

The taste of Italy *made in Italy*



07/2010

La tradizione è l'ago della nostra bussola
ma è la passione a guidarci
sempre verso il nuovo.

Fare dolci, per noi della Loison,
è tradizione e dolce passione.
Grazie a Voi!

Tradition is the needle of our compass,
but it is passion that always guides us
towards new objectives.

For Loison, making cakes and pastries
is a tradition and a sweet passion.
Thanks to you!

The taste of Italy *made in Italy*

PASTICCERI DAL 1958
030 Costabissara (Vicenza) Italy
Tel. +39 0444 557844 - Fax +39 0444 557869 - loison@loison.com www.loison.com

Loison
PASTICCERI DAL 1958

DALLA LEGGENDA ALLA STORIA

From Legend to History



Il panettone, stando alla leggenda, nasce a Milano al tempo della magnifica corte di Ludovico il Moro. In occasione di un banchetto il pasticciere va in confusione e carbonizza il dolce che, come d'uso all'epoca, doveva essere un tripudio di marzapane con frutta secca, spezie e miele. Il disgraziato, non avendo altra scelta, si lascia convincere a servire il panettone dolce che Tonio il garzone aveva preparato per la tavola dei cucinieri imbastendo fiori di farina, uova, burro, zucchero e levito con una manciata d'uvetta e canditi sottratti alla dispensa di corte. nobili commensali guardano perplessi quel che viene portato in tavola, lo assaggiano scettandolo la reazione del duca. «Qual novità!» tuona il Moro - giordano, di cosa si tratta? Una corsa in cucina per capirne qualcosa: «E' pan de Ton? No, no, per carità, qui ci vuol un nome che rientri la bocca, abitissante... Panettone, mio signore, si chiama Panettone!

The story goes that the panettone was invented in Milan during the times of the magnificent court of Ludovico il Moro. On the occasion of a banquet the pastry chef got mixed up and burned the cake which, according to the custom of the period, had to be a jubilation of marzipan with dried fruit, spices and honey. Having no other choice, the unfortunate chef allowed himself to be talked into serving the sweet bread that Toni the helper had prepared for the cooks' table, mixing flour, eggs, butter, sugar and leaven with a handful of raisins and candied fruit pinched from the court pantry. The noble guests looked puzzled at what was served, tasting it and watching the duke's reaction. "What a novelty!" - cried the Moor - Butler, what is it?" A race to the kitchen to find out: "Toni's bread? No, no, please here we need a full and high-sounding name... Panettone, it's called Panettone!

Il panettone è l'erede dei pan dolci che anticamente venivano preparati per onorare il Natale. La notte della vigilia, secondo una tradizione di remota origine famiglia riuniva i suoi cari attorno al fuoco di un grosso ciocco di legno, spruzzando sulla fiamma del vino misto a bacche di ginepro e spezie, zuccherato con ingredienti ricchi, come frutta secca e canditi, in segno di buon augurio per l'anno a venire.

Oltre al panettone milanese, la tradizione italiana conta un pandolce di Genova, il pan spezziale di Bologna o la biscottata della Valtellina. Ritornando al panettone, risale alla fine del 700 la sua affermazione come pasticceria e primi decenni del 900, grazie a imprenditori come Angelo Motta e Giacchino Altermagna, la produzione su larga scala e l'affermazione in tutto il mondo come "Italian cake".

Panettone is a rich and sweet bread prepared to celebrate Christmas. According to a very old tradition, on Christmas Eve the head of the family would gather his dear ones around a big log fire, sprinkling the flames with wine mixed with juniper berries and breaking bread mixed with rich ingredients, such as dried and candied fruit, as a sign of good wishes for the forthcoming year. As well as the Milanese panettone, the Italian tradition includes the *pandolce* of Genoa, *pampanella* of Bologna or *biscotto* of the *fornelli* of Reggio Emilia. But returning to panettone, its popularity as a confectionery specialty dates from the late 18th century, and the early 20th century for its production on a large scale and worldwide success as "Italian cake", thanks to entrepreneurs like Angelo Motta and Giacchino Alenego.

