



Una scommessa vinta

## «La sfida è gustarlo sempre»

Dario Loison, il profeta del panettone perenne



■ ■ ■ CARLO CAMBI  
VICENZA

■ ■ ■ A lui Babbo Natale il regalo gliel'ha già fatto. «Sta bon - mi dice con quella sua schiettezza mista a bonomia di vicentino Doc - go avù paura, ma lassù qualcun me vol ben». Eh sì perché l'altuvione che ha devastato campagne e aziende vicentine si è fermata a un amen da qui, Costabissara, dove Dario Loison, il profeta del panettone, ha la sua azienda. «Laboratorio artigiano, scrivilo sai». D'accordo Dario, laboratorio artigiano. Che però fa dei bei numeri: a pieno regime cinquanta pezzi al giorno tra panettoni, pandori, biscotti e altre *delicatessen* dolci. Ci siamo conosciuti diversi anni fa complice Franco Zuffellato perché Dario mi invitò ad una cena dove dall'antipasto al dolce si mangiava panettone. «Quella è la mia sfida: far mangiare il panettone tutto l'anno come avviene in tutti i paesi del mondo, tranne che in Italia, e di sdoganarlo dalla sola fruizione di fine pasto».

A pensarci bene il panettone non è diverso dal *pan brioche*. Con il *foie gras* è un giulebbe, tostato e sbriciolato in una crema di verdura è ortino, sempre leggermente tostato con un male alle prugne è incantevole. «Ma bisogna che sia buono», ammonisce Dario, «perché altrimenti addio fragranze, addio legerezze».

Il segreto, mi dice, è nella lievitazione: mai meno di tre giorni, nelle farine com'è ovvio. Ma mai usare lieviti di birra, solo lievito madre e quanto ai canditi, beh deve essere frutta vera. «Pensa che io mi sono incaporrito di cercare la frutta e di candirmela da solo o di farla candire da

artigiani di cui mi fido». Così nel catalogo di Dario - che produce tra l'altro ottimi biscottini da te al limone e al cacao, delle paste frolle da uolo - il panettone c'è al Chino di Savona, al Mandarino di Sicilia, al Cedro di Diamante. Significa percorrere l'Italia alla ricerca del meglio, significa fare oltre cento degustazioni all'anno utilizzando i panettoni magnum. «Perché più il panettone è grosso, più è fragrante».

### ■ ■ ■ IL LIBRO



#### NON SOLO DOLCE

Creatività e versatilità del Panettone. Insomma un elogio al dolce natalizio per eccellenza da consumare 365 giorni. Questo è quanto racconta il libro "Mille e un panettone" che Dario Loison ha scritto con Barbara Carbone (Trenta Editore). È un diario di gusto sull'uso del panettone in cucina. Pagina dopo pagina le ricette dello chef Fabrizio Ferrari (Bergamo, 1 stella Michelin) danno vita a interi menu che ruotano il panettone protagonista sulle nostre tavole tutto l'anno. Non mancano le ricette straniere, realizzate appositamente da alcuni chef d'Europa e del Mondo, da Lugano a New York, passando per Città del Capo. Il tutto impazzito dall'esperienza e dall'arte pasticceria di Dario Loison che ha fotografato ogni piatto e ha arricchito il libro con le immagini d'epoca tratte dal suo archivio storico.

Dario Loison è l'erede di tre generazioni di panificatori. Oggi è l'esempio della determinazione dei veneti, della capacità imprenditoriale unita alla passione che significa eccellenza. «Qualità totale è il mio credo, altrimenti non riesci a fare il cinquanta per cento di esportazione come faccio io». Mercati principali: Germania e America, ma ora ha conquistato anche i giapponesi e i Mandarini (quelli di portafoglio) cinesi ai quale piace tanto «quello al mandarino». Of course.

Ma il segreto di Loison qual è? «Semplice: declinare la tradizione con il massimo di innovazione, avere confidenza con le lingue. Io ho girato il mondo prima di sedermi alla scrivania e ora attraverso il sito [www.jinsolito.com](http://www.jinsolito.com) dove lavorano trenta blogger riesco a monitorare i gusti dei miei clienti, ad avere il *feed-back* sui nuovi prodotti. Uso tutti come assaggiatori e poi sul gusto taro il prodotto. Che per me è anche *plum cake* alla frutta, una buona Veneziana, crostatine alla frutta. Ma tutto deve stare dentro i miei parametri: frutta vera, farina ineguagliabile, burro di primissima qualità, lievitazioni lunghe e cotture non stressanti». E il sogno? «Vedere il panettone in carta nei ristoranti tutto l'anno».

Scusa Dario perché tu vendi il panettone e meno pandoro? «Il pandoro lo faccio e mi pare buono, ma il pandoro è semplice, poi fa tanto volume e rende meno». E la massima soddisfazione? «Quando il Comune di Milano mi ha chiesto di fare il Panettone Milano. Io un *mazgata* che faccio l'unico Panettone targato Milano». Per dirla con Abatantuono: scusa te se è poco!