Rivedi il consenso



Catalogo Inverno 2026

ASSAGGI & GUSTI AZIENDE & PRODOTTI NATOCONLAVALIGIA

Rivedi il consenso

LOISON – IL CATALOGO INVERNO 2026 RACCONTA L'EVOLUZIONE DEL PANETTONE TRA TRADIZIONE, RICERCA E DESIGN

15/10/2026 — Giovanni Tavassi

DALLE RICETTE DELLA TRADIZIONE ALLE INTERPRETAZIONI PIÙ INNOVATIVE, COME PEACHMARY® CON PESCA E ROSMARINO E BLACKHABANA® AL CACAO, LOISON PASTICCERI RINNOVA IL LINGUAGGIO DEL PANETTONE SENZA RINUNCIARE ALLE PROPRIE RADICI. PROTAGONISTI DEL CATALOGO INVERNO 2026 SONO IL LIEVITO MADRE, 72 ORE DI LAVORAZIONE, INGREDIENTI SELEZIONATI E CONFEZIONI CHE UNISCONO ARTIGIANALITÀ E CULTURA DEL DESIGN.



Collezione >Natale 2026 – Loison

Indice degli articoli

1. Una storia di famiglia che attraversa quattro generazioni

2. 72 ore di lavorazione: il tempo come ingrediente
3. La ricerca sulle materie prime, tra territori e Presìdi Slow Food
4. Qualità e impresa: l'artigianalità guarda ai mercati internazionali
5. Il packaging come racconto di cultura e bellezza
6. Una tradizione che continua a evolversi

Rivedi il consenso

Il panettone è uno dei simboli della pasticceria italiana, ma la sua storia continua a evolversi attraverso nuovi ingredienti, abbinamenti inediti e interpretazioni capaci di ampliare i confini della tradizione. È proprio questo percorso a emergere dal Catalogo Inverno 2026 di Loison Pasticceri, azienda di Costabissara, in provincia di Vicenza, che dal 1938 porta avanti una cultura del prodotto fondata su artigianalità, ricerca e attenzione alle materie prime.

Accanto alle ricette più classiche, il repertorio Loison comprende oggi gusti che raccontano una visione contemporanea del panettone: dal fico all'albicocca con zenzero, dalla liquirizia con zafferano alla rosa, fino al Pistacchio verde di Bronte DOP con tè Matcha. A queste proposte si aggiungono le interpretazioni più recenti, BlackHabana® e PeachMary®, espressione di una ricerca che esplora nuove combinazioni senza perdere di vista il metodo produttivo.

UNA STORIA DI FAMIGLIA CHE ATTRAVERSA QUATTRO GENERAZIONI

La storia di Loison comincia nel 1938 con nonno Tranquillo, prosegue con papà Alessandro e arriva a Dario Loison, entrato in azienda nel 1992. Oggi, accanto a lui, è presente anche il figlio Edoardo, mentre Sonia Pilla, moglie di Dario e art director di Sonia Design, cura l'identità visiva delle collezioni e il progetto delle confezioni.

È soprattutto a partire dagli anni Novanta che la ricerca sul gusto diventa un elemento distintivo dell'azienda, dando vita a un percorso di sperimentazione progressiva. L'Amarena, introdotta nel 1996, e il Marron Glacé, nel 1997, aprono la strada a nuove proposte, seguite dal Mandarino tardivo di Ciaculli nel 2004, dal Fico nel 2007 e dall'Albicocca e Zenzero nel 2009.

Negli anni successivi arrivano Liquirizia e Zafferano, Camomilla, Rosa, NeroSale® e 5 Agrumi, fino all'incontro tra Pistacchio e tè Matcha nel 2021. Nel 2024 debutta BlackHabana®, il primo panettone Loison con impasto al cacao, mentre nel 2025 è la volta di PeachMary®, che combina pesca e rosmarino in un abbinamento originale e riconoscibile.

Un'evoluzione che dimostra come la tradizione possa diventare il punto di partenza per nuove esperienze di gusto, mantenendo una forte identità produttiva.

