L'Adigetto.it
Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

Home | Interno | Alto Adige | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | Pagine di storia | Economia e Finanza | Festival Economia | Miss | Sapori | Sport | Foto | Satira | Necrologie | Eventi
La grande cucina di Putorti

Cerca

Riservatezza



ITAS Forum Quartiere Le Albere - Trento www.itasforumeventi.it Riva del Garda® Centro Congressi

L'Adigetto.it Quotidiano online

I mille gusti del panettone Loison - Di Giuseppe Casagrande

13/10/2026

Dalle interpretazioni classiche (uvetta e canditi) alla pesca è cambiato il gusto, ma non la sostanza: lievito madre, materie prime e il tempo di lavorazione: 72 ore



Il panettone, declinato in mille gusti, è la passione del maestro pasticcere vicentino Dario Loison.

Quando si pronuncia la parola «panettone», la memoria di chi oggi ha i capelli brizzolati o argentati è legata a quel dolce peccato di gola natalizio con l'uva sultanina e i canditi.

Oggi non è più così. In casa Loison, l'antica pasticceria (1938) di Costabissara, accanto all'uvetta, nel corso degli anni, sono arrivati altri gusti e sapori: l'albicocca con lo zenzero, il fico, la liquirizia con lo zafferano, la rosa, la pesca e il rosmarino, il Pistacchio di Bronte con il tè Matcha, fino alle interpretazioni più recenti: la BlackHabana® e la PeachMary®.

Il Catalogo Inverno 2026, che nei prossimi giorni (dal 6 al 10 novembre) sarà ufficialmente presentato al Merano WineFestival, proporrà, accanto alle ricette ormai consolidate, nuovi abbinamenti che negli anni hanno allargato il repertorio dell'antica pasticceria vicentina.

Le Rubriche


PENSIERI, PAROLE, ARTE
di Daniela Larentis


PARLIAMONE
di Nadia Clementi


MUSICA E SPETTACOLI
di Sandra Matuella


PSICHE E DINTORNI
di Giuseppe Maiolo


DA UNA FOTO UNA STORIA
di Maurizio Panizza


LETTERATURA DI GENERE
di Luciana Grillo


SCENARI
di Daniele Bornancin


IL VENERDÌ DI FRANCA MERZ
di Franca Merz


DIALETTO E TRADIZIONE
di Cornelio Galas


ORTO E GIARDINO
di Davide Brugna


GOURMET
di Giuseppe Casagrande


ALLA RICERCA DEL GUSTO
di Alla ricerca



CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA
di Guido de Mozzi


CARTOLINE
di Bruno Lucchi


L'AUTONOMIA IERI E OGGI
di Mauro Marcantoni


UNA FINESTRA SU ROVERETO
di Paolo Farinati

Riservatezza



Edoardo e Dario Loison, un esempio virtuoso di Famiglie del Cibo, patrimonio dell'Umanità.

Nuovi gusti, lievito madre, 72 ore di lavorazione e 12 di lievitazione

La storia di Loison parte nel 1938 con nonno Tranquillo, prosegue con papà Alessandro e arriva alla generazione di Dario, entrato in azienda nel 1992.

È soprattutto dagli anni Novanta che la ricerca sul gusto acquista un ritmo più sistematico. Amarena (1996), Marron Glacé (1997), Mandarino tardivo di Ciaculli (2004), Fico (2007), Albicocca e Zenzero (2009), Liquirizia e Zafferano (2013), Camomilla (2015), Rosa (2016), NeroSale® (2018), 5 Agrumi (2019), Pistacchio e Tè Matcha (2021) segnano negli anni un progressivo ampliamento del repertorio.

Nel 2024 arriva BlackHabana®, primo panettone Loison con impasto al cacao e nel 2025 PeachMary® con la pesca e i profumi del rosmarino.

A cambiare sono gli abbinamenti, non il metodo né il luogo. Loison tiene in casa l'intero ciclo, per scelta: produzione e confezionamento, dal 1938, non sono mai stati delocalizzati.

La lavorazione è rigorosa: 72 ore complessive, il lievito madre viene rinfrescato 5 volte, ogni 6-12 ore, e l'impasto passa attraverso tre fasi successive, fino a una lievitazione finale di oltre 12 ore. Dopo la cottura segue una lenta stagionatura, con 6-8 ore di raffreddamento naturale, senza forzature.



Tre generazioni dell'Antica Pasticceria Loison di Costabissara, Edoardo, Dario e Alessandro Loison.

La vaniglia del Madagascar, il pistacchio di Bronte, il mandarino di Ciaculli

Nel Catalogo Inverno 2026 Loison dedica ampio spazio alla selezione delle materie prime: Vaniglia Bourbon del Madagascar, Pistacchio verde di Bronte DOP, Mandarino tardivo di Ciaculli, Chinotto di Savona e Sciroppo di Rose Liguri, tutti Presìdi Slow Food, insieme a cioccolato monorigine da cru sudamericani, tè Matcha di Uji-Kyoto, mandorle di Bari e di Avola, miele siciliano, vini passiti italiani, liquirizia di Sibari e caffè Mysore e Santos.

I Presìdi rappresentano da anni uno dei riferimenti della ricerca Loison, perché legano il prodotto a varietà, territori e saperi che rischierebbero altrimenti di andare perduti.

