, questa, che si rispecchia anche sulla confezione: una pratica scatola comodamente da riutilizzare che si contraddistingue dal manico in doppio raso tono su tono.

La colomba - Sempre più richiesta per la sua versatilità, la dimensione da 750 grammi accontenta tutti e in questa collezione sboccia in 3 gusti: **Pesca e Nocciole**, un deliziosa abbinata di delicatezza e consistenza grazie alle pesche semicandite e alle nocciole **Piemonte IGP**; **Classica A.D. 1552** dall'impasto soffice arricchito a di scorze di arance di Sicilia senza solfiti e mandorle di Bari e Avola; **Regal Cioccolato**, gusto nato nel 2000, goloso per la farcitura e i riccioli di cioccolato. *Pag 44-45 Catalogo Primavera 2024.*

*Le colombe della collezione **FIORI** 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, nella linea top 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.*

Le cose sono unite da legami invisibili. Non puoi cogliere un fiore senza turbare una stella.
(Galileo Galilei)