

Loison Pasticceri diventa “Case study” per Italia Innovation

**Italia
Innovation**

Nata nel 2015 con sede a Verona, Italia Innovation mette a sistema l'energia e le competenze di giovani talenti provenienti da tutto il mondo con l'esperienza di leader iconici.

I partecipanti al programma “Artisanship at Scale” sono stati ospiti martedì 5 giugno in Loison per un progetto sulla scalabilità del sapere artigianale

E' stata una visita di quelle che non ci si scorderà in Loison, quella avvenuta martedì 5 giugno da parte di **Italia Innovation**, organizzazione veronese nata nel 2015 da **Marco Mari** e **Carlotta Borruto**, che organizza un sistema integrato di formazione, ricerca e project management favorendo la crescita e l'innovazione all'interno di iconiche aziende del territorio nazionale.

Giunta alla **quinta edizione**, sono tre i programmi tematici in cui si tratterà dell'importanza di un approccio responsabile e sostenibile per la crescita di un business (**Responsible Success**), della qualità come fattore “disruptive” per l'innovazione delle imprese (**Disruptive Quality**) e della scalabilità del sapere artigianale (**Artisanship at Scale**), di cui **Loison Pasticceri** sta partecipando assieme a **Luxardo**, **Levoni** e **Gucci**.

Artisanship at Scale, che si tiene dal **4 al 22 giugno**, ha come direttore accademico **Roy Green**, già direttore della Business School della University of Technology di Sydney, al quale si affiancano **Marina Puricelli** (Università Bocconi), **John Bruce** (Parsons School of Design, The New School), **Elizabeth Segran** (giornalista di FastCompany), **Scott Hartley** (venture capitalist e autore del libro The Fuzzy and the Techie), **Jake Knapp**, IDEO fellow e precedentemente Design Partner di Google Ventures.

Alla visita in Loison hanno partecipato una **ventina di talenti selezionati da tutto il mondo**: gli ospiti, dopo la visita ai vari **reparti artigianali** (produzione e confezionamento) hanno elaborato il **caso studio su Loison**, dove hanno analizzato una serie di macrotrend sulla scalabilità del sapere artigianale e portato a comparazione una serie di benchmark. Dario Loison con grande slancio si è prodigato nel partecipare pro-attivamente alla giornata, contribuendo non poco alla realizzazione del “Case Study”, lasciando infine agli studenti il processo di prototipazione, con due spunti riguardanti l'innovazione di prodotto e altri due per quella di servizio.

Al termine una meritatissima degustazione di **Macaron e Lollipop al gusto di Panettone Loison**, **Veneziana Albicocca** e **Spezie** - Novità 2018 e del **Panettone NeroSale** - Novità Inverno 2018 - ha chiuso gustosamente la giornata, con la consegna di un cadeau a tutti i partecipanti, perché la dolce esperienza Loison non si ferma mai!

Press Info:

press@loison.com

Anna Bottazzo +39 0444 557082 interno 420

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Dario Loison +39 348 4106615

www.loison.com - press.loison.com

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
Made in Italy

www.insolitopanettone.com