Tra gli esempi più significativi c'è la Vaniglia Bourbon del Madagascar, impollinata, raccolta e selezionata a mano dalla famiglia Ranja, che nella regione di Mananara la coltiva e la affina dal 1924, oggi alla quarta generazione.

I MIEI CAMMINI
di Elena Casagrande

Riservatezza

Loison collabora con la famiglia dagli inizi degli anni Duemila.



Una simpatica immagine di Dario Loison mentre si lascia ammaliare dai profumi del panettone appena tagliato.

La dimensione artigianale di un prodotto presente nel mondo in 75 Paesi

«Crediamo nella qualità autentica, quella che si racconta attraverso i fatti», scrive Dario Loison nel saluto di apertura del Catalogo Inverno 2026.
I fatti sono anche i numeri di un'azienda che oggi conta oltre 600 clienti diretti in più di 75 Paesi, realizza il 66% delle vendite all'estero e mantiene il 98% della produzione a marchio Loison, con un fatturato che nel 2025 ha superato i 13 milioni di euro.

Risultati che fotografano una family business dalla dimensione artigiana, capace di affermarsi a livello internazionale mantenendo salde le proprie radici.
Per Dario Loison la qualità riguarda anche il modo di fare impresa: rapporto diretto con i clienti, continuità nell'assistenza commerciale ed efficienza organizzativa sono elementi necessari per sostenere una presenza internazionale senza perdere il contatto personale.

Le visite in azienda permettono poi di vedere da vicino come questo metodo prende forma nel lavoro quotidiano.



Sonia Pilla, art director della Loison Pasticceri vicentini dal 1938, regina del packaging, sono sue le collezioni annuali.

Numerosi i riconoscimenti con l'Oscar di Forbes alle 100 eccellenze italiane

Alla base c'è una cultura d'impresa radicata nel Nordest italiano, dove Loison Pasticceri è nata e opera, che si traduce nel rigore dell'organizzazione e nella cura con cui vengono affrontati i processi aziendali. L'apertura ai mercati esteri ha aggiunto un ulteriore elemento: il confronto con clienti di paesi differenti, con esigenze e aspettative diverse, ha contribuito negli anni ad affinare il metodo di lavoro.

Questo percorso è testimoniato anche dagli oltre 50 premi e riconoscimenti ottenuti da Loison Pasticceri dal 1997.
I WineHunter Awards rappresentano una conferma costante sul fronte della qualità, con premi Platinum, Gold e Rosso assegnati in più edizioni a panettoni, torte e biscotti Loison.

Riservatezza

Tra le attestazioni più significative degli ultimi anni figurano, nel 2026, «Famiglie del Cibo, un Patrimonio dell'Umanità» assegnato dalla storica rivista Italia a Tavola che ha valorizzato la continuità generazionale e la capacità di trasmettere nel tempo cultura del prodotto e competenze d'impresa.

Nel 2025, Export by Capital, legato ai risultati raggiunti sui mercati internazionali; e nel 2021, l'inserimento di Loison da parte di Forbes nello speciale 100 Eccellenze Italiane, categoria Food.
Anche il catalogo applica questo criterio al prodotto: provenienze, certificazioni, processi produttivi, standard di sicurezza, sostenibilità e riuso sono accompagnati da dati e informazioni precise, che rendono verificabili le scelte su cui si fonda la qualità Loison.



Alcune confezioni, disegnate da Sonia Pilla, fanno parte del Catalogo invermale 2026 della Pasticceria Loison.

Il fascino delle confezioni vintage realizzate da Sonia Design, art director

Il progetto delle confezioni nasce da un lavoro seguito direttamente da Sonia Pilla, art director di Sonia Design, che definisce il concept delle collezioni, sceglie materiali, colori, finiture e accessori e coordina l'immagine complessiva. Non è quindi un intervento limitato alla grafica, ma un lavoro certosino che coinvolge ogni elemento del packaging. Tra le fonti di ispirazione ci sono anche libri, cartoline e oggetti d'epoca conservati nel Loison Museum, utilizzati come base per nuove soluzioni visive e decorative.

Nel Catalogo Inverno 2026 il vintage torna come riferimento preciso in diverse collezioni, attraverso immagini, forme e dettagli che richiamano atmosfere, giochi e manufatti di un tempo. Non è solo una scelta estetica: rimanda alla cura con cui questi oggetti venivano realizzati e al fatto che fossero pensati per durare. Per questo molte confezioni vengono progettate fin dall'inizio per essere conservate o riutilizzate, andando oltre la funzione originaria del packaging.

In alto i calici. Prosit!

g.casagrande@ladigetto.it

Riservatezza

Oltre ai panettoni e alle colombe, Loison è famoso per le focacce, le torte, i biscotti e altri dolci artigianali.



© Riproduzione riservata

L'adigetto.it - Fondato da Guido de Mozzi - Editore e Direttore Responsabile Francesco de Mozzi - Registrato in data 1/2/2006 al N. 1279 del Registro Stampe del Tribunale di Trento - Iscrizione ROC 25749
Redazione e amministrazione in Via Asiago 17/4, 38123 Trento - Email: redazione@ladigetto.it - pubblicita@ladigetto.it - Tel. +39 340 5783522 / +39 0461 438234 - visits since 26/01/2006

Riservatezza