

CHRISTMAS

HOME + ALIMENTI + DOLCI e GELATO

## Loison 2023, le novità per il Natale hanno il gusto di cioccolato

Per Dario Loison il 2023 è l'anno del cioccolato, un viaggio iniziato nel secondo millennio fatto di studi, di impegno, di passione, di sfornate, di ricerca, con l'obiettivo di offrire sapori che rimangono nella memoria



di Mariuccia Passera

01 novembre 2023 | 17:30



Il 2023 è l'anno dedicato al cioccolato per Loison Pasticieri che, dopo il successo estivo del Filone Arancia, ha introdotto per Natale due nuovi gusti Pera Cioccolato e Arancia Cioccolato portando così a 18 le tipologie di Panettone presenti nel nuovo catalogo Inverno Natale 2023. «La cioccolateria - spiega Dario Loison - è un'evoluzione della pasticceria e in Loison sta conquistando uno spazio importante di sviluppo, ma c'è bisogno di tempo per sperimentare varietà di cacao, tecniche di lavorazione e combinazioni con altri ingredienti al fine di creare dolci che offrono esperienze sensoriali ancora poco conosciute». Grande attenzione quindi al gusto - perché - prosegue Loison - il nostro panettone deve offrire un'esperienza sensoriale unica, distinguendosi già dall'approccio primario al palato: cerchiamo sempre e comunque di ottenere il massimo dell'aperibilità coinvolgendo tutti i cinque sensi».



Il 2023 è l'anno dedicato al cioccolato per Loison Pasticieri

### Loison 2023, le novità per il Natale: Panettone Pera Cioccolato

La dolcezza della pera enfatizzata da un po' di cioccolato una vera e propria versione innovativa e bilanciata con l'accostamento di Pera Williams senza solfiti e un blend personalizzato di cioccolato del Sudamerica, ricco di burro di cacao che amplia ancor di più le sensazioni avvolgenti ed esalta le note tostate. I canditi utilizzati, fortemente ricercati da Dario Loison, sono senza l'uso di solfiti rendendo più digeribile il Panettone realizzato con lievito madre ed un processo di lavorazione di 72 ore. Il Panettone Pera Cioccolato è disponibile nelle Collezioni Latta Edition, Barocco, Frutta e Fiori, Gold, Coccola e fa parte della Linea TOR. Tecellenza di casa Loison.

#### LEGGI ANCHE

[Loison Museum 75 anni di cultura dell'arte bianca](#)

[Filone Loison, il dolce lievitato perfetto per l'estate](#)

### Loison 2023, le novità per il Natale: Panettone Arancia Cioccolato

Secondo la storia risalgono probabilmente al XVIII secolo i primi accenni di accostamento tra Arancia e Cioccolato che ha visto pasticieri e cioccolatieri cimentarsi in questa nuova sfida con l'intento di offrire nuove esperienze gustative. Un esperimento che è andato via via evolvendo con la scelta di ingredienti di pregio come le scorze di arance di Sicilia di qualità superiore e un cioccolato Cru monorigine sudamericano che fanno del Panettone Arancia Cioccolato oggi un lievitato ricco di sapori e profumi con la fragranza agrumata intensa e fresca che ben si coniuga con le note fruttate del cacao. Il Panettone Arancia Cioccolato è disponibile nella Collezione Royal della linea Pasticceria.



Dario Loison

#### Articoli più letti



1. La Taverna di Bacco a Nettuno, dove il vino prende la sua parte
2. Palazzo Varignana aiuta le donne a vivere bene la menopausa
3. Osteria Santa Lucia, il bistro di pesce di due fratelli napoletani

[CLICCA PER I PRIMI DIECI](#)

### Fregi d'arte: le collezioni Natale 2023 espressioni di gusto e raffinatezza

Le collezioni Natale 2023 a tema "Fregi d'arte" si ispirano ad inimitabili elementi decorativi utilizzati nel corso dei secoli nella scultura, nella pittura e nella tessitura. Arte e eleganza dei fregi sono gli elementi trainanti di Sonia Pilla, moglie del titolare Dario e art director di Sonia Design, che, con particolare attenzione ai dettagli, ha trasformato questa nuova collezione Inverno Natale 2023 in autentiche espressioni di gusto e raffinatezza. «I fregi selezionati per queste confezioni - spiega Sonia Pilla - regalano un incredibile equilibrio visivo, trasmettono una potente eleganza e li ho declinati in diverse colorazioni».

### Dagli affreschi e arazzi i fregi per la collezione Barocco...

Il Panettone della collezione Barocco accoglie 4 gusti nel formato da 500 grammi, distinti ognuno dal colore identificativo della confezione, con la Novità 2023 Pera Cioccolato (con pere e selezionato cioccolato cru monorigine), Limoni (con uvetta, limoni canditi e crema al limone), Classico aD 1476 (tradizionale con uvetta, arancia e cedro, Amarena (con uvetta e amarene candite). Il packaging della collezione si ispira ai fregi decorativi, che un tempo impreziosivano tessuti, arazzi e affreschi, con incisioni lucide e rialzate che donano un'elegante sensazione di profondità. È proprio per dare un maggior tocco di classe e con la sensibilità che la contraddistingue, Sonia Pilla al vertice della scatola ha scelto un originale bottone di chiusura anziché il comune nastro decorativo.