SI FA PRESTO A DIRE PANETTONE

It's easy to say Panettone

UN CAPOLAVORO DI MAESTRIA ARTIGIANALE

A Masterpiece of Artisan Skill

E invece c'è tutta una storia da raccontare, dalla scelta delle

materie prime migliori al lento procedimento di lavorazione fatto di ripetuti impasti e lievitazioni. Nella prima fase della produzione tutto dipende dal cosiddetto "lievito naturale", preparato con ingredienti e fermenti naturali, senza l'uso di sostanze chimiche. Composto da un impasto di acqua e farina, contiene un numero elevatissimo di microrganismi: 100 miliardi di saccaromiceti e 2.000 miliardi di batteri lattici per chilo di impasto, che si moltiplicano continuamente provocando una lievitazione ottimale. Questa straordinaria flora consente al panettone di sviluppare tutte le migliori qualità organolettiche, ma è anche in grado di sopraffare eventuali germi patogeni, ragion per cui, nel panettone tradizionale, i conservanti non servono.

But there's a whole story to tell, from the choice of the best raw materials to the slow preparation procedure consisting of repeated mixings and risings. In the first phase of production everything depends on the so-called 'natural yeast', prepared with natural ingredients and leavens, without using chemical substances. It is also called the 'mother yeast' because fresh yeast can be obtained from it every day. Composed of a mixture of flour and water, it contains a very high number of micro-organisms - 100 billion saccharomyces and 2,000 billion lactobacilli per kilogram of mixture - that continually/multiply causing optimal rising. This extraordinary flora allows the panettone to develop all the best organoleptic properties, but it is also able to defeat any pathogenic germs, which is why preservatives are not needed in the traditional panettone.

PANATTON O PANATTON DE NATAL

PANE DI FRUMENTO ADDOBATO CON BURRO, UOVA, ZUCCHERO E UVVA PASSERINA (UGHETTI)

O SULTANA, CHE INTERSECCATO A MANDORLA QUANDO COTTO CHE SIA RISULTA A MOLTI CORNETTI, GRANDE DI UNA PIÙ LIBRE SGOLIAMO FARLO SOLTANTO PER NATALE: DI PARI O SIMIL PASTA MA IN PANELLINI SI FA. TUTTO L'ANNO DAGLI OFFELLA E LO CHIAMAMO PANATTONIN. (FRANCESCO CHERUBINI VOCABOLARIO MILANESE-ITALIANO - 1814)

Un ben di Dio d'ingredienti
Il panettone è un alimento ricco (farina, burro, uova, zucchero e miele, uvetta e sorzette d'arancia e cedro) ma a tempo stesso facilmente digeribile grazie al processo di lievitazione naturale della pasta. È un vero e proprio pieno d'energia immediatamente disponibile grazie alla notevole percentuale di carboidrati e zuccheri.

All sorts of good ingredients.
Panettone is a rich food - flour, butter, eggs, sugar and honey, raisins and candied orange and citron peel - but at the same time highly digestible thanks to the natural rising process of the dough. In fact, it is a real boost of energy immediately available thanks to the high percentage of carbohydrates and sugars.

Il segreto di un panettone di qualità sopraffina è una lavorazione che si protrae per almeno 72 ore, come richiede la tradizione. Utilizzando il lievito madre si ottiene una massa di pasta acida che viene lavorata per tre volte aggiungendo a mano a mano gli ingredienti base - farina, acqua, uova, zucchero e burro - lasciando sempre riposare. Dopo l'ultima lievitazione di 12 ore, l'impasto viene porzionato e modellato, poi pasticciati praticano un taglio a croce sulla superficie di ciascun panettone e vi pongono al centro una noce di burro, quindi infornano per un'ora circa a 180-190 gradi. Altre 6-8 ore servono per il raffreddamento, servono per il raffreddamento, senza foratura alcuna, a temperatura ambiente, in modo che l'aroma della pasta si concentri al meglio. Infine il confezionamento, senza ricorso a conservanti. È una lavorazione delicata, che diventa una vera

challenge for the large panettoni. Non c'è produzione moderna, come quella dolciaria, nella quale tanta importanza sia posta nei tempi di lavorazione e nella sua componente manuale, come una volta perché la qualità del prodotto nasce anche dal profondo rispetto per la sua tradizione.

