

□ L'INTERVISTA DARIO LOISON

Il segreto? Materie prime e niente farciatura. Io punto tutto sulla frutta Unirlo al salato non è bestemmia: col foie gras ci mettono le brioches...

«Tranquilli, con me mangerete il panettone E ben oltre Natale»

L'artigiano che in Veneto sforna il dolce perfetto: «Vi spiego in un libro come farlo restare in cucina tutto l'anno»

Paolo Marchi

Costabissara è uno dei tanti comuni italiani che per capire dove siano mai, devi consultare il signor Google, settemila anime in provincia di Vicenza e una che sprizza bontà. Dario Loison, terza generazione di fornai prima e pasticceri oggi, si è specializzato in panettoni senza vendere l'anima alla quantità, quel che costi a livello di qualità. Resta artigiano, ma ha saputo sviluppare quel minimo di produzione che gli permette di farsi conoscere anche - e magari soprattutto - lontano dal Veneto: «Tutto ebbe inizio con mio nonno Tranquillo, fornaio, che poi passò la mano a mio padre Alessandro: ho un fratello, Tranquillo come il nonno, impegnato però in tutt'altro settore. Io? Io sono nato nel 1962 tra pani, biscotti e bomboloni».

Il primo panettone di Dario Loison?

«A quattro anni, nel '66, ma, crescendo, non puntai subito sulla pasticceria. Studiai economia aziendale a Venezia, feci sei anni nei militari e come ufficiale imparai a gestire bene un gruppo, cosa che serve di utile e importante anche da civile. Non ci crederà, ma prima di prendere il posto di mio padre, mi misi a vendere macchine per sprigionare in lavorazione e quanto di più lontano ci possa essere da quello di un forno pieno di panettoni. Quando tornavo a casa, mi spogliavo e in mutande passavo un po' di tempo in relax in laboratorio, mi ripulivo».

La svolta nel...?

«Tra il 1992 e il '94, con mia moglie Sonia presi definitivamente in mano l'azienda».

panettone!
Mille e un...

L'ARCIATA
Filetto di vitello in crosta di panettone, punterelle e salsa di panettone

Ingredienti per 4 persone
- 4 medaglioni di filetto di vitello
- 2 albumi
- 200 gr di panettone grattugiato
- 200 gr di punterelle
- 1/2 litro di sugo di carne
- 100 gr di panettone
- aceto balsamico tradizionale
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe nero

Monta a neve ben ferma gli albumi e amalgama al loro interno il panettone grattugiato. Fai scottare i medaglioni di vitello in padella 2 minuti circa per lato; quindi copri con la pastella di albumi e panettone grattugiato. Inforna per circa 7-8 minuti. Nel frattempo pulisci le punterelle e condiscile con olio, aceto, sale e pepe a piacere. A cottura ultimata disponi i filetti al centro di ciascun piatto, guarnisci con le punterelle e riempi il tutto con la salsa di vitello precedentemente frullata con il panettone.



ARTISTA Dario Loison, maestro del panettone

caggio. Un nostro pezzo, per essere pronto, ti impegna 72 ore più 6/8 perché si raffreddi. De vi pur metterlo da qualche parte e lo spazio non è mai sufficiente. E con i pandori è peggio, per chi li produce, perché hanno un terzo di volume in più e quindi un terzo di potenziale fatturato in meno».

Il sistema Loison?

«Materie prime perfette e artigianalità della lavorazione, da noi tutto è fatto ancora a mano, eccetto la porzionatura dell'impasto».

Il panettone ha un mercato stagionale, legato al Natale, eppure...

«Stagionale per chi non vuol guardare oltre lo punzi subito e molto sui mercati stranieri dove i palati sono ben poco allenati alla qualità, a prescindere dai prodotti di scarso valore che anche noi italiani esportiamo, e per la bontà sono pronti a spendere bene. Poi, lavorare per Paesi lontani, Giappone, Australia, il Sud America, fa sì che tu possa produrre già a settembre, consideriamo infatti che solo il trasporto in nave occupa sei settimane e a novembre tutto deve essere consegnato».

Poco ma ottimo.

«Non posso andare oltre i 5/6 mila pezzi al giorno, quando un industriale ne fa anche 8 mila con una solai linea, in stagione attiva 24 ore su 24. Comunque, il più grande produttore non è in Italia, bensì in Brasile, Bauducco».

C'è il panettone classico, poi quelli creativi.

«Io mi vanto di non rovinare il prodotto con farciture cremose, punto sulla frutta, mandarini, fichi, albicocche, amarene...».

E ora un libro, per la Trenta Editore, Mille e un panettone, mille anche perché lei va oltre il lato D.

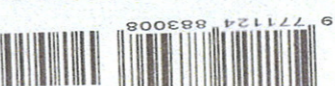
«Vero, sprono gli chef a usarlo anche in piatti dall'anima salata. Non è una bestemmia, l'esempio classico è quello del foie gras servito con pan brioche, perché non fare altrettanto con il panettone? Si tratta di avere misura, ad esempio nel tonno sostituisce il pangrattato e nei canederli, penso a quelli di Herbert Himmter vicino Bolzano, si abbinano al pane. E poi sono buoni profumati».

Il grande nemico?

«L'ignoranza e le catene distributive che usano il panettone come prodotto-civetta. È chiaro che chi accetta certe ordinazioni, a prezzi minimi, pagherà le arance candie 90 centesimi al chilo, quando io ne sborso 4,50 euro. Il resto lo fa il lievito di birra, simili dolci difficili da digerire. Tanti dicono "mai più", poi passa un anno e quando torna Natale molti ci ricascano. Il buon panettone è digeribile, lascia memoria solo nella testa».



il Giornale



DOMENICA 24 OTTOBRE 2010

Direttore editoriale VITTORIO FELTRI

Anno XXXVIII - Numero 253 - 1,20 euro

www.ilgiornale.it