

Dario Loison e l'anno che sarà

- *Affrontiamo il domani con spirito propositivo e combattivo per la realizzazione di nuove idee, come ad esempio la **nuova identità del catalogo monografia**: “**Diventerà un libro da collezionare**, proprio come la Latta limited edition”.*
- *È on line il **VII spazio digitale Loison** dedicato alla pubblicazione dei “**papers loison**”.*
- *Cosa contraddistingue Loison dalle altre piccole realtà artigiane? **Tenacia, Disciplina, Curiosità, Autocontrollo, Ispirazione, Altruismo***

Con quasi 150 pagine il nuovo catalogo è molto di più...

In un momento storico in cui tutto il mondo sta combattendo contro un "mostro" chiamato Covid-19, anche il nostro piccolo laboratorio non si è dato per vinto. Da sempre ci contraddistingue il nostro spirito propositivo e combattivo alla ricerca di nuove idee, una delle quali si è concretizzata con una svolta al nostro [catalogo](#) perdendo l'identità di listino ed evolvendosi quasi un **libro da 150 pagine**, una lettura da raccogliere, conservare, **collezionare**, come la Latta Limited edition oggi arrivata alla XIV edizione.

Pianificare, progettare, organizzare e realizzare una monografia è un lavoro, enorme, oserei dire quasi ciclopico se si rapporta ad una piccola azienda artigiana come la nostra. Un grande sforzo per essere sempre più vicini ai nostri clienti con un dialogo trasparente e onesto, aumentando così l'indice di affidabilità: in questo modo aiutiamo il nostro cliente - distributore o negoziante o consumatore finale - a capire e interpretare perfettamente il grande lavoro che c'è dietro.

Abbiamo sempre lavorato per il cliente: da 15 anni, infatti, raccontiamo la storia del nostro panettone e degli altri lievitati, con un libretto che inseriamo in ogni collezione. Ma quest'anno abbiamo fatto di più: è online il **nuovo spazio digitale**, [Papers.Loison.com](#) il **settimo** dopo il sito Istituzionale [Loison](#), [Press](#), [Insolito Panettone](#), [Loison Museum](#), [Biscotti](#), [Shop Loison](#), che documenta i nostri "**papers**", un lavoro significativo, una testimonianza di tutto il patrimonio documentale aziendale e la storia operativa della gestione Loison raccontata attorno all'*Heritage* delle generazioni Loison.

Se non è il nuovo prodotto qual è la novità Loison 2020?

La novità non è evidente nel prodotto in particolare; in verità il lievitato Loison ha una grande evoluzione di **crescita qualitativa** che solo poche piccole imprese artigiane come la nostra possono avere.

Abbiamo organizzato magnificamente il lavoro a valle: a partire dal servizio verso il cliente in termini di presenza e velocità operativa. Inoltre il 2020 vede un grande balzo in avanti nella **certificazione di processo interna** grazie a una grande innovazione tecnologica, amplificando lo standard di qualità interno.

Per un prodotto come il panettone che ha un processo così lungo, una lievitazione naturale che dura 3 giorni, è molto complesso mantenere standard così alti, e Loison è tra i pochi produttori artigiani ad essersi impegnato su **mantenimento e salvaguardia della qualità duratura**.

Loison va più in là del classico cliché “Tradizione - Passione - Innovazione”. Cosa c'è oltre?

In Loison c'è la **Tenacia**. Per essere tenace devi credere in un obiettivo con coerenza e combattere con tutte le proprie forze per raggiungerlo, portandolo avanti con **Disciplina** e non con la casualità. In Loison c'è **Curiosità**, il motore che alimenta la nostra creatività che si riversa poi sulla parte artistica delle nostre confezioni grazie a Sonia Design.

In Loison c'è **Autocontrollo**, nel senso del controllo interno in Loison; già dagli inizi degli anni 90, lavorando molto con i mercati esteri e quando in Italia ancora non era un obbligo e nessuno sapeva cosa fosse l'HACCP, ho fortemente creduto in questo sistema di autocontrollo. Proseguito poi con la certificazione volontaria BRC Food nel 2007. Autocontrollo aziendale inteso anche in termini di **Autodisciplina** e fermezza, come abbiamo dimostrato proprio durante i mesi di Lockdown dove abbiamo saputo reagire con spirito propositivo.

In Loison c'è **Ispirazione**, sempre in funzione di una visione che spesso manca nelle piccole realtà come la nostra. Cerchiamo di lavorare attraverso un disegno progettuale che si interseca con obiettivi a medio e lungo termine.

In Loison c'è **Altruismo**, una caratteristica che accomuna tutte le persone positive: non mi piace parlarne perché la beneficenza si fa e non si dice. Noi cerchiamo di essere altruisti non solo con il prodotto ma anche con la disponibilità. Pensando all'altruismo mi torna in mente il **Premio Filippin** ricevuto nel **2016 dall'Istituto Filippin**, dove ho studiato per sei anni; il premio è assegnato agli ex allievi meritevoli che nella vita hanno raggiunto importanti traguardi in ambito professionale, testimoniando nella quotidianità i valori morali e cristiani appresi negli anni della loro frequenza all'Istituto Filippin. Questa è la motivazione *“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”*.

Press Info:

press@loison.com

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Dario Loison +39 348 4106615

www.loison.com - press.loison.com

www.insolitopanettone.com