

Il mago del panettone? Non abita a Milano

Il vero dolce meneghino d'artista nasce in Veneto, **nel laboratorio di un pasticciere che usa solo lievito madre** e i segreti di nonno Tranquillo

Gioia Locati

Il re del "panatton" (pronuncia panatùn) - per dirla alla milanese - è veneto. Usa la vaniglia del Madagascar, il pistacchio di Bronte e il fico Dottato Cosentino per arricchire e profumare l'impasto. Sa calibrare spezie, canditi e tutte le specialità tutelate dall'associazione Slow Food. È un artigiano di Costabissara, nel vicentino, che, insieme alla sua squadra di pasticceri, insiste a preparare i panettoni con 72 ore

di lievitazione, usando solo pasta madre (lievito senza chimica, ottenuto dalla miscela di acqua e farina fermentata). Li fa cuocere per un'ora e li lascia raffreddare naturalmente. Al contrario, un panettone industriale col lievito di birra cresce in 36 ore, è precotto al microonde, si impasta in sette minuti, si finisce di cuocerlo in 40.

Tutto questo non inizia e finisce in una pasticceria di provincia, per la gioia del palato dei soli vicentini. No signori, il re del "panatton" è capace di

spedire le sue dolcezze in mezzo globo. Lavorando sodo tutto l'anno «perché questo è un mestiere che dà utili solo se c'è sacrificio». Infatti, Dario Loison, 50 anni, non è ricco («giro su un'Audi usata») vive in azienda 10 ore al giorno insieme alla moglie Sonia, architetto, dedita al packaging dolciario. E sentite il risultato:

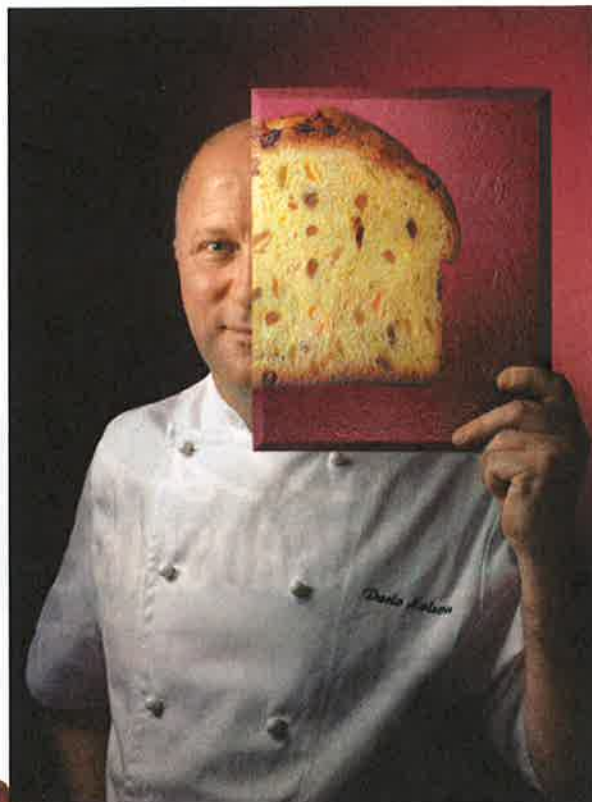
Dario Loison esporta i suoi panettoni in tutto il mondo. Lavora 12 mesi l'anno

per creare un dolce artigianale, con ingredienti di qualità, come quelli tutelati

dall'associazione Slow Food, il pistacchio di Bronte o il fico Dottato Cosentino



Delizie di Natale Dario Loison



Il packaging dei panettoni è studiato dalla moglie Sonia che ogni anno crea una «collezione» nuova. C'è la linea barocca con

le immagini dei putti, il sacchetto elegante con la catena gioiello, le confezioni in latta e le fettucce lavorate a gros grain

così trovo i clienti. Ho capito il valore delle materie prime di qualità, come? Ascoltando il cliente vicentino che compra qui in pasticceria e mi dice "l'aroma di caffè non si sente". Io correggo: aggiungo, migliore. C'è un abisso fra un candito buono e uno insignificante, se voglio fare un buon panettone scelgo il primo». Però siete attenti anche all'immagine. «Certo, mia moglie Sonia è dotata di particolare gusto, ha creato vere e proprie "collezioni" per vestire i dolci. Quest'anno prevalgono le suggestioni Belle Epoque, carte di colori verde veneziano, rosa antico, avorio, in tonalità effetto 'talco' come se fossero ricoperti di cipria, con fregi dorati e pizzi». C'è la linea barocca con le immagini dei putti, c'è il bauletto in cartoncino, le confezioni in latta rotonde o il sacchetto elegante arricchito di catena. A chiudere il pacco, le fettucce lavorate a gros grain, il colore è abbinato agli ingredienti, verde per il panettone al pistacchio, vinaccia per quello all'amarena. Non solo innovazione, anche tradizione: «Abbiamo recuperato la moneta del Doge, la famosa osella e la usiamo come ferma nastro per la veneziana. Le oselle erano le anatre che venivano donate al Doge durante la stagione di caccia. Col tempo, il regalo venne sostituito da monete a conio limitato che mantennero il nome di osella. Noi l'abbiamo ripresa per valorizzare la confezione. Si può usare come ciondolo, come portachiavi, come ricordo. O per raccontare questa storia».



il laboratorio Loison sforna 5 mila panettoni al dì per quattro giorni la settimana, 25 le scelte, al mandarino tardivo di Ciaculli, al prosecco, all'albicocca e zenzero, ai fichi, all'amarena e cannella, al chinotto, al cioccolato, per citare i più richiesti, che variano dai 100 grammi ai 10 chili. D'obbligo chiedergli come fa. «Se lavorassi in affitto a Milano, non potrei. Non avrei lo spazio per lasciar raffreddare i panettoni». Invece, nella campagna veneta l'ampio laboratorio è di sua proprietà. Loison ha appreso i segreti dal nonno, Tranquillo, che nel '35 acquistò qui il primo forno a legna. Toccò al padre, Alessandro, accrescerne la produzione. Il nipote Dario entrò in azienda nel 1992 a trent'anni. «Avevo lavorato a Londra nei dieci anni precedenti, sono stato operaio, pizzaiolo, ho imparato la lingua, ho finito gli studi in Italia e, quando ho messo piede qui dedicandomi ai mercati esteri,

ho "portato a casa" in poco tempo un ottimo cliente. Il panettone Loison veniva venduto nella prestigiosa catena londinese Waitrose». E c'è rimasto fino a quando il cambio sterlina-euro è stato favorevole, più o meno cinque anni fa. Poi basta «però abbiamo conquistato altri clienti - spiega Loison -. In testa la Francia (400 mila euro di fatturato), poi l'Olanda, la Germania, gli Stati Uniti e il Canada (entrambi 100 mila euro di fatturato) il Sudafrica (70 mila euro di fatturato), anche Australia e Giappone, in tutto sono 40 i paesi che ricevono il nostro panettone. In Brasile (80 mila euro di fatturato) ci siamo conquistati uno spazio di nicchia d'alta gamma accanto al marchio leader che vende il prodotto a basso prezzo».

Come può un dolce artigianale diffondersi su larga scala? «Ho una ventina di dipendenti, la metà pasticceri, l'altra metà impegnati a confezionare, con mia moglie. Lavoriamo tutto l'anno. All'estero il panettone si mangia sempre. Marciamo a pieno ritmo in luglio e sotto Natale. Punto tutto sulla qualità, ho ridotto la rete distributiva. Grazie a internet acquisto io direttamente le materie prime, senza bisogno di intermediari. E