

## LE CINQUE STRATEGIE DI DARIO LOISON

*Anno dopo anno 5 strategie aziendali in Loison si rivelano efficaci e lungimiranti, e confermano le scelte intraprese, grazie ai risultati tangibili ottenuti. Ecco quali:*

- 1. Rinnovo Annuale Collezioni*
- 2. Nuovo Prodotto*
- 3. Mercati Esteri*
- 4. Web & Social*
- 5. Destagionalizzazione e interpretazione del Panettone*

### OLTRE IL 50% DI NUOVE COLLEZIONI OGNI ANNO

Ogni anno il Mood Loison cambia grazie alle idee innovative apportate da **Sonia Pilla**, moglie di Dario Loison, che da sempre, con la sua particolare sensibilità, crea un **sogno** attorno al panettone. Una delle innovazioni più intelligenti è stata quella di confezionare il Panettone con incarti e **packaging non vincolati alle Festività** e studiate per essere **funzionali** e riutilizzabili donando loro un secondo destino.

Il risultato di tanti sforzi è che ogni anno oltre il **50% delle collezioni Loison si rinnova** in funzione del nuovo Mood; tutto questo è possibile grazie a costanti studi e ricerche da parte di **“Sonia Design”**, un’unità di business Loison, che sta crescendo e acquisendo, anno dopo anno, una propria forza e un’identità ben precisa.

### NOVITÀ DI PRODOTTO

Nuovo packaging ma anche nuovo prodotto. Grazie a continue analisi, studi e ricerche, Dario Loison crea e stupisce con **l’innovazione continua nel gusto**. Solo gli ultimi anni parlano da soli.

Nel **2018** debutta il **Panettone NeroSale**. Una ricetta del caramello **100% Made in Loison**, senza l'utilizzo di semilavorati aggiunti, affiancato al cioccolato fondente monorigine.

Il **2016** vede nascere il secondo “Fior di Panettone”. In un’ottica di continua innovazione ecco che Dario Loison ha sfornato, è giusto il caso di dirlo, un’altra idea illuminata: il **Panettone alla Rosa**, unico e Prezioso grazie al sapiente Blend tra **Rosa Damascena** e **Sciroppo di Rose liguri, Presidio Slow Food**.

Il **2015** mette in luce una nuova idea, quello del “fior di Panettone”. La nuova collezione inizia con il **Panettone alla Camomilla**: nato un po’ per gioco un po’ per passione, calibrando e perfezionando gli ingredienti, ecco realizzato un delicato Panettone, dai profumi dolci e rassicuranti.

## **PENETRAZIONE NEI MERCATI ESTERI**

La continua opera di destagionalizzazione del Panettone ha visto crescere in maniera esponenziale l'export del prodotto Loison: **su 9.000.000 di fatturato circa il 50% è realizzato grazie ai mercati esteri.**

Il **2017** ved crescere la richiesta del Panettone Loison in **oltre 55 nazioni**: ai già consolidati mercati dall'Australia alla Francia, dal Canada al Brasile, si affiancano nuovi e insoliti Paesi, come ad esempio **Ghana, Zambia, Montenegro**, conquistati dal Gusto Loison.

Una tale forza è supportata dalla diversità di gusti che Loison offre anno dopo anno, una varietà di oltre **100 tipologie di prodotti** da ricorrenza e non.

## **GUSTO ON LINE E SOCIAL**

Tra le strategie intraprese da Dario Loison, quella della **trasparenza** e della forte penetrazione del mercato attraverso **Internet** sono state tra le più lungimiranti. Il confronto diretto e franco con tutti gli interlocutori, la **disintermediazione** e la massima **trasparenza nella comunicazione** on line e cartacea, sono valori che da sempre contraddistinguono efficacia ed efficienza in Loison Pasticceri. Dal **1996**, anno in cui nasce il **primo sito Loison** composto da poche pagine, oggi nel **2016** Loison si è sviluppato in **5 portali mirati** alla tipologia del visitatore:

1. [Loison.com](http://Loison.com), il sito istituzionale
2. [Press.Loison.com](http://Press.Loison.com), hub informativo rivolto ai professionisti della comunicazione
3. [Insolitopanettone](http://Insolitopanettone), dove gli chef amici Loison interpretano il Panettone come ingrediente "speciale" in ricette dolci e salate
4. [Shop.Loison.com](http://Shop.Loison.com), per acquistare on line i prodotti Loison
5. [Museum.Loison.com](http://Museum.Loison.com), il sito dedicato al Loison Museum che propone un percorso plurisensoriale alla scoperta del gusto e dell'antica tradizione pasticceria.

Una tale "penetrazione" nel web è stata così efficace che persino **Eric Schmidt, presidente del consiglio di amministrazione di Google**, l'ha presa come **esempio** nella sua pagina "La rivoluzione targata Web. E Google fa crescere l'economia del pianeta" uscita su "La Repubblica", inserto "Affari & Finanza" del **24 ottobre 2016**.

