

ULTIME NOTIZIE · 03 NOVEMBRE 2026

Loison, il panettone cambia gusto e la Latta celebra vent’anni

Loison, il panettone cambia gusto e la Latta celebra vent’anni Dal Classico a pesca e rosmarino, passando per cacao, agrumi e pistacchio: il Catalogo Inverno 2026 racconta l’evoluzione del panettone...

© La Màdia

Assistente



Loison, il panettone cambia gusto e la Latta celebra vent'anni

Dal Classico a pesca e rosmarino, passando per cacao, agrumi e pistacchio: il Catalogo Inverno 2026 racconta l'evoluzione del panettone Loison. E per Natale torna anche la Latta Limited Edition, che raggiunge la ventesima edizione.

Cambiano i gusti, gli ingredienti e gli abbinamenti, ma alla base resta una lavorazione che può arrivare a 72 ore, con lievito madre, cinque rinfreschi, tre fasi di impasto e oltre dodici ore di lievitazione finale.

È questo il filo conduttore del Catalogo Inverno 2026 di Loison, azienda di Costabissara, nel Vicentino, che negli anni ha progressivamente ampliato la propria interpretazione del panettone.

Accanto al Classico sono così arrivati ingredienti come amarena, fico, albicocca e zenzero, liquirizia e zafferano, rosa, Pistacchio Verde di Bronte Dop e tè Matcha. Nel 2024 è stato introdotto **BlackHabana®**, primo panettone Loison con impasto al cacao, mentre nel 2025 è nato **PeachMary®**, che abbina pesca e rosmarino.



LOISON-PEACHMARY, PESCA E ROSMARINO



LOISON-BLACKHABANA

Una ricerca che passa anche dalla selezione delle materie prime: dalla vaniglia Bourbon del Madagascar al Mandarino tardivo di Ciaculli, fino al Chinotto di Savona e allo Sciroppo di Rose Liguri.



© La Màdia

PANETTONE-MANDARINO-TARDIVO-CIACULLI-INCARTO-LATTA-XXEDITION-9097-2026-LOISON

La Latta Limited Edition compie vent’anni

Il Natale 2026 coincide anche con **la ventesima edizione della Latta Limited Edition,** progetto nato nel 2006.



LOISON-LATTA-XX-LIMITED-EDITION-2026

Quest’anno sono cinque le confezioni da 750 grammi, ispirate a giochi e oggetti del passato e progettate per essere conservate e riutilizzate. Alle diverse latte corrispondono cinque panettoni: **Classico A.D. 1476, Regal Cioccolato, Limoni, Mandarino e NeroSale®.**



© La Màdia

PANETTONE-NEROSALE-INCARTO-LATTA-9056-XXEDITION-2026-LOISON

Quanto panettone serve a tavola?

Il catalogo affronta anche una questione molto concreta: scegliere il formato in funzione del numero degli ospiti.

Il riferimento indicativo è di **80-100 grammi a persona**. Per sei persone possono quindi bastare **480-600 grammi**, per otto 640-800 grammi, mentre per dodici si arriva a circa un chilo o poco più.



TOVAGLIETTE-COLLEZIONE-REGALO-2026-LOISON-CON PORZIONE PANETTONE

Per tavolate più numerose Loison propone i formati Magnum da **2, 3, 5 e 10 chili**; all'estremo opposto ci sono i Mignon, pensati come porzione individuale o per consentire l'assaggio di gusti differenti.

Tra nuove ricette, grandi formati e confezioni da conservare, il panettone continua così a cambiare pur mantenendo al centro il lungo lavoro del lievito madre.

DI LA MÀDIA

CONDIVIDI COPIA LINK

SEGUICI

← TUTTI GLI ARTICOLI