Aziende & Prodotti

Il panettone secondo Loison: dalla tradizione agli abbinamenti più sorprendenti

Di Tiziano Argazzi | 14 Ottobre 2026 17:00



Dall'intramontabile classico con uvetta e canditi alle suggestioni aromatiche di pesca e rosmarino, il Catalogo Inverno 2026 della pasticceria boutique di Costabissara racconta l'evoluzione del grande lievitato delle feste. Un viaggio tra creatività, ingredienti ricercati e accostamenti inediti, nel segno del lievito madre e di una lavorazione artigianale di 72 ore.

C'era una volta il panettone con uvetta e canditi, simbolo indiscusso della tradizione natalizia italiana. Oggi quel grande classico si reinventa, esplorando nuovi orizzonti del gusto attraverso accostamenti audaci, suggestioni aromatiche e ingredienti d'eccellenza. A raccontare questa affascinante evoluzione è **Loison**, che nel **Catalogo Inverno 2026** disegna una vera e propria geografia del piacere, dove la memoria incontra la creatività contemporanea.

Dal **fico** all'**albicocca** impreziosita dallo **zenzero**, dalla liquirizia abbinata allo zafferano alle delicate note floreali della rosa, fino all'incontro tra Pistacchio di Bronte Dop e tè Matcha, ogni ricetta diventa un'esperienza sensoriale.

A completare questo percorso arrivano le interpretazioni più recenti, **BlackHabana** e **PeachMary**, quest'ultima giocata sull'originale armonia tra la dolcezza della pesca e le sfumature mediterranee del rosmarino.

Un universo di sapori in continua evoluzione che custodisce, però, un'anima fedele alla tradizione: lievito madre, 72 ore di paziente lavorazione e un'attenzione rigorosa alla qualità delle materie prime. Perché l'innovazione, quando incontra la grande arte pasticcera, sa regalare nuove emozioni senza dimenticare le proprie radici.



Loison, l'arte di reinventare il panettone: ottant'anni di dolce creatività a Costabissara

Una storia di famiglia che profuma di burro, lievito madre e intuizioni golose, dove la tradizione incontra il piacere di osare. È il mondo Loison, nato nel 1938 a Costabissara con nonno Tranquillo, cresciuto grazie alla passione di papà Alessandro e proiettato verso nuovi orizzonti del gusto da Dario, entrato in azienda nel 1992.

È proprio dagli anni Novanta che il panettone diventa un laboratorio di creatività, capace di sorprendere il palato con accostamenti sempre più originali e raffinati. Si comincia con l'Amarena nel 1996 e il Marron Glacé nel 1997, per proseguire con il Mandarino tardivo di Ciaculli nel 2004, il Fico nel 2007, l'Albicocca e Zenzero nel 2009 e l'intrigante incontro tra Liquirizia e Zafferano nel 2013. Seguono le delicate suggestioni della Camomilla nel 2015 e della Rosa nel 2016, il carattere deciso di NeroSale® nel 2018, la freschezza dei 5 Agrumi nel 2019 e l'inaspettato connubio tra Pistacchio e Tè Matcha nel 2021.

La sperimentazione continua nel 2024 con **BlackHabana**, il primo panettone Loison dall'impasto al cacao, mentre nel 2025 debutta PeachMary, un incontro sorprendente tra

la dolcezza vellutata della pesca e le note aromatiche del rosmarino. Cambiano le sfumature, si moltiplicano le suggestioni, ma il cuore della produzione resta saldamente ancorato a Costabissara, dove Loison custodisce dal 1938 ogni fase della lavorazione, senza mai cedere alla delocalizzazione.

Qui il tempo è ancora un ingrediente prezioso: 72 ore di lavorazione, cinque rinfreschi del lievito madre a intervalli di 6-12 ore, tre successive fasi d'impasto e una lievitazione finale che supera le 12 ore. Dopo la cottura, il panettone riposa lentamente per altre 6-8 ore, raffreddandosi in modo naturale, senza alcuna forzatura. Un rituale di pazienza e maestria che trasforma ogni lievitato in un piccolo capolavoro di arte pasticcera, dimostrando che la vera innovazione nasce dal rispetto della tradizione.



Dalle ricette alla ricerca sulle materie prime

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 qualità di 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** 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 design parte dalla ricerca

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.

Infoline

Loison Pasticceri dal 1938

Strada Statale Pasubio, 6 – Costabissara (VI)

Tel. +39 0444 557844

Mail: loison@loison.com

Orari apertura negozio

Dal lunedì al venerdì: 8:30 – 13:00 e 14:00 – 19:00 – – sabato e domenica: chiuso

Shop online: https://shop.loison.com.