Oggi Loison è capillarmente presente su **8 piattaforme social** ed è affettuosamente seguito dai fan e follower di

1. [Facebook](https://www.facebook.com/loison)
2. [Twitter](https://twitter.com/loison)
3. [Instagram](https://www.instagram.com/loison)
4. [Pinterest](https://www.pinterest.com/loison)
5. [YouTube](https://www.youtube.com/loison)
6. [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/loison)
7. [Google Plus](https://plus.google.com/loison)
8. [Foursquare](https://www.foursquare.com/loison)

# Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy  
Made in Italy

## DESTAGIONALIZZAZIONE E INTERPRETAZIONE DEL PANETTONE

Il panettone è un dolce tipico italiano fortemente legato alla tradizione e alla stagione invernale, ma da sempre in Loison c'è stato l'impegno a destagionalizzarne il consumo. L'idea nasce negli anni 2000 quando Dario Loison comincia una serrata collaborazione con numerosi chef che ha permesso di realizzare un background straordinario di "adattabilità" del Panettone su tutti i piatti, sia dolci che salati.

Tutto ciò si è poi espresso e strutturato con la realizzazione del progetto **Insolito Panettone**, con tanto di **marchio depositato** nel **2004**, dove gli chef contribuiscono a svincolare il Panettone dai soliti cliché ed utilizzarlo come ingrediente versatile in tutti i piatti. Da allora oltre **21 chef**, di cui **9 stellati Michelin**, hanno interpretato il Panettone con le loro Ricette su Insolito Panettone:

1. **Stefano Agostini** - Ristorante **19.94**, Padova
2. **Danilo Angè** – Chef, Docente e Consulente
3. **Mattia Barbieri** - Ristorante **Enoteca Centrale**, Mestrino (Pd)
4. **Alberto Basso** – Ristorante **3Quarti**, Grancona (Vi)
5. **Enrico Bartolini** – **MUDEC \* \***, Milano - **Casual \* \***, Bergamo Alta - **La Trattoria \* \***, Castiglione della Pescaia (Gr) – **Glam \* \***, Venezia
6. **Davide Botta** - Ristorante **L'Artigliere**, Isola della Scala (Vr)
7. **Peter Brunel** - Ristorante **Borgo S. Jacopo \* \***, Firenze
8. **Lorenzo Cogo** - Ristorante **El Coq \* \***, Vicenza
9. **Alessandro Dal Degan** - Ristorante **La Tana Gourmet \* \***, Asiago (Vi)
10. **Andrea Fenoglio** - Ristorante **Sissi \* \***, Merano (Bz)
11. **Franco Favaretto** - Ristorante **Baccalà Divino**, Mestre (Ve)
12. **Enzo Gianello** - Ristorante **L'Altro Penacio**, Altavilla Vicentina (Vi)
13. **Herbert Hintner** - Ristorante **Zur Rose \* \***, San Michele Appiano (Bz)
14. **Franco Madama** - **Magnolia Restaurant \* \*** - Grand Hotel Via Veneto, Roma
15. **Marco Perez** - Ristorante **Amistà 33** - Byblos Art Hotel, Corrubio di Negarine (Vr)
16. **Renato Rizzardi** - Chef e Patron - Ristorante **La Locanda di Piero**, Montecchio Pr. (Vi)
17. **Andrea Rossetti** - Chef **Enoteca Centrale**, Mestrino (Pd)
18. **Martino Scarpa** - Ristorante **Ai Do Campanili**, Cavallino Treponti (Ve)
19. **Piergiorgio Siviero** - Chef e Patron - Ristorante **Lazzaro 1915 \* \***, Pontelongo (Pd)
20. **Maria Grazia Soncini** – Chef Patron - Ristorante **La Capanna di Eraclio \* \***, Codigoro (Fe)
21. **Daniele Zennaro** – Chef - Ristorante **Canova** - Baglioni Hotel Luna, Venezia

Tutte queste attività hanno portato Dario Loison a "inventare" prodotti a base di panettone che supportano gli chef per le loro ricette, come ad esempio il panettone in **Fette**, in **Polvere** e sotto forma di **Macaron** e **Lollipop**.

### Press Info:

[press@loison.com](mailto:press@loison.com)

Anna Bottazzo +39 0444 557082 interno 420

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Dario Loison +39 348 4106615

[www.loison.com](http://www.loison.com) - [press.loison.com](mailto:press.loison.com)

[www.insolitopanettone.com](http://www.insolitopanettone.com)



Loison Pasticceri dal 1938 - SS. Pasubio, 6 - Costabissara (VI) - Italy

Tel: +39 0444 557844 | Fax: +39 0444 557869 - [loison@loison.com](mailto:loison@loison.com) - [www.loison.com](http://www.loison.com)