



COMUNICATO STAMPA N. 7 2022

Doppio anniversario per Dario Loison: 60 candeline e 30 anni al timone della pasticceria di famiglia

*Il 2022 segna due traguardi per il pasticcere di Costabissara: ha da poco spento le sue prime 60 **candeline** e festeggiato i suoi primi 30 **anni alla guida del laboratorio di famiglia**. Ecco una sua intervista che ripercorre la sua intensa storia aziendale: dai primi anni difficili ai ricordi memorabili e alla recente entrata di Edoardo in azienda*

Trent'anni in Loison è un bel traguardo, soprattutto quando hai sempre l'entusiasmo e la carica del primo giorno. Come è possibile?

Sono entrato in Loison che avevo 30 anni (era il **1 settembre 1992**) ed è inevitabile, oggi che ho 60 anni, sentire diversamente il peso delle responsabilità e del fisico che cambia; mi rendo conto di non avere più la stessa capacità pro-attiva come qualche anno fa (credo sia normale che a 60 anni non si possa performare come a 30) ma la testa e l'entusiasmo sono sempre un energico motore. Il mio problema è gestire la mia creatività e imbrigliare il mio dinamismo mentale; oggi devo pensare a non fare troppo ma fare il giusto e bene, che non vuole dire mettere in ombra il mio entusiasmo perché fa parte della mia indole.

Come si fa ad essere un punto di riferimento credibile e affidabile nel settore?

Credo che in qualunque settore si è credibili se si lavora con trasparenza e onestà. Loison è un'azienda "del fare" con un profilo basso e alte prestazioni, e lascia parlare la concretezza dei fatti. Dal **2000 ha un bilancio in utile** e ha sempre sviluppato in maniera costante e consolidata il proprio operato verso

l'export: oggi siamo presenti in **oltre 60 mercati stranieri** e non è poco per una piccola azienda di dimensioni artigiane

Chiunque agisca con coscienza, con senso del dovere e in funzione dei propri clienti e collaboratori può essere un punto di riferimento credibile e affidabile (in qualunque settore).

Progettualità e visione: sono questi i segreti Loison?

In Loison c'è sempre una progettualità continua. Un esempio che mi viene in mente è stato quando abbiamo aperto nel 1995 il nostro primo punto vendita all'estero a Seoul (quando nel mondo alimentare non si sapeva nulla sui punti vendita all'estero) e a distanza di 30 anni abbiamo un portale dedicato per diffondere il gusto Loison in Sud Corea.

Oggi in Loison con l'espansione logistica e organizzativa in atto le cose sono più elaborate. E' possibile **delegare**, è vero, ma bisogna trovare persone che siano in grado di sposare i nostri progetti con cuore, piglio e onestà; dirò di più: il grande problema di oggi è riuscire a trovare **risorse umane di qualità** e mantenere costante il livello medio qualitativo, poiché l'inserimento di nuove risorse è sempre più articolato a causa della volatilità per il turn over, con una conseguente gestione del personale sempre meno strutturata nel tempo.

Come è cambiato il mondo della pasticceria in questi 30 anni e come si è evoluta Loison

Pasticceri?

Il mondo della pasticceria è radicalmente cambiato. Se una decina di anni fa c'erano poche manifestazioni sui panettoni con test blindati a cui partecipavamo assieme a pochi altri produttori, oggi parliamo di **centinaia di produttori e microproduttori** (pasticceri, fornai, gelaterie, panifici, ristoranti, pizzaioli, ecc...), un allargamento che ha sicuramente giovato alla diffusione della cultura del panettone. Tutto ciò ci ha spinto verso un'**innovazione continua** sui gusti, sulla stabilità del prodotto, nel packaging e nella ricettazione di cui siamo consapevoli di essere trainanti con elementi innovativi unici: ad esempio siamo stati i primi a lanciare il panettone col **vino passito nel 2002, alla grappa nel 2003, al caramello salato nel 2018** con ricettazione interna Loison frutto di ricerca e studi e della nostra creatività.

La pasticceria è cambiata anche nella **distribuzione**: se 30 anni fa dovevo correre in lungo e in largo per chiedere di vendere un panettone a catene di prestigio come El Corte Inglés, oggi le posizioni si sono capovolte ed è El Corte Inglés che acquista direttamente da Loison.

Come si traduce tutto questo? Che nel mare magnum delle proposte di pasticceria, probabilmente Loison è diventata ancora più affidabile e testate straniere come il **Sunday Times** chiedono informazioni e foto direttamente a Loison per parlare di Panettoni all'estero.

Se è stato possibile tutto questo è anche grazie non solo all'innovazione continua ma anche grazie alla nostra **passione digitale** che sta diventando sempre più la nostra linea guida operativa.

Sono cambiati i gusti dei clienti?

Negli ultimi anni sono cambiate le **dimensioni**, con una preferenza verso confezioni più piccole, mentre i gusti si sono riposizionati su prodotti meno tradizionali e **più innovativi** perché abbiamo una ricca offerta in tal senso e il cliente è portato ad assaggiare nuovi gusti, alla scoperta di qualcosa di diverso.