72 ORE DI LAVORAZIONE: IL TEMPO COME INGREDIENTE

Se le ricette cambiano, il metodo rimane centrale. Loison ha scelto di mantenere a Costabissara l'intero ciclo produttivo, dalla preparazione dei dolci al

confezionamento, senza delocalizzare le attività.

Rivedi il consenso

Il processo di lavorazione arriva a 72 ore complessive e parte dal lievito madre vivo, rinfrescato cinque volte a intervalli di 6-12 ore. L'impasto attraversa tre fasi successive, fino a una lievitazione finale di oltre 12 ore.

Dopo la cottura, il prodotto affronta una fase di raffreddamento naturale di 6-8 ore, senza forzature, prima della successiva stagionatura. Ogni passaggio contribuisce alla costruzione delle caratteristiche del dolce, in un equilibrio tra tecnica, pazienza e controllo del processo.

È questa continuità produttiva a legare le diverse interpretazioni del catalogo: dagli ingredienti più tradizionali alle combinazioni contemporanee, il tempo e il lievito madre restano elementi fondamentali dell'identità Loison.

LA RICERCA SULLE MATERIE PRIME, TRA TERRITORI E PRESÌDI SLOW FOOD

Il Catalogo Inverno 2026 dedica ampio spazio alla provenienza degli ingredienti, presentando una selezione che mette in relazione qualità, territorio e saperi artigianali.

Tra le materie prime protagoniste figurano la Vaniglia Bourbon del Madagascar, il Pistacchio verde di Bronte DOP, il Mandarino tardivo di Ciaculli, il Chinotto di Savona e lo Sciroppo di Rose Liguri, ingredienti legati ai Presìdi Slow Food. La selezione comprende inoltre cioccolato monorigine proveniente 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.

La scelta di queste materie prime non risponde soltanto a criteri di gusto, ma racconta un lavoro di ricerca che valorizza biodiversità, provenienze e competenze locali. I Presìdi Slow Food rappresentano, in questo senso, un riferimento importante per preservare varietà e tradizioni che rischiano di andare perdute.

Un esempio significativo è la Vaniglia Bourbon del Madagascar, coltivata nella regione di Mananara dalla famiglia Ranja, che dal 1924 si occupa di impollinazione, raccolta e selezione manuale. Oggi l'attività è arrivata alla quarta generazione e la collaborazione con Loison prosegue dai primi anni Duemila.

Attraverso ingredienti come questo, il catalogo restituisce una visione della qualità che parte dalla materia prima e si estende all'intera filiera.

QUALITÀ E IMPRESA: L'ARTIGIANALITÀ GUARDA AI MERCATI INTERNAZIONALI

«Crediamo nella qualità autentica, quella che si racconta attraverso i fatti», scrive Dario Loison nell'apertura del Catalogo Inverno 2026.

Una dichiarazione che trova riscontro anche nei numeri dell'azienda. Loison Pasticceri conta oltre 600 clienti diretti in più di 75 Paesi, realizza il 66% delle

vendite sui mercati esteri e mantiene il 98% della produ Loison. Nel 2025 il fatturato ha superato i 13 milioni di euro.

Rivedi il consenso

Dati che descrivono una realtà capace di coniugare dimensione artigianale e presenza internazionale, mantenendo un rapporto diretto con clienti e fornitori. Per Dario Loison, infatti, la qualità riguarda anche il modo di fare impresa: assistenza commerciale, continuità nelle relazioni ed efficienza organizzativa sono elementi essenziali per sostenere la crescita senza perdere il contatto personale.

L'apertura ai mercati internazionali ha inoltre favorito il confronto con esigenze e aspettative differenti, contribuendo ad affinare nel tempo il metodo di lavoro.

