



PRESS KIT

LOISON: 32 RICONOSCIMENTI DAL 1997

La maestria artigianale di Loison Pasticceri, la grande attenzione per l'innovazione e per lo stile imprenditoriale di Dario sono stati riconosciuti e premiati da parte di tantissimi enti e istituzioni.

I riconoscimenti ottenuti da Loison nei tanti decenni di attività sono innumerevoli, vedendo l'impresa premiata tanto per la solidità del suo modello di business quanto per l'eccellenza dei suoi prodotti:

- 2022 Premio Internazionalizzazione "Save the Brand", riconoscimento assegnato da FoodCommunity agli imprenditori italiani nel settore Food & Beverage che si sono distinti per il valore che sono riusciti a creare intorno al proprio marchio. A Dario Loison con la seguente motivazione "Terza generazione di pasticceri, Dario Loison ha saputo guardare all'estero promuovendo il consumo del panettone tutto l'anno".
- 2022 Premio "Campioni dell'Export 2022" assegnato da Statista e Il Sole 24 Ore che riconoscono Loison tra i Campioni dell'Export 2022, la lista delle 200 aziende italiane con il maggior tasso di export nel 2020
- 2021 Cribis Prime Company, Riconoscimento di massima affidabilità commerciale. Il riconoscimento è basato sul CRIBIS Rating, un indicatore dinamico e costantemente aggiornato sulla affidabilità dell'azienda.
- 2021 Premio Impresa Best Performer di Vicenza, assegnato da ItalyPost ad aziende vicentine sane, con un rating che va da "equilibrato a ottimo", e che nel 2019 hanno prodotto utili e il cui ebitda nella media degli ultimi tre anni è stato almeno del 3,87%.
- 2021 Premio The Wine Hunter, Merano Wine Festival, assegnati 4 premi Gold dalla commissione presieduta da Helmuth Köcher a Loison: Gold a Panettone 2021 Pistacchio Matcha, Gold a Panettone Nerosale, Gold a Torta "Tosa" Cioccolato Caramello Salato, Gold a Torta "Tosa" Nocciola Caramello Salato
- 2021 Premio Taste Olymp Awards, assegnati 4 premi dalla giuria presieduta dal capo panel Konstantinos Mouzakis: Platinum a Panettone al Mandarino, Gold a Panettone NeroSale, Silver a torta Sbrisola "Pistacchio" e torta Tosa "Nocciola Choco"
- 2020 Premio The WineHunter, Merano Wine Festival, assegnati 4 premi dalla commissione presieduta da Helmuth Köcher a Loison: Gold a Panettone Agrumato e Pandoro al Caramello salato. Red a Sbrisola al Pistacchio e Filone Pera e spezie.
- 2019 Premio The WineHunter, Merano Wine Festival, assegnati 4 premi dalla commissione presieduta da Helmuth Köcher a Loison: Gold a Panettone Agrumato e Pandoro al Caramello salato. Red a Sbrisola al Pistacchio e Filone Pera e spezie.

