

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

Comunicato stampa n. 2 – 14 gennaio 2016

IBS São Paulo chiede il bis a Loison: in 6 mesi seconda visita aziendale da parte dell'International Business School del Brasile

Il “suave sabor” Loison conquista i palati carioca durante la visita aziendale organizzata mercoledì 13 gennaio.

I 20 Studenti-Manager, ospiti del Cuoia di Altavilla Vicentina, hanno potuto conoscere la grande efficienza di una produzione artigianale collaudata “made in Loison”, che permette anno dopo anno di aumentare l'export mondiale con numeri da record. Nel 2015 superati gli 8 milioni di fatturato, aumentando del 10% rispetto al 2014, di cui quasi il 50% realizzato all'estero, esportando in oltre 50 paesi del mondo durante tutto l'anno

Era il 16 luglio 2015, giusto 6 mesi fa, quando la Loison di Costabissara (Vi) ebbe il piacere di accogliere, per una visita aziendale, una trentina di studenti della **IBS (International Business School) Saõ Paulo, Brazil**, ospiti partecipanti al progetto **International Management & Leadership** presso il **CUOA** di Altavilla Vicentina (Vi). Mission del corso era quella di fornire a giovani laureati, manager e imprenditori iscritti, l'opportunità di partecipare a study tour all'estero per favorire il processo di internazionalizzazione delle imprese del Paese.

Evidentemente il “suave sabor” e l' “intraprendenza visionaria” di Dario Loison hanno colpito così positivamente, che dal CUOA e dall'IBS São Paulo è giunta una seconda richiesta di visita aziendale: stesso progetto nuovi partecipanti. Ecco quindi che il 13 gennaio la Loison ha ospitato una ventina di Studenti-Manager, accompagnati dai Tutor del Cuoia, di cui la metà proveniente dal Brasile, alcuni dall'Argentina e da altre nazionalità. La visita ha coinvolto i reparti produttivi del laboratorio artigianale, dove i partecipanti hanno letteralmente potuto toccare con mano **materie prime eccellenti** con cui sono realizzati i prodotti Loison, dal **lievito madre** agli **ingredienti Presidi Slow Food**. Una sosta anche al reparto packaging per vedere di persona come i prodotti sono **confezionati tutti a mano**.

Grazie alla grande efficienza di una **produzione artigiana collaudata “made in Loison”**, gli allievi hanno potuto capire perché il Panettone Loison è così richiesto in tutto il mondo: nel 2015 infatti sono stati superati **gli 8 milioni di fatturato, aumentando del 10% rispetto al 2014**, di cui quasi il **50% realizzato all'estero**, esportando in oltre 50 paesi del mondo dall'Australia al Canada, dalla Francia al Giappone.

Al termine dello Study Tour, il dolce momento più atteso: la degustazione dei Panettone. Il più richiesto? Il gusto mediterraneo del **Mandarino Tardivo di Ciaculli (Presidio Slow Food)** ha riscosso grande successo, ma anche le fragranze fruttate dell'Amarena e la delicatezza persistente del **Panettone alla camomilla, novità 2015**.

Press Info:

press@loison.com

Eleonora Pontello +39 0444 557844

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Dario Loison +39 348 4106615

www.loison.com – press.loison.com

www.insolitopanettone.com