Il percorso è accompagnato da oltre 50 premi e riconoscimenti ottenuti dal 1997. Tra le attestazioni citate dall'azienda figurano i WineHunter Awards, con premi Platinum, Gold e Rosso assegnati in diverse edizioni a panettoni, torte e biscotti. Nel 2026 Loison ha inoltre ricevuto il riconoscimento Famiglie del Cibo – Un patrimonio dell'umanità, promosso dalla rivista Italia a Tavola. Nel 2025 è arrivato Export by Capital, mentre nel 2021 l'azienda era stata inserita da Forbes nello speciale 100 Eccellenze Italiane, nella categoria Food.

IL PACKAGING COME RACCONTO DI CULTURA E BELLEZZA

Nel Catalogo Inverno 2026 anche il design contribuisce a definire l'identità del prodotto. Il progetto delle confezioni è seguito direttamente da Sonia Pilla, art director di Sonia Design, che coordina concept, materiali, colori, finiture e accessori delle collezioni.

Il packaging diventa così parte integrante dell'esperienza Loison: non un semplice involucro, ma un progetto che accompagna il prodotto e ne interpreta i valori attraverso forme e dettagli.

Tra le fonti di ispirazione figurano libri, cartoline e oggetti d'epoca conservati nel Loison Museum, un patrimonio che alimenta nuove soluzioni decorative e visive. Nel catalogo invernale il riferimento al vintage si traduce in immagini, forme e richiami a giochi e manufatti del passato, recuperando un'estetica legata alla cura artigianale e alla durata degli oggetti.

Molte confezioni sono infatti progettate per essere conservate e riutilizzate anche dopo il consumo del dolce, superando la funzione originaria del packaging e prolungando nel tempo il valore dell'oggetto.

UNA TRADIZIONE CHE CONTINUA A EVOLVERSI

Il Catalogo Inverno 2026 restituisce l'immagine di un'azienda che ha scelto di innovare senza interrompere il legame con la propria storia. Le nuove ricette ampliano il repertorio del panettone, la ricerca sulle materie prime valorizza territori e produttori, mentre il processo produttivo e il design mantengono una forte coerenza con l'identità aziendale.

Dalla lavorazione di 72 ore al lievito madre, dagli ing[Rivedi il consenso]ati alle confezioni ispirate alla memoria, ogni elemento concorr[Rivedi il consenso]rogetto che unisce prodotto e cultura d'impresa.

Per Loison, il futuro del panettone nasce così: dalla capacità di esplorare nuovi gusti senza rinunciare al tempo, alla qualità delle materie prime e al valore di una tradizione familiare che, dal 1938, continua a rinnovarsi a Costabissara.

Vedi interviste: natoconlavaligia.info/2026/06/14/video-loison-pasticceri-dal-1938/

15/10/2026 08:05:00 Giovanni Tavassi

Post Views: 97

← CONSORZIO VINI VENEZIA: IL RABOSO PROTAGONISTA A ROSSO AUTOCTONO

INTESA – TRENITALIA E COSTA CROCIERE →

Rivedi il consenso

GIOVANNI TAVASSI

Sono nato nel 1957 - Diplomato al Liceo Artistico di Napoli - Vivo a Portomaggiore (FE) - Ho lavorato in RFI come Professional dell'Alta Velocità. Sono il Direttore di www.natoconlavaligia.info, sito non commerciale, che è in rete dal 2004. Appassionato di Turismo, arte, cultura, food, wine e tanto altro, ho realizzato questo sito per accompagnare i nostri lettori verso mete turistiche, musei, luoghi, fiere, sagre, sport... Operatore per quanto riguarda la realizzazione, il montaggio e la messa in rete, su youtube al mio canale Enneweb TV, delle videointerviste. Scrivo nelle varie sezioni del sito e gestisco tutti gli altri collaboratori che scrivono sul sito. Faccio parte, come associato, di ARGA (Associazione Regionale dei Giornalisti Agricoli, Agroalimentari, Ambientali).

Giovanni Tavassi ha 1037 articoli e più.

Guarda tutti gli articoli di Giovanni Tavassi



POTREBBE ANCHE INTERESSARTI