Panettone PeachMary®: l’innovazione dolce che porta l’estate nel Natale

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Ottobre 2025



Loison presenta PeachMary®, la nuova creazione per Natale 2025 che unisce pesca e rosmarino in un panettone rivoluzionario. Dopo due anni di sviluppo, questo panettone arricchito di pesche semicandite e crema alla pesca offre un’esperienza sensoriale sorprendente. Disponibile in tre formati, rappresenta l’impegno di Loison verso l’innovazione mantenendo eccellenza artigianale e ingredienti di qualità certificata.

C’è chi mette la cannella nel latte caldo e chi mette il rosmarino nel panettone. Dario Loison appartiene alla seconda categoria: quella dei **visionari** che amano sorprendere e il Panettone PeachMary® non è solo una novità, è una piccola provocazione.

Negli ultimi anni si è parlato sempre più di panettone d’estate o tutto l’anno, con degustazioni perfino in riva al mare. Il pasticcere di Costabissara è stato tra i primi a sdoganare questa **tendenza** con le Insolite Cene a base di Panettone. Ora Dario Loison ha deciso di fare l’inverso: portare l’estate dentro il panettone.

Così è nato **PeachMary®**, un incontro insolito tra la dolcezza solare della pesca e l’audacia del rosmarino, erba aromatica che raramente si concede al dessert e che in questo panettone diventa l’ingrediente strategico di un’esperienza dolce sorprendente.

Perché in fondo anche un panettone può ricordarci che la tradizione è bella, ma il **coraggio** di cambiarla un po’ lo è ancora di più.

Il panettone: quando la pesca s’innamorò del rosmarino

Ci sono voluti più di due anni per mettere d’accordo una pesca e un rametto di rosmarino. Un tempo fatto di **prove**, dubbi e assaggi e alla fine è nato il Panettone PeachMary®, il nuovo colpo di teatro firmato Loison per il Natale 2025.

L’impasto soffice è arricchito da pesche **semicandite** (più tenere e succose dei normali canditi) e delicate note di rosmarino, mentre dopo la cottura viene farcito da una crema alla pesca. Il risultato è un gusto avvolgente e sorprendente: la frutta regala rotondità ed esplosione di dolcezza.

Il rosmarino – **Rosmarinus officinalis**, erba aromatica perenne ricca di oli essenziali e polifenoli – rinfresca e pulisce il palato, invitando subito a un nuovo assaggio. Un abbinamento accattivante, seducente ma al tempo stesso “democratico”, pensato non solo per i palati gourmet, ma per chiunque voglia lasciarsi incuriosire.

Ogni dettaglio è frutto di **ricerca** e scelta accurata. Le pesche italiane di varietà selezionate garantiscono qualità e freschezza. La Vaniglia Bourbon del Madagascar, presidio Slow Food, arriva da una piccola famiglia artigiana malgascia che da quattro generazioni coltiva e affina la vaniglia dal 1924.

Loison collabora con questi **custodi** di una delle migliori produzioni al mondo da oltre vent'anni. A completare la ricetta, ingredienti di base certificati e di origine controllata: uova da galline allevate a terra, latte, panna e burro freschissimi. Persino il sale marino di Cervia è scelto per la sua capacità di nobilitare ogni impasto.

Il **tempo** è l'ingrediente prezioso che contraddistingue ogni panettone Loison. Servono 72 ore di paziente lavorazione: tre cicli di impasto, riposo e lievitazione, un ritmo lento e naturale che dona al prodotto la sua inconfondibile sofficità e fragranza.

Il packaging – Peachmary®: ispirazione botanica firmata Sonia Design

Sonia Design firma la scatola rigida in cartoncino teso **verde salvia** che accoglie il PeachMary® con un'eleganza d'altri tempi. Le illustrazioni, ispirate alle antiche tavole botaniche, raffigurano aghi di rosmarino e rami di pesco in fiore, in delicate nuance che richiamano i due ingredienti protagonisti.

A completare il design, una **maniglia** in doppio raso tono su tono che aggiunge un tocco di raffinatezza. Immancabile il logo Loison in lamina d'oro, incorniciato anch'esso da una sottile lamina dorata, dettaglio che impreziosisce ulteriormente la confezione e la rende un dono da esibire con orgoglio.

Il Panettone PeachMary® è disponibile in tre **formati**: 600 grammi, perfetto per un pensiero raffinato; 750 grammi, la

versione che mette tutti d’accordo; 1 chilogrammo, ideale per i più golosi o come dono importante.

Lison pasticceria dal 1938: radici locali, traguardi globali

I risultati economici di Loison Pasticceri dal 1938 si distinguono per la loro **eccezionalità** rispetto a una tipica realtà artigianale e, al contempo, rivelano una solida vocazione internazionale, frutto di oltre 30 anni di presenza sui mercati.

Più di 70 **Paesi** raggiunti grazie alla forza del gusto e della tradizione. Il 98% della produzione è a marchio Loison, a conferma del valore intrinseco e riconoscibile del marchio gourmet. Oltre 600 clienti diretti dislocati nel mondo, segnale di una filiera snella e di relazioni fondate su trasparenza, fiducia e fidelizzazione duratura.

13 milioni di euro di **fatturato** 2024, di cui il 65% generato dall’export, un dato che ribadisce la proiezione cosmopolita e la naturale inclinazione all’innovazione della maison dolciaria. L’importanza delle ricorrenze nel bilancio è significativo: Natale incide per il 65%, Pasqua per il 15%, mentre il restante 20% deriva da altre linee di prodotto.

La piattaforma **e-commerce**, operativa a livello nazionale ed europeo, rappresenta un ambito strategico in costante sviluppo e con margini di crescita sempre più rilevanti.

“La tradizione è un’innovazione ben riuscita.” Oscar Wilde

Punti chiave

1. **PeachMary® combina la dolcezza della pesca con il**

rosmarino per un panettone estivo nel Natale.

2. **Due anni di ricerca e sviluppo hanno perfezionato l’incontro insolito tra questi due ingredienti** protagonisti.
3. **Ingredienti certificati selezionati**: pesche italiane, vaniglia Bourbon Slow Food, burro fresco e sale marino di Cervia.
4. **72 ore di lavorazione** paziente garantiscono la caratteristica sofficità e fragranza inconfondibile di ogni panettone Loison.
5. **Loison raggiunge 70 Paesi** con il 65% della produzione export e fatturato 2024 di 13 milioni di euro.