The secret of a superfine quality panettone is the preparation that, according to the tradition, takes at least 72 hours. Using the mother yeast a mass of sour dough is obtained and worked three times, gradually adding the basic ingredients - flour, water, eggs, sugar and butter - always leaving it to rest. After the last rising for 12 hours, the dough is portioned and shaped, then the pastry chefs make a cross cut on the surface of each panettone, putting a knob of butter in the middle, and bake it for about one hour at 180-190 degrees. Another 6-8 hours are needed for cooling without any forcing, at room temperature, so that the aroma of the dough is best concentrated. Lastly, there is the preparation, without using preservatives.

It is a delicate procedure, that becomes a real challenge for the large panettoni. In no other modern production is so much importance placed on preparation times and the manual component, like yesterday, because the quality of the product also derives from the deep respect for its tradition.

TRADIZIONE E FANTASIA IN CUCINA

Le Ricette del Cuore

Paccheri con alici gratinate al panettone e salsa di broccoletti

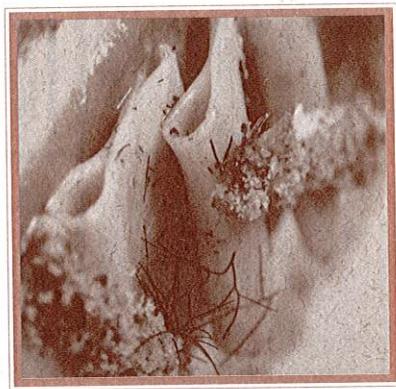
Per 4 persone.

Tostare leggermente 100 gr di panettone in forno, passarlo al setaccio eliminando i canditi ma non le uvette. Rosolare in padella 1 spicchio d'aglio con l'olio, unire 30 gr di filetti di alici sott'olio, farle sciogliere e unire 300 gr di broccoletti precedentemente bolliti per 5 minuti in acqua salata, sistemande di sale e pepe, eliminare lo spicchio d'aglio e frullare al mixer. Disporre 200 gr di alici spinati su una piachetta da forno, salare, pepare e cospargerle con metà panettone setacciato; cuocere per 3 minuti a 180°C. Pelare a vivo 1 arancia e tagliarla a piccoli cubetti. Cuocere 320 gr di paccheri in acqua salata, scolarli al dente e saltarli in padella con olio e 1 mazzetto di finocchietto tritato, unire il rimanente panettone e i cubetti di arancia. Disporre la salsa di broccoletti con i filetti di alici.

"Paccheri" with anchovies au Panettone gratin and "broccolietti" sauce

For 4 people.

Roast slightly 100 gr. panettone in the oven, pass the sieve, eliminating the candied fruit but not the raisins. Brown in a frying pan 1 clove of garlic with oil and 30gr. of anchovy fillets in oil, dissolve them and merge 200 gr. of previously broccoli boiled for 5 minutes in salted water, adjust salt and pepper, eliminate the garlic clove and transfer to the mixer. Place 200 gr. of anchovies on a baking tray, season with salt and pepper and spread over them half of the sieved panet-



TRADITION AND FANTASY IN THE KITCHEN

Recipes of the Heart

Filletto di baccalà gratinato al panettone con salsa di pesche e asparagi

Per 4 persone.