Le collezioni Barocco di Loison Pasticieri

### ...ai motivi tipici delle chiese per la collezione Venezia

Sono 4 anche le proposte, sempre da 500 grammi, della collezione Venezia, dove i colori diversi si rifanno ai gusti Marron Glacé (con pezzi di marron glacé ed abbondante crema di marroni), Classico aD 1476, Mandarino (con uvetta e mandarino tardivo di Ciaculli), Regal Cioccolato (con selezionato cioccolato cru monorigine e crema al cioccolato). Con il packaging bauletto, Sonia intende evocare l'atmosfera delle antiche pasticcerie, quando passeggiare per Piazza San Marco con questa elegante confezione significava abbracciare il benessere e la raffinatezza. I fregi sono ispirati ai motivi tipici delle chiese veneziane, conferendo un tocco di preziosità. Il manico a cordoncino bicolore si armonizza con le diverse tonalità delle confezioni.



Le collezioni Venezia di Loison Pasticieri

### Loison 2023, per il Pandoro la collezione Damasco

La collezione Damasco è l'unica collezione dedicata esclusivamente al Pandoro con 4 proposte da un chilogrammo: Caramello salato (con crema al caramello salato), Cioccolato (con crema di cioccolato), Classico (tradizionale con burro e vaniglia naturale Mananara del Madagascar) e Zabalone (con crema allo zabalone). Ispirata all'antica tecnica di tessitura di Damasco, questa linea incarna tutta l'eleganza e la raffinatezza tipiche del fregio damascato con intricate intrecciature e delicati dettagli decorativi. Anche qui il cordoncino bicolore del manico, voluto da Sonia, supporta le tonalità delle confezioni.



Le collezioni Damasco di Loison Pasticieri

Il consumo quotidiano di fragole in mezza età combatte la demenza

Agriturismo e agricoltura in fiera: torna Agrietour ad Arezzo

Treviso, 39 milioni di fatture false per evadere l'Iva nel commercio di bevande

Maltempo, a Venezia tutti ringraziano il Mose: «Ha salvato città e turismo»

### Loison, Latta XVII Limited Edition

Giunta alla sua XVII edizione, quest'anno la Latta, in numero limitato, rappresenta un raffinato connubio tra bellezza e bontà. I fregi dorati in delicato rilievo le conferiscono un'immagine tridimensionale che cattura lo sguardo. Ogni latta è uno scrigno prezioso, un tesoro che sorprende con il dono di un panettone da 750 grammi avvolto in una preziosa carta velina. Il tutto rigorosamente confezionato a mano e sigillato nel segno della tradizione. Anche qui non poteva mancare il cordoncino bicolore oro e fiala in sintonia con la tonalità della latta. Questa collezione si declina in cinque ricercati gusti, identificati dal colore più appropriato come il Bordeaux cardinalizio e l'azzurro del tradizionale Classico a.D. 1476 e Mandarino Tardivo di Ciaculli (presidio Slow Food), al seducente Marrone del Regal Cioccolato, passando per l'elegante Avorio che avvolge il Panettone Nerosele, il goloso panettone al cioccolato cru e crema al caramello salato. Ma la vera sorpresa è rappresentata proprio dalla novità del 2023, il Panettone Pera Cioccolato in un'affascinante e delicata tonalità verde.



Le collezioni Latta XVII Limited Edition di Loison Pasticci

### Il cioccolato, da oltre 20 anni la dolce ossessione di Loison

Ha preso il via nel lontano 2000 con la Colomba Regal l'avventura con il cioccolato di Dario Loison a cui ha fatto seguito nel 2002 il Panettone Regal cioccolato sfornato ininterrottamente da oltre 20 anni. Negli ultimi anni poi l'abbraccio di Dario Loison con il cioccolato si è fatto sempre più stretto diventando elemento determinante della sua pasticceria. Per Loison, infatti, non è solo proporre il cioccolato in un gusto unico e universale, ma offrire un piacere ricco di personalità, sfumature e differenze distinte.

### Insolito Panettone: 20 anni di Insolite Cene!

Panettone d'estate? Panettone come ingrediente in piatti dolci o salati? Oggi si può e fa tendenza. Insolito Panettone è un progetto digitale che ha visto pioniere Dario Loison, già nel lontano 2003, concretizzatosi grazie alle visioni e alle idee creative di chef, amici e appassionati del mondo gastronomico decisi, insieme a lui, a superare i tradizionali schemi culinari. 20 anni di straordinarie ed insolite cene insieme dove competenze e professionalità diverse, complementari e funzionali si sono fuse in un modo nuovo di vedere e utilizzare il Panettone, un prodotto estremamente duttile e versatile, dando vita così all'Insolito Panettone, ideale sia per ricette dolci che salate.

### Loison Pasticci

Strada Provinciale 46, 6 - 36030 Costabissara (VI)  
Tel. 0444557844



© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME - ALIMENTI - DOLCI e GELATO

- Loison 2023, le novità per il Natale hanno il gusto di cioccolato - Italia a Tavola



LOISON PANETTONE PAVOLOSI NATALE DOLCI INVERNO FESTE SONIA PILLA