Faccio un esempio: se 10 anni fa su 10 referenze 2 erano classiche e 8 innovative e queste ultime fatturavano il 5% del totale, oggi le referenze innovative sono più che raddoppiate e rendono il 50% del fatturato. Oltre alla notevole varietà di gusti da qualche anno abbiamo inserito a catalogo anche le fette o la polvere di panettone, che ci permettono di andare più incontro ai nostri clienti per l'utilizzo versatile anche in cucina che a mio avviso sta creando una nuova tendenza tra i grandi chef. Qui ha giocato un ruolo strategico il nostro spazio digitale "**Insolito Panettone**", progetto nato per gioco nel 2003 grazie alle collaborazioni con amici chef come **Herbert Hintner**, **Peter Brunel** e Danilo Angè ed evoluto nel 2009 in una piattaforma che unisce tutti gli attori del mondo enogastronomico, dagli appassionati ai grandi chef e produttori di vino, attraverso ricette dolci e salate a base di panettone e con abbinamento ai vini.

Ci sono dei ricordi per te indimenticabili?

Il primo è sicuramente il primo anno che abbiamo chiuso con **bilancio positivo**: era il **2000** e dopo anni di fatiche e sacrifici ho visto finalmente premiati tutti i nostri sforzi. Quando ho acquisito l'azienda di famiglia ho cominciato a dedicarmi alcuni giorni a settimana, era l'autunno del 1992: Sonia diversamente si impegnava in maniera totale. Poi dal 1994 sono entrato a tempo pieno e ho investito tutto me stesso e le cose sono un po' cambiate, ma scontrandomi con la mia mente creativa che alzava sempre l'asticella sul pareggio economico e il break-even point diventava anno dopo anno un traguardo irraggiungibile. Dal 2000 il segno positivo in bilancio ci accompagna ininterrottamente.

Non posso dimenticare inoltre la grande emozione quando il grande **Luigi Veronelli** in occasione di un articolo sul Corriere della Sera della Domenica 30 novembre 2003 a proposito della battaglia di tutela

del Panettone tra De.Co. e Dop, scrisse che era meglio affidarsi alla Denominazione comunale ma con poche eccezioni: *“Ho qualche rimpianto solo per alcuni panettoni out, quello della Pasticceria Loison di Costabissara....”* accanto a nomi di prestigio come Cova e Berti di Milano.

Un altro momento molto importante è stato quando abbiamo avuto l'opportunità di realizzare la pasticceria di bordo in occasione dell'ultimo volo Alitalia di **Papa Giovanni Paolo II** e per gli anni successivi Loison è stato il panettone di riferimento in Vaticano. Non dimentichiamoci che anche la **Famiglia Agnelli** ha avuto modo di apprezzare il gusto Loison e che grazie a **Carlin Petrini** il nostro panettone ha conquistato persino **Buckingham Palace**. Posso dire che soddisfazioni ne abbiamo avute tante.

E quello più difficile?

Ironia della sorte è stato quando è stato valorizzato più il **packaging** che il prodotto, e il mio lavoro di pasticciere passava quasi in secondo piano! In verità ho capito che l'idea di unire a un ottimo prodotto una confezione studiata appositamente è stata vincente: una situazione sinergica dove 1 + 1 può fare anche 3, e questo grazie al grande lavoro di mia moglie **Sonia**.

Quanto è dolce il cuore di Dario Loison?

E' sicuramente troppo dolce. Chi mi conosce sa che sono una persona molto disponibile, ma è naturale per me tendere una mano verso chi ne ha bisogno: ad esempio ho avuto il piacere di incontrare Monsignor Natale Paganelli, vescovo di Makeni (Sierra Leone), venuto appositamente a ringraziarci per l'attività benefica che facciamo con l'invio dei nostri prodotti a sostegno delle fasce più bisognose. Cerchiamo sempre di fare del bene ma senza divulgare.

Qual è il prodotto preferito da Dario Loison oggi?

In questo momento è la **Tosa**, che racchiude in ogni morso sensualità e pienezza. E' l'evoluzione del Panettone al Caramello salato, quasi uno spin-off realizzato per dare continuità al gusto Loison tutto l'anno, che non è più limitato alle feste di Natale o di Pasqua, ma il dolce della domenica disponibile anche on line: solo per questo canale, infatti, abbiamo messo a disposizione nuovi prodotti frutto della nostra continua attività di ricerca e sviluppo.

Come saranno i prossimi anni con l'entrata in campo di Edoardo?

Saranno sicuramente più elaborati e complessi. Gli ultimi anni sono stati difficoltosi per noi come per qualsiasi attività: il Covid ha cambiato il mondo e il mondo sta cambiando in funzione del Covid a ritmi evoluti; anche la guerra alle porte dell'Europa sta modificando gli equilibri economici mondiali. Ma io sono una persona fondamentale propositiva, vedo molte sfide e progetti da affrontare e spero che Edoardo voglia farlo insieme a me.

E cosa gli auguri?

A Edoardo gli auguro di capire quale sia l'attività che più gli piace e di raggiungere i suoi obiettivi. Non so se Loison Pasticceri sarà il suo futuro, io lo spero, vedo che si sta impegnando molto e sta trovando le sue soddisfazioni. Gli auguro con tutto il cuore di lasciare un segno del suo passaggio in Loison.