Passare al setaccio 200 gr di panettone, tenendo le uvette e i canditi a parte e insaporirlo con 1 mazzetto di finocchietto e timo tritati. Sciogliere in una casseruola 50 gr di zucchero di canna, unire 200 gr di pesche sbucciate e private del nocciolo, 50 cl di vino bianco, cuocere per 5 minuti e frullare al mixer. Pulire 200 gr di asparagi, cuocerli in acqua salata, raffreddarli in acqua e ghiaccio, scolarli e farli insaporire in padella con olio, sale e pepe. Tagliare 400 gr di baccalà disposto in 4 filetti, cospargerli con il panettone e cuocerlo in forno a 180°C per circa 5/6 minuti. Disporre la salsa di pesce a specchio sui piatti di portata, adagiarvi il baccalà e completare con gli asparagi e con le uvette e i canditi del panettone.

Fillet of cod fillet with peach sauce and asparagus

For 4 people.

Sift 200 gr of panettone, keeping on the side the raisins and candied fruit and flavour with 1 sprig of thyme and a bunch of chopped fennel. Dissolve in a saucierpan 50 gr. of sugar cane, merge 200 gr. of peeled peaches without their stones, 50 cl of white wine. Cook for 5 minutes and whisk in the mixer. Clean 200 gr. of asparagus and cook them in salted water. Cool in ice and water, drain and flavour them in a frying pan with oil, adding salt and pepper. Cut 400 gr. of desalted cod into 4 filets, sprinkle with the panettone and cook in the oven at 180 °C for approximately 5/6 minutes. Lay the peach sauce on serving plates, with the cod and complete with asparagus, raisins and the candied fruit from the panettone.

Ricetta di Danilo Ange - Milano

www.danilolangeli.it

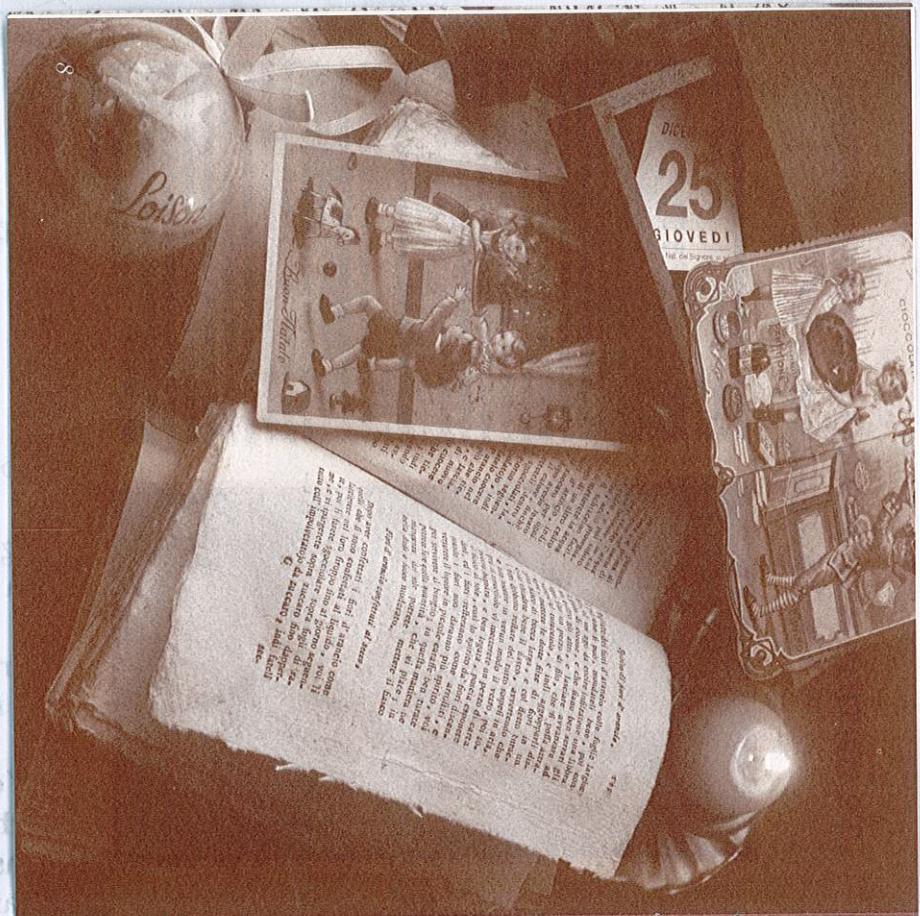


SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

Tasting Card

Degustare un dolce consiste nell'analizzare in precisa sequenza le sue caratteristiche organolettiche passando dalla sensazione complessiva al dettaglio di ciascun ingrediente e infine alla sintesi emotionale dell'esperienza.

