



Comunicato stampa n. 6 – 5 giugno 2023

Due nuovi gusti per il Filone Loison: Arancia Cioccolato e Albicocca Basilico

Nato dalla ricetta di famiglia del 1969, ecco sfornate 2 nuove ricette che ampliano la gamma a ben 8 gusti!

Da più di mezzo secolo, il Filone garantisce l'affidabilità e la credibilità di un dolce lievitato da mangiare tutti i giorni!

COME NASCE UN NUOVO GUSTO: L'EPICO ABBINAMENTO ARANCIA CIOCCOLATO

Un nuovo gusto non si riduce a un particolare sapore o profumo ma coinvolge emozioni intrecciate a colori, forme, consistenze e, perché no, a **storia**. Talvolta un nuovo abbinamento nasce per casualità, per sbaglio o per **affidabile sintonia**, proprio come in questo caso: fin dal XVIII secolo, infatti, il cioccolato è stato profumato con scorze d'arancia e acqua di fiori d'arancio.

In questo nuovo filone 2023 Dario Loison ha scelto di unire **sucrose arance candite di Sicilia** a una particolare variazione di **cioccolato del Sudamerica**. Il cacao, si sa, è un elemento versatile e complesso, abbinabile a molti sapori, e il profilo aromatico del quello utilizzato nel nuovo Filone è ricco di note speziate, amarotiche e astringenti che valorizzano la nota agrumata, dolce e persistente dell'arancia candita.

IL CONSIGLIO GOLOSO DI DARIO LOISON: FILONE ARANCIA CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA E UN TOCCO DI CURAÇAO

Con l'arrivo della bella stagione, Dario Loison suggerisce un fresco connubio: il Filone Arancia Cioccolato abbinato a un delicato gelato alla vaniglia. La freschezza e la cremosità del gelato si mescolano armoniosamente alla dolcezza dell'arancia candita e all'intenso sapore del cioccolato fondente. Aggiungendo poi un tocco di **liquore all'arancia come il Curaçao o il Grand Marnier**, liquori con una nota dolce e un retrogusto leggermente amaro, si crea una profondità gustativa che sorprenderà i vostri sensi. Siete pronti per assaporare questa straordinaria e deliziosa esperienza?



COME NASCE UN NUOVO GUSTO: L'INNOVATIVO ABBINAMENTO ALBICOCCA BASILICO

Gli abbinamenti si basano sull'analisi sensoriale, sulle tradizioni, sulla storia, sulla cultura, sull'esperienza e anche sui pregiudizi personali. Il nostro background e le nostre abitudini alimentari sono peculiari per creare combinazioni uniche e innovative, cui sapori e profumi fanno emergere ricordi e suggestioni con i quali risuona un legame emotivo. Ecco come Dario Loison ha sviluppato questo innovativo abbinamento tra albicocca e basilico: l'albicocca semi candita, dolce e leggermente acidula, si unisce al blend erbaceo del basilico che si completa con lievi sfumature agrumate e balsamiche. Una combinazione con una delicata complessità gustativa, i cui sapori si completano a vicenda, creando così una fresca esperienza gustativa.

IL CONSIGLIO GOLOSO DI DARIO LOISON: FILONE ALBICOCCA BASILICO CON YOGURT GRECO E UN CALICE DI RIESLING ITALIANO

Per il Filone Albicocca Basilico Dario Loison suggerisce di affiancarlo semplicemente con yogurt greco, per la sua consistente cremosità: dolcezza fruttata, lieve aroma erbaceo e freschezza dello yogurt si uniscono in un rilevante equilibrio. Il tocco intrigante per questo abbinamento? Dario Loison completa questo dessert con un **fresco calice di Riesling italiano** che, con la sua acidità e vivacità aromatica, amplifica i sapori dell'albicocca e contrasta la dolcezza. Preparatevi a questa singolare esperienza!

FILONE LOISON: UNA RICETTA STORICA NATA NEL 1969

Il Filone Loison porta con sé l'affidabilità di oltre 50 anni di storia: ha origine, infatti, da un'antica ricetta di famiglia, quando **papà Alessandro** e **mamma Bruna** avviarono l'attività di pasticceria nel **1969**, portando avanti l'eredità esperienziale di nonno Tranquillo. In passato il dolce era chiamato **Panfrutto**, soffice e semplice lievitato arricchito con uvetta e canditi, ricoperto da una glassa di mandorle.

Oggi, Dario e Sonia Loison hanno **recuperato** le storiche ricette dagli archivi di Alessandro, rielaborandole per dar loro **nuova vita** e adattarle al gusto e alle preferenze attuali.



IL PACKAGING - INNOVAZIONE, ELEGANZA E FUNZIONALITÀ IN UN UNICO COFANETTO

Innovazione, eleganza e funzionalità. Sono questi gli elementi che caratterizzano il design del packaging dei filoni Loison. La confezione, pensata appositamente per lo storico Filone artigianale, si presenta in un intelligente formato con **apertura a libro**, che assicura una **protezione** ottimale per il lievitato da 500g. Una volta aperta la confezione, si svela il risultato di un meticoloso **lavoro di ricerca e studio** che conferma, una volta di più, l'affidabilità e la reputazione che contraddistinguono ogni progetto di Loison. Dalla **cura nella raccolta e nell'approfondimento delle informazioni**, che testimoniano la trasparenza nella comunicazione del prodotto, alla **elegante funzionalità** di un cofanetto che racconta la storia di un laboratorio artigianale nato nel 1938.

UNA GAMMA COMPLETA: ECCO GLI 6 ALTRI GUSTI "FIRMATI" LOISON

FILONE MANDARINO - Un gusto caldo quello del Mandarino, presente in Loison dal 2005 che nobilita un prezioso lievitato. Al presidio Slow Food **Mandarino tardivo di Ciaculli** si affianca ad un altro prodotto "garantito" come le **nocciole I.G.P. "Piemonte"** della glassatura stesa a mano.

FILONE LIMONE- E' un inno alla freschezza il filone Limone, ricco di scorze di **limoni di Amalfi** che sprigionano tutta la forza del sole estivo. Un filone di rara fragranza, ricoperto a mano con glassa alle **Nocciole Piemonte IGP**.

FILONE FRUTTA - Il gusto **classico** del Filone Loison è quello alla Frutta, arricchito con mandorle, uvetta sultanina, scorze di **"arance di Sicilia"** e ricoperto di glassa alle mandorle e granella.

FILONE UVA - Il punto di forza di questa variante è la presenza nel soffice impasto di sola uva sultanina della Turchia, dolcissima uvetta priva di semi e appassita naturalmente al sole.

FILONE CIOCCOLATO - Un filone lievitato naturalmente ricco di gocce di **cioccolato fondente**, ricoperto da una glassa di **nocciole Piemonte IGP**, cacao e granella di zucchero.

FILONE PERE SPEZIE - Il gusto più ricco e fragrante per il blend di pere semi candite e armonioso grazie al mix di spezie selezionate. A copertura una leggera glassa di zucchero.