

UNIONCAMERE. Seminario sull'Asia

Oggi alle 9.15 Unioncamere Veneto organizza al parco Vega di Marghera Venezia un seminario dedicato ai mercati dei paesi dell'Asia centrale in fase di forte sviluppo.

CONFARTIGIANATO. Sulle pensioni

Un incontro dedicato alle principali novità in materia previdenziale. È quello organizzato oggi dal mandamento di Schio di Confartigianato nella sede di via Campagnola alle 18.

QUALITY LIVING. Premio negli Usa

Quality Living - il concept store veronese dedicato alla qualità dell'abitare - è il vincitore del Global Innovator Award (Gia) 2012-13, consegnato a Chicago.

LA STORIA. Al Cuoia serata di gusto con il pasticciere di Costabissara

Loison cresce con una nuova catena di negozi

Tra le novità dell'azienda la granella di panettone: una polvere in vasetto che accompagnerà le ricette

Roberto Luciani

"L'insolito panettone". Chissà se uno come Dario Loison sarebbe piaciuto a Lina Wertmüller, di sicuro però il pasticciere di Costabissara non solo non si è fatto travolgere dalle maree, dalle onde anomale e dai maremoti del mercato industriale ed economico ma ha finito con lo stravolgere il senso ed il consumo di uno dei prodotti più tradizionali della azzurra cucina italiana sottra-

Artigianalità e innovazione continua i segreti dell'impresa che esporta i suoi prodotti al 45%

endolo al ricatto, meglio all'angusto orizzonte, della stagionalità. Facendolo diventare di fatto un vero e proprio marchio d'impresa e realizzando come una profezia la nota frase di Renato Ponzoni secondo cui il Natale quando arriva arriva. Panettone tutto l'anno, dunque, e non solo a fine pasto.

Anzi, riproposta nei "Venerdì a cena", serata di studio e gusto organizzata al Cuoia di Altavilla Vicentina all'interno del Master in Business Administration con il titolo - e non poteva essere altrimenti - di "Insolita cena, insolita impresa", l'intuizione di Loison sta proprio in quel "Manuale di Istruzioni" che accompagna ogni suo gustoso prodotto. Nel quale, accanto a tutte le informazioni su quello che andrete a mangiare, si trovano anche ricette per gustarlo in maniera

diversa. Insolita appunto. Innovazione continua e lui, 50 anni portati con grande curiosità e attenzione persino maniacale verso la comunicazione e i giudizi del cliente, racconta assieme alla sua storia anche l'ultima novità: il panettone dematerializzato. Una polvere in vasetto che, assicura, assieme al nuovo ricettario rivoluzionerà il piccolo mondo antico e moderno della cucina. Di casa e del grande chef. La storia di questa azienda è oramai patrimonio della vicentinità, ma dal 1938, quando nonno Tranquillo aprì la panetteria, al 1992, quando Dario rilevò dal padre l'attività di famiglia per trasformarla in altro, l'evoluzione degli aggettivi è andata di pari passo con quella dell'azienda e dei fatturati. Con un filo rosso che non è venuto mai meno: l'artigianalità: «Nel mio laboratorio lavora-



Dario Loison con una colomba pasquale

no una ventina di persone, produciamo e distribuiamo qualche milione di pezzi, il 95% con il nostro marchio. Esportiamo per il 45%, abbiamo un fatturato di 6 milioni di euro ed un mercato consolidato di 50 Paesi. Eppure tutte le fasi di lavorazione dei prodotti sono identiche a quelle impiegate ai tempi di mio nonno e rispettano la naturalezza e la lentezza dei processi: dalla lievitazione, che dura ben settantadue ore e che si basa sulla genuinità del lievito madre naturale a bassa acidità, fino al raffreddamento, fondamentale per garantire la freschezza e la fragranza dei prodotti nel tempo». Un passo in più e diventerebbe banale, meglio continuare in quella ricetta che unisce tradizione e tecnologia, scelta selezionata delle materie prime - Loison si serve di presidi Slow Food come il ce-

dro di Diamante e il pistacchio di Bronte - ed una ricerca che non finisce mai in tutti i settori, packaging compreso.

Ma se l'immagine curata dalla moglie con il ramo "Sonia Design" è di per se stessa un'azienda nell'azienda, la creazione di una catena di negozi nel mondo sarà un altro passo significativo. A proposito era il 1994 quando Loison decise, avanti come sempre, di affidarsi alla vetrina di internet. Allora furono una casalinga svedese e un gelataio sordomuto residente in Giappone i primi clienti della sua bottega virtuale. «Essere trasparenti e sinceri. Oggi tutti parlano di qualità, ma questo è un ambito che richiede grande impegno e etica professionale. Da noi tutto è rigorosamente certificato». Così venderà panettone tutto l'anno ai francesi e volete mettere la soddisfazione? ●

IL WORKSHOP. Una tre giorni per i "buyer"

Da tutta Europa per conoscere i prodotti berici doc

Gli incontri con dieci produttori, sono stati organizzati dal Consorzio di tutela vini di Gambellara

GAMBELLARA

Un workshop organizzato dal Consorzio tutela vini Gambellara doc ha portato un gruppo di compratori europei a conoscere le aziende del territorio. I "buyer" sono arrivati da Austria, Germania e Svizzera per una tre giorni di incontri con dieci realtà produttive "doc" della nostra provincia, e che vedono nella Garganega da terreni vulcanici il punto di forza della propria offerta.

Gli importatori hanno potuto assaggiare i prodotti tipici del territorio, dalla sopressa vicentina dop al provolone Valpadana dop, fino al dolce tipico "Brasadelo", e provare la cucina del gruppo ristoratori della "Strada del Recioto", abbinati ai vini del Consorzio. Un'intera giornata è stata poi dedicata agli incontri diretti fra produttori e importatori, con la formula ormai consolidata degli incontri programmati: mezz'ora a disposizione per ogni "buyer" per conoscere cia-

scuno dei 10 produttori presenti, con un'agenda che ha visto tutti impegnati per un'intera giornata. La mattinata successiva è stata poi dedicata alle visite in cantina e in vigneto, per vedere in prima persona quello che il giorno precedente era stato spiegato a voce. Finanziato dai fondi del Piano di Sviluppo rurale della Regione Veneto, con un progetto articolato in eventi in Italia e all'estero, questo workshop è il primo atto concreto dopo che il Consorzio ha ottenuto l'Erga Omnes lo scorso gennaio.

Grande la soddisfazione dei produttori presenti, riassunta nelle parole del presidente del Consorzio, Giuseppe Zonin: «I buyer si sono subito dimostrati molto interessati ai nostri prodotti e sono rimasti colpiti soprattutto dalla mineralità dei nostri vini, frutto dei terreni vulcanici su cui sono coltivate le viti. Siamo molto soddisfatti di come è andato questo primo workshop, che è stato reso possibile dal recente ottenimento dell'Erga Omnes».

Il Consorzio tiene così fede a un impegno di internazionalizzazione che aveva deciso di prendere con i soci nel corso del 2012. ●