Tasting a cake consists of analyzing its organoleptic properties in a precise order, going from the overall sensation to the detail of each ingredient, and finally to the emotional synthesis of the experience.



"Il gusto di un'aria che rime in posizione"
"The pleasure is living in details"

ANALISI VISIVA
Visual analysis

ANALISI GUSTATIVA
Taste analysis

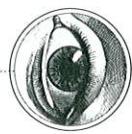
ANALISI TATTILE
Tactile analysis

ANALISI OLFATTIVA
Olfactory analysis

SINTESI EMOZIONALE
Emotional synthesis

NOME DEL PRODOTTO:

Product name



LE VOSTRE SENSAZIONI VISIVE / Your Visual Sensations'

COLORE INTERNO / Inside colour

- A B C D E
- A B C D E
- A B C D E
- A B C D E

RICCHEZZA / Structure

Commenti e suggerimenti / Comments and suggestions**



LE VOSTRE SENSAZIONI GUSTATIVE / Your Taste Sensations'

INTENSITÀ / Intensity

COMPLESSITÀ / Complexity

DOLCEZZA / Sweetness

BURRO / Butter

UOVA / Egg

CEDRO CANDITO / Candied Citron-peel

ARANCIO CANDITO / Candied Orange

UVETTA / Raisins

LIEVITO NATURALE / Yeaven

RETROGUSTO / After-taste

Commenti e suggerimenti / Comments and suggestions**



LE VOSTRE SENSAZIONI TATTILI / Your Tactile Sensations'

REAZIONE AL TAGLIO / Reaction to cutting

CONSISTENZA / Consistency

MORBIDEZZA / Softness

Commenti e suggerimenti / Comments and suggestions**



LE VOSTRE SENSAZIONI OLFATTIVE / Your Olfactory Sensations'

FRAGRANZA / Fragrance

COMPLESSITÀ / Complexity

BURRO / Butter

LIEVITO NATURALE / Yeaven

FRUTTA CANDITA / Candied fruit

PERSISTENZA / Persistence

Commenti e suggerimenti / Comments and suggestions**



LE VOSTRE EMOZIONI COMPLESSIVE / Your Overall Emotions'

PIACEVOLEZZA / Pleasantness

SODDISFAZIONE / Satisfaction

TENTAZIONE / Temptation

ELEGANZA / Elegance

Commenti e suggerimenti / Comments and suggestions**

10

eccezionale / excellent ottimo / very good buono / good normale / normal non sufficiente / insufficient

** Faremo tesoro dei vostri commenti / We will care about your opinions

11

eccezionale / excellent ottimo / very good buono / good normale / normal non sufficiente / insufficient

** Faremo tesoro dei vostri commenti / We will care about your opinions

VOLETE CONOSCERE MEGLIO I PRODOTTI LOISON?

Do you want to know more about Loison products?

Staccate questa scheda, compilatela
in ogni sua parte e spedite la a:

*Detach this card, fill out all
the details and send it to:*

Loison Pasticceri dal 1938
36030 Costabissara (Vicenza) Italy

Potete esprimere il vostro parere anche dal nostro sito internet www.loison.com alla sezione Prodotti > Valutazione Prodotti?
You can tell us your opinion also from our website www.loison.com at the section Products > Have you tasted?

Saremo felici di inviarVi informazioni sull'azienda e sui prodotti.

We will be pleased to send you more information about us and our products.

