



PRESS KIT

LE 5 STRATEGIE LOISON

Anno dopo anno le 5 strategie aziendali di Loison si rivelano efficaci e lungimiranti, e confermano le scelte intraprese, grazie ai risultati tangibili ottenuti. Ecco quali:

1. **Design & Packaging: il segreto dello “stile-Loison”**
2. **Innovazione del prodotto: ricerca continua negli ingredienti e nei sapori**
3. **Mercati esteri, Loison in oltre 70 paesi!**
4. **Web & Social: 20 anni di strategie digitali**
5. **Destagionalizzazione e interpretazioni creative del Panettone**

1. Design & Packaging: il segreto dello “stile-Loison”

Ogni anno il *look* delle linee Loison viene rinnovato, grazie alle idee innovative di Sonia Pilla, moglie di Dario e ideatrice dell'inconfondibile “Stile Loison”. L'anima romantica e nostalgica delle creazioni di Sonia Design, l'unità di business di cui Sonia è amministratrice, nasconde però una grande attenzione alla ricerca e all'innovazione costante. Una delle novità più importanti è quella di svincolare il packaging dai classici colori natalizi, introducendo toni pastello, atmosfere retrò e decorando le confezioni con fiocchi in raso e nastri, donando a Loison un'identità unica e svincolata dalle stagioni. Sonia ha poi introdotto le imperdibili Latte Limited Edition, numerate e da collezionare. Le confezioni sono inoltre ideate per essere funzionali e riutilizzabili donando loro un secondo destino.

La ricerca costante di nuovi stili e soluzioni di design fanno sì che ogni anno il 50% delle collezioni Loison venga rinnovato, rendendo ogni campagna un'esperienza esclusiva e irripetibile.

2. Innovazione del prodotto: ricerca continua negli ingredienti e nei sapori

Nuovi packaging ma anche nuovi prodotti. Grazie a continue analisi, studi e ricerche, Dario Loison crea e stupisce con l'innovazione continua nel gusto. Solo negli ultimi anni Loison ha dato vita a numerose nuove linee, che hanno saputo conquistare il cuore dei consumatori. Qui una breve descrizione di tutte le ultime deliziose novità.

2018 - debutta il Panettone NeroSale, ricetta al caramello, senza l'utilizzo di semilavorati aggiunti, accompagnato al cioccolato fondente monorigine. Una ricetta che è ormai considerata un classico Made in Loison.

2019 - questo è stato un anno di grandi novità in casa Loison: il “Nerosale” raddoppia con il pandoro, mentre tra i panettoni esordisce il Panettone Agrumato, realizzato con 5 agrumi d’eccellenza italiani, tra cui il Chinotto di Savona e il Mandarino Tardivo di Ciaculli (entrambi ingredienti Presidio Slow Food); tra i prodotti continuativi vedono invece la luce la Sbrisola, reinterpretazione della sbrisolona mantovana, e il Filone, panfrutto lievitato naturalmente dalla consistenza e il sapore imperdibile.

2020 - debutta la Bonissima, rivisitazione della torta tradizionale modenese e vengono proposti nuovi gusti della Sbrisola, tra cui l’innovativa Sbrisola Riso e Menta

2021 - Loison completa la sua serie di prodotti con il caramello salato proponendo la “Colomba al Caramello Salato” e la Tosa. Quest’ultima è una torta a base di pasta frolla, arricchita di un delizioso frangipane al caramello e presentata in due versioni: la Tosa “Bionda” con le nocciole Piemonte, e la Tosa “Mora” con il cacao. Questo è però anche l’anno in cui viene presentato al pubblico il Panettone Pistacchio Matcha, dolce innovativo e dal gusto prelibato, che unisce il sapore unico del famigerato tè giapponese, alle note avvolgenti della crema e della granella di pistacchio, fatte al 100% con Pistacchio di Bronte, presidio Slow Food.

