

Curiosità

Panettone Loison, amore mio

Panettone Loison, amore mio Dalle interpretazioni classiche (uva sultanina e canditi) alla pesca e rosmarino è cambiato il gusto

Giuseppe Casagrande · 3 giorni fa · 106 · 4 Minuti di lettura



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

Panettone Loison, amore mio

Dalle interpretazioni classiche (uva sultanina e canditi) alla pesca e rosmarino è cambiato il gusto, ma non la sostanza: lievito madre, materie prime e il tempo di lavorazione: 72 ore. Al Merano WineFestival la presentazione del Catalogo 2026 con le ultime "peccaminose" novità.



Tre generazioni dell'Antica Pasticceria Loison di Costabissara- Edoardo, Dario e Alessandro 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 arrivate altre leccornie:

l'albicocca con lo zenzero, il fico, la liquirizia con lo zafferano, la rosa, 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.

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.

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



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

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. Loison collabora con la famiglia dagli inizi degli anni Duemila.

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.

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

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.

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



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

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. 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.

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



Sonia Pilla, art director dell'antica Pasticceria Loison

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! (GIUSEPPE CASAGRANDE)

Grazie per aver letto questo articolo...

Da 20 anni offriamo una informazione libera a difesa della filiera agricola e dei piccoli produttori e non ha mai avuto fondi pubblici. Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati, in questo

periodo, è semplicemente ridotta e non più in grado di sostenere le spese.
Per questo chiediamo ai lettori, speriamo, ci apprezzino, di darci un contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le migliaia di lettori, può diventare Importante.
Per tali liberalità ricevute non si ravvisa l'esistenza di un rapporto sinallagmatico tra le parti e pertanto non dev'essere emessa fattura (né autofattura).
Puoi dare il tuo contributo con PayPal che trovi qui a fianco.