Nome / Name

Cognome / Surname

Via / Address

CAP Area code

Città / Town

Paese / Country

E-mail

Luogo di Acquisto / Purchase place

*"Faremo tesoro dei vostri commenti"
"We will care about your opinions."*



TRADIZIONE E PASSIONE



handover to his son, Massimo, who in 1969 opened a workshop for a production that was growing in terms of variety as well as quantity. Since then, the Vicenza company has constantly grown along with an expanding and more discerning market. 1992 saw the last important turning-point for the company, with the arrival of new hands Dario and the start of the phase that has led to L'Orion's success also on an international level. The reasons behind a success enjoyed in over 20 countries lie in the combination of tradition and modernity: in recovering old recipes, but also attention to the new tastes, in the excellent raw materials and cutting-edge methods, the fabulous packaging and a careful brand strategy. In short, artisanship and managerial skill.

2007 Premio Nazionale "Giovanni Sartori"
per l'internazionalizzazione - CCIAA Vicenza
Chamber of Commerce Vicenza
Conferito per la posizione di prestigio
assunta nel corso degli anni a livello mondiale
in termini di profonde relazioni economiche.
*Awarded for prestige position reached
throughout the ages in terms of strong
worldwide economic relationships.*

poison si trova nel cuore del Veneto, a Vicenza. Sono questi i valori che hanno sempre caratterizzato la struttura produttiva e commerciale si- cula, per quanto la tradizione si sposi con la tecnologia più avanzata: nel 2006 come nel 1938, sono il perfezionamento artigianale e la tenacia delle varie aziende a garantire ai dolci freschezza della lavorazione e a distinguere ai dolci la qualità ragionata, pronunciata. A testimoniare la qualità un'inevitabile rassegna di premi e critiche giornalistiche. Sul fronte commerciale, invece, la sfida si gioca sul filo delle più moderne tecnologie della comunicazione e dei trasporti: dal momento che oltre al 50% del fatturato proviene dall'estero. In sintesi, la azienda tanto artigianale nella produzione quanto l'artista nell'organizzazione; tanto tradizionale nelle poste, quanto tecnologica nelle soluzioni.

UNA REALTÀ AL PASSO CON I TEMPI
 A Reality keeping place with the Times

2002 Medaglia d'oro / Gold Metal CCIAA
CCIAA Vicenza - Chamber of Commerce Vicenza
Conferito alla Lorisson per il "Progresso Economico".
Awarded to Lorisson for "Economic Progress".



2005 Superior Taste Award
 International Taste & Quality Institute
 Conferito per la qualità gastronomica
 e culinaria dal punto di vista della
 sensorialità e del gusto - Awarded for
 gastronomic and culinary quality
 from a sensorial and tasting point of view.

2006 Premio Antonio Pigafetta
 per l'internazionalizzazione CCI&A Vicenza
Chamber of Commerce Vicenza
 Conferito per la posizione di prestigio
 assunta nel corso degli anni a livello mondiale
 in termini di profonde relazioni economiche.
*Awarded for prestige position reached
 throughout the ages in terms of strong
 worldwide economic relationships.*

2007 Premio Roma
ARM - Azienda Romana Mercati
 Conferito per il Panettone di Pasticceria
 all'Amarena, come prodotto da forno innovativo
 per la ricetta, nella sezione nazionale.
*Awarded for Patisserie Cherry Panettone
 as innovative recipe for this product.*

Loison si gioca sul filo delle più moderne tecnologie
 comunicative e dei trasporti dal momento che oltre
 il 50% del fatturato proviene dall'estero. In sintesi,
 un'azienda tanto artigianale nella produzione quanto
 dinamica nell'organizzazione; tanto tradizionale nelle
 proposte, quanto tecnologica nelle soluzioni.

