

“Fuori menu”: Dario Loison tra le storie di successo del made in Italy, raccontate nel libro di Fernanda Roggero

E' uscito in questi giorni il volume d'esordio della giornalista de Il Sole 24 Ore che narra come dietro ogni sapore ci sono donne e uomini di successo che hanno rivoluzionato il mondo del gusto italiano.

*Il mondo Loison è stato approfondito con 10 pagine suddivise in 5 sezioni: **Il mantra digitale; Industriale o artigianale; Dallo Cherry panettone alla Slice; Distinguersi in tutto; Piccoli ma attenti.** Cinque voci del capitolo "**Il panettone artigianale che vola in rete**" perfettamente calate sulla recente storia del laboratorio di Costabissara.*

"**Il panettone artigianale che vola in rete**" è il capitolo dedicato a Loison Pasticceri del libro "**Fuori menu - Gli imprenditori che hanno rivoluzionato il gusto made in Italy**" scritto da **Fernanda Roggero**, giornalista de Il Sole 24 Ore al suo esordio come autrice, edito da **Luiss University Press**.

E' un viaggio nell'imprenditoria italiana legata dal **Made in Italy alimentare** che, "ancora prima di essere un'economia è un'antropologia", come sottolinea l'antropologo e scrittore **Marino Niola** nella prefazione; "un modo di essere e di sentire contrassegnato dalla compresenza di tradizione e innovazione, da localismo e globalismo, da familismo e concorrenza". L'Italia è una giacimento di rare gemme enogastronomiche che hanno fatto della tavola tricolore un mito planetario, ma **dietro ogni sapore c'è una storia da raccontare**, una vicenda umana, sociale o personale che viene da lontano e che affonda le proprie radici nel proprio passato.

Il mondo Loison è stato approfondito con 10 pagine suddivise in 5 sezioni: Il mantra digitale; Industriale o artigianale; Dallo Cherry panettone alla Slice; Distinguersi in tutto; Piccoli ma attenti. Cinque voci del capitolo "**Il panettone artigianale che vola in rete**" perfettamente calate sulla recente storia del laboratorio di Costabissara. E' proprio vero quindi, come disse lo storico francese Marc Bloch, che **gli uomini sono sempre più simili ai loro tempi che ai loro padri**: "Dario è stato un precursore del digitale" scrive nel suo libro **Fernanda Roggero**. "Già nel 1996 aveva aperto il suo primo sito aziendale (oggi colleziona 8 spazi digitali, ndr) come testimonia un incuriosito articolo di Giuseppe Caravita, esperto di internet a quel tempo su Il Sole 24 Ore. Sei schermate semplici semplici, ma sufficienti a rendere Loison visibile sul web e iniziare con le prime vendite on line" conclude l'autrice.

Ma cosa differenzia la produzione dell'artigiano da quella industriale? "Quando mi chiedono come mi considero rispondo che noi siamo l'**evoluzione artigiana che può sopravvivere oggi**" spiega **Dario Loison**. "**Discontinuità di produzione e forte personalizzazione identificano il nostro saper fare artigiano**" continua il pasticcere di Costabissara. "In Loison l'**automazione è compensata da un intenso intervento umano** (e da un'alta incidenza del costo lavoro). Su ogni panettone ci sono dai cinque ai sette interventi manuali dei nostri operatori: quando si lavora il lievito, quando si inserisce la pasta nel pirottino, nel taglio del panettone, nella glassatura, nell'infornatura".

"Per me la vera innovazione è stata la **digitalizzazione dei processi aziendali** e il nostro obiettivo è procedere sempre di più verso un'azienda digitale" conclude Dario Loison oggi affiancato dal figlio **Edoardo**, quarta generazione Loison, che sottolinea: "Il nostro futuro? Sicuramente nello sviluppo della nicchia luxury e nei prodotti non stagionali".

Accanto a Loison, Fernanda Roggero nel suo libro "Fuori menu" racconta le storie di successo di Cantina Ferrari, Illy Caffé, Pasta Felicetti, Pomodoro Mutti, Associazione Elicicoltori, Grappa Nonino, Mieli Thun, Caseificio Gennari, Cantina Donnafugata, Riso Acquerello.

“Gli uomini sono sempre più simili ai loro tempi che ai loro padri”. Marc Bloch (Storico)

.....
PRIMAVERA · SPRING · PRINTEMPS
.....

· 2021 ·

Comunicato stampa n. 4 - 19/04/2021

Press Info:

press@loison.com

Giulia Marrucelli +39 347 0452739

Elisa Tronca +39 0444 557844 interno 428

Dario Loison +39 348 4106615

www.loison.com - press.loison.com