- 2019 Premio Best Gourmet 2019, Veneziana Cioccolato e spezie “Miglior dolce artigianale Alpe Adria 2019”
- 2018 Premio Food Story "FoodCommunity Awards", assegnato da FoodCommunity con la seguente motivazione: “Pasticceri da tre generazioni, esporta i suoi prodotti in 55 paesi. Le università di tutto il mondo studiano il modello-Loison, connubio tra tradizione e innovazione”
- 2018 Premio "Best Practice Tradizione e Innovazione", riconoscimento assegnato da FoodCommunity con la seguente motivazione: “L’azienda dolciaria dispone di una struttura produttiva e commerciale agile e all’avanguardia, capace di mantenere i solidi legami con la tradizione pasticceria più antica e di rispondere alla domanda di un mercato globale”
- 2018 Premio The WineHunter, Merano WineFestival, assegnati 5 premi dalla commissione presieduta da Helmuth Köcher a Loison: Gold al Panettone ai Limoni, al Panettone alla Rosa e alle Nuove Veneziane alle Spezie; Rosso per il Panettone Nerosale al Cioccolato e Caramello salato.
- 2017 Premio The WineHunter, Merano WineFestival, assegnato dalla commissione presieduta da Helmuth Köcher a tre prodotti Loison: WineHunter Award Gold a Veneziana al Mandarino Tardivo di Ciaculli; WineHunter Award Rosso a Panettone Noël e Panettone al Marron Glacé
- 2016 Cribis D&B Rating Rating 1 "Most Reliable" - Riconoscimento di alta affidabilità commerciale. Il riconoscimento è basato sul CRIBIS Rating, un indicatore dinamico e costantemente aggiornato sulla affidabilità dell’azienda.
- 2016 Premio Merano Culinaria Award], Merano WineFestival, La commissione presieduta da Helmuth Köcher, Presidente e fondatore del Merano Wine Festival, ha assegnato 4 premi a Loison: Platinum al Panettone Mandarino Tardivo di Ciaculli, Gold al Panettone alla Rosa e alla Veneziana all’Amarena e Cannella, Rosso ai Frollini al Burro
- 2016 Premio Filippin, Istituti Filippin, premio nato nel 1998 per premiare ex allievi meritevoli che nella vita hanno raggiunto importanti traguardi in ambito professionale, Dario Loison ha ricevuto il Premio con le seguenti motivazioni: “Per aver saputo mantenere inalterate nel tempo le qualità morali sviluppate al Filippin con uno sguardo sempre rivolto ai giovani ed alla loro crescita, sia personale che professionale. Per la passione e l’attenzione che contraddistinguono la sua produzione di pasticceria, valorizzando quotidianamente la storia ed il passato con lo sguardo ben rivolto al futuro per coglierne tutte le opportunità che può offrire. Per il suo spirito imprenditoriale e la sua lungimiranza che spesso lo fanno camminare ad una velocità tutta sua senza mai dimenticare di tendere la mano a chi fatica a tenere il suo passo”
- 2015 Attestazione Migliori di diventa, Regione Veneto, "La Regione Veneto premia l’eccellenza delle imprese nella formazione e ha conferito alla Dolciaria Loison l’attestazione Migliori di diventa, iniziativa promossa allo scopo di identificare le aziende eccellenti del territorio"
- 2015 Premio Coq D'or, Le Guide des Gourmands, unico italiano premiato "Per il suo irresistibile Panettone"
- 2014 Premio Slow Pack, Slow Food, nella categoria Filiera del packaging primario, secondario e terziario, “Per la capacità di aver saputo esprimere la storia del proprio prodotto con eleganza e raffinatezza su tutte le tipologie d’imballaggio”
- 2014 Premio Impresa Significante, Innovarea - Progetto territoriale promosso da Regione del Veneto, Università Ca’ Foscari Venezia e Confindustria Veneto, "Perché anche Loison fa leva sul patrimonio artigianale, civile, culturale e naturale"

- 2013 Sua Eccellenza Italia, Gambero Rosso, “Per la passione e l'attenzione che contraddistingue la sua produzione pasticceria, vera eccellenza gastronomica italiana”
- 2013 Primo Premio Categoria Dolci e prodotti da forno per la Colomba al Mandarino Tardivo di Ciaculli, – Golosario, “Il Premio rappresenta un riconoscimento alla creatività italiana che sa trarre dai prodotti del territorio nuovi sviluppi. Sviluppi che nel caso di Loison portano nel mondo anche lo stile, il senso della bellezza, del design, e del gusto”
- 2009 Superior Taste Award – iTQi (Taste & Quality Institute) “Conferito per la qualità gastronomica e culinaria dal punto di vista della sensorialità e del gusto”.
- 2008 The Santé Gold Star Award, Santé Magazine, Panettone di Pasticceria Amaretto “This award recognize wine, spirits and food products of exceptional merit as chosen by our restaurant professional reviewers”
- 2007 Premio Roma – Italia ARM - Azienda Romana Mercati “Conferito per il Panettone di Pasticceria all’Amarena, come prodotto da forno innovativo per la ricetta, nella sezione nazionale”.
- 2006, Premio Antonio Pigafetta per l’Internazionalizzazione - CCIAA Vicenza, "Conferito per la posizione di prestigio assunta nel corso degli anni a livello mondiale in termini di profonde relazioni economiche"
- 2005, Superior Taste Award - iTQi (International Taste Institute), "Conferito per la qualità gastronomica e culinaria dal punto di vista della sensorialità e del gusto"
- 2003, Gold Taste Award – The Guide of Fine Food “Retailers”, "Conferito per il prodotto di alta qualità e gusto eccellente"
- 2001,Goldener Preis (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft), Pandoro Lux allo Zabaione
- 2000, XII Premio Dino Villani – Accademia Italiana della cucina, "Conferito alla Loison come azienda alimentare distintasi nel valorizzare un prodotto tradizionale eccellente della tavola italiana"
- 1998, Silberner Preis DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft), Panettone di Pasticceria Mandorlato – Panettone di Pasticceria Regal Cacao – Pandoro farcito allo Zabaione – Bignè allo zabaione – Cannoli alla crema.
- 1997, Silberner Preis DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft), Panettone di Pasticceria Mandorlato