ASQ  

Loison is situated in the heart of Veneto, at Vicenza.
 Visiting the company one discovers a modern production
 technology and commercial structure where cutting-edge
 technologies combine with tradition: in 2005, like
 in 1938, it is the artisan procedure and the slowness
 of the various production phases that guarantee the
 cokies' freshness and lasting fragrance. Testifying to
 Loison quality is the enviable collection of awards and
 press reviews. On the commercial front, the challenge
 makes use of state-of-the-art communication technol-
 ogies and transport; since over 50% of the compa-
 ny's turnover comes from abroad. In short, a company
 happily combining on artisan-type production with a
 dynamic organization and high-tech solutions.

LINEA DI PASTICCERIA

QUALITÀ INIMITABILE, IMMAGINE INCONFONDIBILE



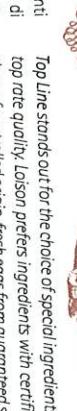
Patisserie Line. Inimitable quality, unmistakeable image

La Linea di Pasticceria Loison si distingue per la pregiata qualità degli ingredienti e per la speciale lavorazione, che avviene secondo i sistemi più moderni ed avanzati, ma nel rispetto dei lunghi e lenti tempi di lievitazione tipici dell'antica tradizione pasticciere italiana. Il processo non forzato di lavorazione dura più di tre giorni per consentire la tutela delle qualità organolettiche; inoltre il sapiente bilanciamento della temperatura e dell'umidità permette di avere un prodotto che si conserva morbido e fragrante nel tempo. Viene impiegato unicamente Lievito Naturale, ottenuto dalla sola fermentazione di farina di frumento e acqua, per una lievitazione naturale ottimale che non richiede altro, l'aggiunta di conservanti. Con la straordinaria flora contenuta nel Lievito Naturale e con il rispetto dei tempi, infatti, si ottiene un impasto poroso che, durante la cottura in forno, si trasforma in prodotto morbido e soffice, che conserva a lungo le qualità esclusive delle materie prime impiegate e garantisce l'indiscutibile pregio della massima digeribilità.

16

LINEA TOP. SOLO IL MEGLIO

Top Line. Only the best



The Loison Patisserie Line stands out for the top quality of the ingredients and the special processing, which takes place according to the most modern and advanced systems, albeit in respect of the long and slow time necessary for leavening, typical of the ancient Italian pastry tradition. The production process, which is not forced, lasts over three days, to permit protection of the organoleptic qualities of the product; additionally, the knowing balance between the processing temperature and humidity allows us to turn out a product that remains soft and fragrant over a period of time. Only natural yeast is used, obtained from the fermentation of wheat flour and water alone, for optimum natural leavening, which does not require the addition of preservatives. With the extraordinary flora contained in the natural yeast and respect of the times required, in fact, a porous paste is obtained that turns into a soft and smooth product, which conserves the unique quality of the materials used for a long period of time and guarantees indisputable quality and the utmost digestibility of the product.

La Linea Top si distingue per la scelta di ingredienti specifici di primissima qualità. Per questi panetttoni di Alta Qualità la Loison predilige ingredienti con certificazione d'origine controllata, uova fresche di allevamenti sicuri, latte, burro e panna di montagna, fior di farina, zucchero italiano di prima scelta. Agli ingredienti base si affiancano poi gli aromatici, selezionati con attrezzata cura e creatività: dai profumati vini italiani come il Prosecco di Valdobbiadene, ai canditi delle arance di Sicilia o del Cedro di Diamante in Calabria o a quelli esclusivi del Mandarino Tardivo di Ciaculli* e del Chinotto di Savona*: fino a quelli più esotici, come la morbida uvetta sultana della Turchia, il più pregiato cacao dal Sud America, l'aromatica e unica vaniglia Mananara del Madagascar*. Per mantenere integra la pregiata qualità si ricorre al lento processo di lavorazione, senza additivi o sostanze che ne modifichino le proprietà o il sapore. L'arte della pasticceria consiste appunto in questo: creare dolci conservando le materie prime integre, rispettando qualità e profumi che solo la natura può fornire e che solo la lavorazione artigianale può preservare.

* La vaniglia Mananara del Madagascar, il Mandarino Tardivo di Ciaculli e il Chinotto di Savona sono tutelati dal marchio Presidio Slow Food, sono soggetti cioè alla salvaguardia ed alla tutela da parte dell'omonima associazione (www.slowfood.it).

