Dario Loison, il ‘Re del Panettone’ si racconta e ci regala una ricetta natalizia ‘insolita’…

Sono a **Costabissara,** in provincia di Vicenza per tuffarmi nel “dolce paradiso” della **Famiglia Loison**, tre generazioni che hanno saputo mettersi continuamente in discussione per stare al passo con i tempi e con i gusti. Nato come piccolo forno per la panificazione, in 80 anni, il laboratorio di Costabissara si è trasformato in un’affermata azienda artigianale i cui prodotti sono richiesti in tutto il mondo. Qui Incontriamo **Dario Loison** e il suo panettone tradizionale, innovativo e… “insolito”.



Il classico panettone, protagonista sulle tavole natalizie.

Dove ti piace trascorrere il weekend?
Sia al mare che in montagna: una nuotata nel meraviglioso mare della Sardegna o della Croazia oppure in Alto Adige per godermi il panorama delle Dolomiti.
Che auto guidi?
Una Audi/4 ruote motrici, mi dà sicurezza.
I viaggi che ti hanno colpito di più?
Ho iniziato a girare il mondo da ragazzo e sono stato un po' dovunque: Cina, Argentina, Nord Europa, India, Asia. Dovunque sono andato, non ho mai mangiato in ristoranti italiani ma solo in quelli locali, attento ad apprendere e cogliere tutte le sfumature delle tradizioni culinarie del posto. Molti di questi accenti sono arrivati nelle mie creazioni: per esempio la cultura indiana delle spezie che, da grande ammiratore di Marco Polo, ho riportato nelle mie veneziane, un dolce nato a Venezia, ai tempi della sua massima opulenza .





Una classica veneziana

Quali spezie hai adottato?
Dalla *Vaniglia del Madagascar* (Presidio Slow Food) al pregiato mix di *Pepe Nero di Lampong* (Indonesia), di Timut (Nepal) e della Jamaica, dall'asiatica curcuma alle fave di Tonka sudamericana con un occhio di riguardo a ricercati monorigini di cacao provenienti in particolare da Cuba e dal Venezuela.



Spezie , cacao e cioccolati da tutto il mondo

Cucini a casa?
Praticamente sono un *sous-chef* perché al timone della cucina c’è mia moglie **Sonia**, che si occupa anche delle grafiche e del packaging. Fortunatamente quando tocca a me, ho spesso l’assistenza di mio figlio **Edoardo** che è un appassionato di cucina.




Sonia, creatrice delle grafiche e del packaging

Il tuo hobby preferito?
Il mio Museo, dove colleziono oggetti e ricordi che rievocano tradizioni e saperi di una volta quindi utensili, strumenti, manuali di pasticceria artigiana.




Il Museo di Dario

Sono orgoglioso della mia collezione di oltre 350 cartoline vintage dedicate al Natale visto con gli occhi dei bambini. Le mie preferite sono i tre piccoli cuochi che portano orgogliosamente a tavola le loro prelibatezze, panettone

incluso e questa deliziosa bimba che fa cadere nella neve una scatola di panettone tenuto in un’elegante cappelliera.





Dalla collezione di cartoline vintage ispirate al panettone

Il tuo primo ricordo del panettone ?
Da tre generazioni creiamo pasticceria d’autore, io sono praticamente nato e cresciuto nella palazzina dell’azienda dove avevano la nostra abitazione, il laboratorio, la cucina e il forno dove si impastava. C’è sempre stato un prodotto lievitato che girava per casa. Beh, (ride) posso dire di aver avuto sempre le mani in pasta… non mi stupisco se oggi faccio ancora questo lavoro.



Passato e presente nella collezione privata

Secondo te, quali sono i ‘sì’ e di un buon panettone?
‘Sì’ alla sofficità, al profumo e alla purezza della frutta di cui da più di vent’anni ne siamo paladini. Siamo stati i primi in assoluto ad usare il mandarino tardivo di Ciaculli, il chinotto di Savona e il fico della Calabria, che viene elaborato, passato al forno e lavorato a mano con aggiunta di finocchietto selvatico, tutto ciò sposando il mondo di Slow Food del quale faccio parte da molti anni.



Scrupolosa scelta della frutta candita

E gli ingredienti?
La tradizione è il nostro principale ingrediente mentre la passione è il calore che scalda i nostri forni e i nostri dolci, oggi sulle tavole di tutto il mondo.
Arrivano la Feste natalizie. Un must Loison sulla tavola ?
Sicuramente il panettone ‘nero-sale’, lievitato naturalmente, con burro chiarificato, sale di Cervia, gocce di cioccolato di origine venezuelana e farcito con un caramello salato nato da una ricetta francese.



Il panettone, protagonista sulle tavole natalizie

Mi racconti di “Insolito panettone”?
E’ un’idea nata durante le serate culinarie a cui partecipavano chef rinomati. Io ero presente come Chef Pasticcere per un panettone a 360°, dal dolce al salato. E’ nato così Insolito Panettone, un ricettario online che promuove la creatività di Chef di tutto il mondo e le loro soluzioni per un piatto ‘insolito’ a base di panettone.



Quattro piatti di ‘Insolito Panettone’

Qual è il panettone ‘insolito’ che hai scelto?
Una creazione dello **Chef Martino Scarpa,** una ricetta facile e intelligente per utilizzare il panettone in modo insolito e creativo. Può essere servito come piatto unico o, tagliato a cubetti, come finger food accompagnato da un aperitivo.
Buon Natale!

La ricetta di Martino Scarpa, Ristorante Ai Do Campanili, Cavallino-Treporti, Venezia.
MOZZARELLA IN CARROZZA CON PANETTONE LIOSON AI FICHI DI CALABRIA



Il panettone ‘insolito’ di Martino Scarpa

Ingredienti per 4 persone
2 fette di Panettone Loison ai fichi di Calabria
30 ml latte
80 g di burrata affumicata
8 acciughe sott’olio
olio d’arachidi per friggere in base alle dimensioni della padella
Per la pastella:

2 uova
120 g farina 00
80 g farina di riso
120 ml acqua frizzante fredda

Procedimento

Per la pastella mescolare i tuorli con la farina 00, la farina di riso e l’acqua frizzante fredda, a parte montare gli albumi a neve e incorporarli delicatamente al composto precedente.

Per ciascuna mozzarella in carrozza tagliare due fette di panettone circa 10 cm x 6 cm e dello spessore di 1 cm; con l’aiuto di un pennello inzuppare leggermente il panettone con il latte poi adagiare una fettina (circa 20 g) di burrata affumicata e un paio di acciughe; chiudere con l’altra fetta di Panettone.

Immergere nella pastella e friggere in olio di arachidi a 175°-180°C fino a che non risulti bella dorata e croccante.





Chef Martino Scarpa, Ristorante Ai Do Campanili, Cavallino-Treporti, Venezia.

INFO
Loison
Insolito Panettone
Ristorante Ai Do Campanili



Cesare Zucca
Travel, food & lifestyle.
Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo.
Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.
Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, ‘ruba’ le loro ricette e vi racconta il tutto nel suo blog, in stile ‘Turista non Turista’