(https://velvetmedia.it/it/services/press-office)

Panettone Loison: gusto che evolve, stesso metodo

Redazione (https://storiedieccellenza.it/author/redazione/) 12 Ottobre 2026

0 Comments (https://storiedieccellenza.it/panettone-loison-gusto-che-evolve-stesso-metodo/#respond)

Il Catalogo Inverno 2026 di Loison racconta l'evoluzione di un dolce legato alla tradizione attraverso ricette, ingredienti e abbinamenti che negli anni ne hanno ampliato il linguaggio.Dalle interpretazioni più classiche a PeachMary® con Pesca e Rosmarino, cambia il gusto ma restano centrali lievito madre, 72 ore di lavorazione e ricerca sulle materie prime.

Enter keyword...

COMMENTI RECENTI

Giovanni (https://www.migliormaterasso.it) su I migliori materassi per dormire bene: come sceglierli e dove acquistarli (https://storiedieccellenza.it/i-migliori-materassi-per-dormire-bene-come-sceglierli-e-dove-acquistarli/#comment-236)

Borys (https://www.moose.it/) su **PROSECCO DOC SULLE NOTE DELLA GRANDE MUSICA INTERNAZIONALE: DA MONTRÉAL A LYTHAM** (https://storiedieccellenza.it/prosecco-doc-sulle-note-della-grande-musica-internazionale-da-montreal-a-lytham/#comment-235)

Fabio su Umberto di Savoia-Aosta, Conte di Salemi: Una Vita Tra Ambizioni Dinastiche, Tragedie Familiari e l'Ombra del Fascismo (https://storiedieccellenza.it/umberto-di-savoia-aosta-conte-di-salemi-una-vita-tra-ambizioni-dinastiche-tragedie-familiari-e-lombra-del-fascismo/#comment-234)

Martin su ANTICO MAGLIO DI PAGNANO, LA RUOTA DELLA STORIA (https://storiedieccellenza.it/antico-maglio-di-pagnano-la-ruota-della-storia/#comment-233)

ARIEL MORENO FERNANDEZ su HOUSING SOCIALE A CASTELFRANCO VENETO: APERTA LA RACCOLTA DI CANDIDATURE PER LOCAZIONE E VENDITA CONVENZIONATA (https://storiedieccellenza.it/housing-sociale-a-castelfranco-veneto-aperta-la-raccolta-di-candidature-per-locazione-e-vendita-convenzionata/#comment-232)

Il panettone nasce con uvetta e canditi, ma nel tempo ha allargato il proprio vocabolario. In casa Loison sono arrivati il fico, l'albicocca con lo zenzero, la liquirizia con lo zafferano, la rosa, il Pistacchio di Bronte Dop con il tè Matcha, fino alle interpretazioni più recenti di BlackHabana® e PeachMary®. Il Catalogo Inverno 2026 mette così accanto ricette consolidate e abbinamenti che negli anni hanno allargato il repertorio Loison.

NUOVI GUSTI, STESSO METODO. E SEMPRE A COSTABISSARA 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; nel **2025 PeachMary®** porta nel panettone pesca e 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 stati delocalizzati. La lavorazione arriva a **72 ore** complessive: il lievito madre viene rinfrescato 5 volte, ogni 6-12 ore, e l'impasto passa attraverso 3 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.

DALLE RICETTE ALLA RICERCA SULLE MATERIE PRIME Nel Catalogo Inverno 2026 Loison dedica ampio spazio alla selezione delle materie prime (https://gra9s.r.a.d.sendibm1.com/mk/cl/f/sh/SMK1E8tHeG7uhV2OlYj5Ke5KpcEr/H_R0KQnpdzYl): **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 (https://gra9s.r.a.d.sendibm1.com/mk/cl/f/sh/SMK1E8tHeGEm9drLwisZQTO4nup7/qRxkpruOqK_F), 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 QUALITÀ SI RACCONTA ATTRAVERSO I FATTI «*Crediamo nella qualità autentica, quella che si racconta attraverso i fatti*», scrive **Dario Loison** nell'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. 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 (https://gra9s.r.a.d.sendibm1.com/mk/cl/f/sh/SMK1E8tHeGLdbmgJ7t23WIgomDPN/do8Bhsu

jo-yn) 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 (https://gra9s.r.a.d.sendibm1.com/mk/cl/f/sh/SMK1E8tHeGSV3vVGJ3BXc7zYkVzd/238EtR2RpUp6), 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 (https://gra9s.r.a.d.sendibm1.com/mk/cl/f/sh/SMK1E8tHeGZMW4KDUDL1hxIIioZt/F-B5x89HMa9i), legato ai risultati raggiunti sui mercati internazionali; e nel **2021**, l'inserimento di Loison da parte di **Forbes** nello speciale 100 Eccellenze Italiane (https://gra9s.r.a.d.sendibm1.com/mk/cl/f/sh/SMK1E8tHeGgDyD9AfNUVnmb2h7A9/RTilNxYckYIX), 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 DESIGN PARTE DALLA RICERCA Il progetto delle confezioni nasce da un lavoro seguito direttamente da **Sonia Pilla, art director** diSonia Design (https://gra9s.r.a.d.sendibm1.com/mk/cl/f/sh/SMK1E8tHeGn5QLy7qXdztbtmfPkP/HkCj39B0WDQd)**,** 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 (https://gra9s.r.a.d.sendibm1.com/mk/cl/f/sh/SMK1E8tHeGtwsUn51hnTzRCWdiKf/TIAUcKhtaNIB), utilizzati come base per nuove soluzioni visive e decorative.Nel Catalogo Inverno 2026 (https://gra9s.r.a.d.sendibm1.com/mk/cl/f/sh/1t6Af4OiGsDhYHdOEI7EKDxbvj1gD3/gWD9PkylSLq6) 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.

Share this article:

(https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://storiedieccellenza.it/panettone-loison-gusto-che-evolve-stesso-metodo/)

(https://twitter.com/share?text=Panettone+Loison%3A+gusto+che+evolve%2C+stesso+metodo&url=https://storiedieccellenza.it/panettone-loison-gusto-che-evolve-stesso-metodo/)

(https://plus.google.com/share?url=https://storiedieccellenza.it/panettone-loison-gusto-che-evolve-stesso-metodo/)

(http://www.digg.com/submit?url=https://storiedieccellenza.it/panettone-loison-gusto-che-evolve-stesso-metodo/)

(http://reddit.com/submit?url=https://storiedieccellenza.it/panettone-loison-gusto-che-evolve-stesso-metodo/&title=Panettone+Loison%3A+gusto+che+evolve%2C+stesso+metodo)

(http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https://storiedieccellenza.it/panettone-loison-gusto-che-evolve-stesso-metodo/)