Top Line stands out for the choice of special ingredients of top rate quality. Loison prefers ingredients with certifications of controlled origin, fresh eggs from guaranteed safe poultry farms, mountain milk, butter and cream, superfine flour and first choice Italian sugar for these high quality "panettone" cakes. In addition to the basic ingredients, there are also the aromas, which are also selected with equal care and creativity: from the perfumed Italian wines like Prosecco from the Valdobbiadene, to the candied oranges from Sicily or the Citrons from Diamante in Calabria, or the exclusive products with late tangerines from Ciaculli* and the myrtle leaved oranges from Savona*, down to the most exotic products, such as the soft Sultanina raisins from Turkey, the highest quality of cocoa from South America and the unique aromatic Mananara vanilla from Madagascar*. In order to maintain the top quality of the product, slow processing methods are used, without additives or substances that modify the properties or taste. The pastry art consists exactly of this: creating sweets, preserving the integrity of the raw materials, respecting quality and perfumes, which only nature can provide – and which only artisan processing can preserve.

* Mananara vanilla from Madagascar, the Late Ciaculli Tangerine and the Myrtle Leaved Oranges of Savona are protected by the Slow Food Presidium Trademark; namely, they are subject to safeguarding and protection by the relative association (www.slowfood.it).

17

L'ARTE DI DIRLO CON BELLEZZA

The Art of saying it with Beauty

Buoni e belli, questi sono i prodotti Loison, curati tanto nella qualità quanto nella confezione, come meritano i più raffinati oggetti da regalo. A occuparsi di questo aspetto della produzione è Sonia Loison, dolce metà di Dario, vera e propria art director alla quale si devono le raffinate confezioni di tutti i prodotti aziendali. Non c'è dubbio che anche in questo la rassegna Loison è d'eccellenza, dagli incarti nei toni di tendenza agli eleganti sacchetti in raso ricamato che restano come accessori d'abbigliamento o di corredo, fino a scatole e "cappelliere" che rinnovano la tradizione delle antiche pasticcerie artigianali.

Il "non plus ultra" del Panettone. Mai nessun dolce è stato presentato in modo così prezioso: parliamo del panettone classico di pasticceria "14/6", top della gamma Loison che viene avvolto in uno scialle di lana Pashmina. È la lana più pregiata in assoluto (100% cashmere), ottenuta da capra Chiangra del Nepal, nelle valli dell'Himalaya: una "nuvolosa" intreccia a due trame e due orditi, ovvero il massimo che si può chiedere per morbidezza e calore. Per suggerire un regalo così raffinato Sonia ha pensato a un vero e proprio gioiello - un collier da disegno essenziale, in vetro soffiato e foglia d'oro - creato in esclusiva da un artigiano dell'isola di Murano a Venezia.



Excellent and attractive, Loison products are careful both in their quality and packaging, as befits the most refined gift articles. Attending to this aspect of production is Sonia Loison, the gentle half of Dario, a real art director who designs the exquisite packaging of all the company's products. Therefore, also in this case the Loison collection is excellent, from the wrapping in

trendy colours to the elegant bags in embroidered satin that remain

as a clothing accessory or complementary article, and the "hat boxes" that renew the tradition of

the old artisan confectioners.

The "non plus ultra" of the Panettone

Never before has a cake been presented in such a precious way: we are talking about the "14/6" classic panettone, top of the Loison range, which is wrapped in a shawl of Pashmina wool. Made with the very finest wool (100% cashmere) obtained from the Chiangra goat of Nepal, in the Himalayan valleys, a "cloud" woven with two wefts and two warps, offering the absolute best in warmth and softness. To seal such a refined gift Sonia has thought of a real jewel - a necklace featuring an essential design, in blown glass and gold-leaf - created exclusively for Loison by a master-

craftsman from the island of Murano, Venice.

We take care of you