3. Mercati esteri, Loison in oltre 70 paesi!

Il 2021 ha visto crescere in maniera esponenziale la presenza dei dolci Loison in tutto il mondo. Grazie all’instancabile lavoro del team commerciale è oggi possibile trovare il panettone Loison in più di 70 nazioni. Ai già consolidati mercati di Francia, Germania, Canada, Giappone, si affiancano insospettabili Paesi dall’Oceano Pacifico fino al Mar Baltico, come la Nuova Caledonia oppure la Lituania, la Lettonia, l’Estonia. Questa forza nell’export, più unica che rara per una PMI del settore del settore dolciario, fa sì che oggi più del 60% del fatturato sia realizzato nei mercati esteri, facendo di Loison un ambasciatore della qualità e dello stile Made in Italy nel mondo.

4. Web & Social: 20 anni di strategie digitali

Fin dal 1996, anno in cui è stato lanciato il primo sito, Dario Loison ha creduto nell’importanza e nelle potenzialità di una strategia digitale che fosse sempre moderna e al passo con i tempi, vedendo con lungimiranza la potenzialità di questo strumento.

Da allora l’imprenditore vicentino si è fatto promotore tramite il web di una comunicazione *smart* e innovativa, trasformando una piccola impresa artigiana in un vero e proprio pioniere digitale.

Oggi la Loison Pasticceri è promotrice di una articolata strategia digitale che porta l’impresa a presidiare tutti i principali canali di comunicazione web. La presenza web è stata così efficace che persino Eric Schmidt, l’ex presidente del consiglio di amministrazione di Google, l’ha presa come esempio nella sua pagina “La rivoluzione targata Web. E Google fa crescere l’economia del pianeta” uscita su “La Repubblica”, inserto “Affari & Finanza” del 24 ottobre 2016.

A più di vent’anni dal debutto del primo sito, il brand Loison si è sviluppato in 7 spazi digitali mirati alla tipologia del visitatore:

1. Loison.com, il sito istituzionale e vetrina principale dell’azienda dell’azienda;
2. Insolitopanettone, portale dove gli chef amici Loison interpretano il Panettone come ingrediente “speciale” in ricette dolci e salate;

3. Shop.Loison.com, per acquistare online i prodotti Loison;
4. Museum.Loison.com, il sito dedicato al Loison Museum che propone un'attività alla scoperta del gusto e dell'antica tradizione pasticceria;
5. Biscottiloison.com, il sesto spazio digitale interamente dedicato alla biscotteria al burro Loison;
6. [PapersLoison](http://PapersLoison.com), per raccontare il mondo Loison da un altro punto di vista, quello raccolto nei cataloghi, brochure, monografie e libretti Loison
7. job.loison.com sito dedicato alla ricerca di nuovi talenti, alla formazione interna del personale e al rapporto con le università e i brand ambassador.

Oggi Loison è presente su diverse piattaforme social ed è seguito dai fan e follower di

1. [Facebook](https://www.facebook.com/loison)
2. [Instagram](https://www.instagram.com/loison)
3. [Pinterest](https://www.pinterest.com/loison)
4. [YouTube](https://www.youtube.com/loison)
5. [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/loison)
6. [Twitter](https://twitter.com/loison)

I social non sono per Loison solamente una vetrina o uno spazio in cui interagire con i propri follower, ma anche uno strumento fondamentale nell'offerta che viene fatta ai propri clienti. Loison infatti promuove un'ambiziosa strategia di *digital advertising*, che prevede la creazione di campagne differenziate e mirate su più di 70 paesi, e che ha l'obiettivo di promuovere il brand e portare gli utenti ad acquistare nei negozi dei rivenditori o nello shop online di Loison. Il "pacchetto marketing" promosso dall'azienda non si limita però a questo. Loison ha infatti un team dedicato alla creazione di campagne personalizzate e *tailor-made* per i propri clienti più importanti, fornendo un servizio unico nel panorama delle PMI italiane.

5. Destagionalizzazione e interpretazioni creative del Panettone

Il panettone è un dolce fortemente legato alla tradizione e alla stagione invernale, ma da sempre in Loison c'è stato l'impegno a *destagionalizzarne* il consumo. L'idea nasce negli anni 2000 quando Dario Loison comincia una serrata collaborazione con numerosi chef che ha permesso di realizzare un background straordinario di "adattabilità" del Panettone su tutti i piatti, sia dolci che salati. *"Una grande amicizia mi lega, ad esempio, a Fulvio Pierangelini che un anno aveva fatto quasi indigestione di Panettone durante il Merano Wine Festival"* racconta Dario Loison, che conclude *"Enrico Derflinger usava i nostri prodotti in Giappone...nell'anno dell'Expo Davide Oldani presentò un risotto alla milanese presentato con briciole di Panettone Loison"*.

La volontà di raccontare questa grande versatilità del panettone si è poi concretizzata su Insolito Panettone, dove gli chef contribuiscono a reinterpretare il Panettone e gli altri dolci in modo originale e svincolato dai cliché, utilizzandolo come ingrediente in piatti dolci e salati. Da allora oltre 23 chef, di cui 9 stellati Michelin, hanno interpretato il Panettone con le loro Ricette su Insolito Panettone:

1. Stefano Agostini – Ristorante Villa Soligo, Farra di Soligo (TV)
2. Danilo Angè - Chef, Docente e Consulente
3. Tommaso Arrigoni - Ristorante Innocenti Evasioni (Mi)

4. Mattia Barbieri - Ristorante Enoteca Centrale, Mestrino (PD)
5. Alberto Basso - Ristorante 3Quarti, Grancona (VI)
6. Enrico Bartolini - MUDEC*** Milano - Casual * Bergamo Alta - La Trattoria* Castiglione della Pescaia (GR) - Glam** Venezia - Locanda del Sant'Uffizio * Cioccaro di Penango (AT) - Poggiorosso * Castelnuovo Berardenga (SI), Milano Verticale / Ristorante Anima
7. Davide Botta - Ristorante L'Artigliere, Isola della Scala (VR)
8. Peter Brunel - Ristorante Gourmet Peter Brunel *, Arco TN
9. Lorenzo Cogo - Consulente, ex Ristorante El Coq *, Vicenza
10. Alessandro Dal Degan - Ristorante La Tana Gourmet *, Asiago (VI)
11. Franco Favaretto - Ristorante Baccalà Divino, Mestre (VE)
12. Andrea Fenoglio - Ristorante Sissi *, Merano (BZ)
13. Enzo Gianello - Penaceto, Longare (VI)
14. Matteo Grandi - Ristorante Matteo Grandi in Basilica *, VI
15. Herbert Hintner - Ristorante Zur Rose *, San Michele Appiano (BZ)
16. Marco Perez - Ristorante Hotel Petrus, Brunico (BZ)
17. Renato Rizzardi - Ristorante La Locanda di Piero, Montecchio Precalcino (VI)
18. Andrea Rossetti - Osteria V - Ristorante Antico Veturo, Trebaseleghe (PD)
19. Martino Scarpa - Ristorante Ai Do Campanili, Cavallino Treporti (VE)
20. Piergiorgio Siviero - Ristorante Lazzaro 1915 *, Pontelongo (PD)
21. Maria Grazia Soncini - Ristorante La Capanna di Eraclio *, Codigoro (FE)
22. Paulo Sverko - Ristorante Fancita, Orsera/Vrsar - Istria, Croazia
23. Daniele Zennaro - Ristorante Algiubagìò, Venezia

Tutte queste attività hanno portato Dario Loison a “inventare” prodotti a base di panettone per aiutare gli chef ad arricchire le loro ricette, come ad esempio il Panettone in Fette o la Polvere di Panettone.