

Dario Loison

Un artigiano di altissima qualità



Dario Loison è oggi il volto e l'anima della storica pasticceria Loison che da tre generazioni realizza dolci d'autore e li porta sulla tavola di tutto il mondo. Fedele alla tradizione, ancora oggi Dario produce i suoi Panettoni, i Pandori, le Colombe e le Focacce come omaggio alle sue origini e con la stessa passione trasmessagli dal padre Alessandro.

La storia della pasticceria Loison è la storia di tre generazioni accomunate dalla passione per i dolci artigianali, qual è il segreto del successo della vostra azienda e come si differenzia oggi la produzione Loison da quella del passato?

Tre generazioni in oltre 70 anni: le nostre sono storie totalmente diverse, data l'evoluzione degli stili di vita e dei consumi del nostro cliente.

Dapprima un lavoro magari frutto di necessità e di spirito d'impresa, in cui la qualità, era spesso sottovalutata dal consumatore in quanto la richiesta era altissima e i soldi pochi, del resto la nostra attività nasce in aperta campagna, con un mercato molto limitato. E' il Nonno Tranquillo il primo ad amare l'arte della panificazione e a trasmetterla a papà - Alessandro Loison, ndr - che affianca all'attività di fornaio, quella di pasticciare per poter ampliare il suo mercato nell'immediato dopoguerra.

Nel 1992 subentro io, operando in piena autonomia e "rivoluzionando" l'azienda: la mia scelta è stata a favore dell'estrema qualità, puntando su alcune linee di prodotti, in particolare i lieviti naturali, e sviluppando mercati diversi e nuovi, meglio se esteri, in cui la richiesta primaria è del Made in Italy di qualità e non del prezzo!

Non ha mai temuto che lo sviluppo dell'azienda Loison a livelli industriali rischiasse di mettere a repentaglio la qualità artigianale dei Vostri prodotti?

No, perché il problema non era la quantità. Abbiamo comunque sempre puntato sulla qualità superiore del prodotto, dell'imballo e del servizio al cliente, marciando in direzione opposta a quella dell'industria, continuando, cioè, a fare solo quello che sapevamo fare: gli artigiani di alta qualità.

Scelta la nostra nicchia di mercato, abbiamo sviluppato al meglio tutte le nostre potenzialità, innovandoci.

Paradossalmente è risultato più semplice operare in questo modo al servizio di clienti esteri.

La differenza rispetto ad un tempo è solo che invece di fare 100 pezzi in un giorno ne facciamo circa 5000, ma di 10 tipologie diverse e con magari 30 confezioni a mano tutte diverse e disegnate interamente da noi.

Qual è il suo motto/ la sua filosofia in cucina?

Ho sempre lavorato pensando alla qualità percepita dal cliente, non pensando a me, quindi, ma a tutto quello che ruota attorno al prodotto, alla sua migliore degustazione.

Ho cercato di capitalizzare al meglio tutte le esperienze trasversali, e non solo settoriali, che mi hanno arricchito. Il tutto con tanto, tanto e ancora tanto lavoro e quindi sacrificio.

Ormai lei è noto in tutto il mondo per il suo Panettone Insolito, di che cosa si tratta esattamente, da cosa nasce questa idea e qual è la versione più originale che abbia mai realizzato?

Viaggiando per il mondo ho visto e assaggiato le più svariate interpretazioni del Panettone:

- in Francia il Pan Brioche con il Fegato d'oca è una quotidianità ed il Panettone lo comprano tutto l'anno

- in Inghilterra ho mangiato il Bread and Butter Pudding Panettone e anche il Tiramisù di Panettone





- uno chef stellato belga mi fece assaggiare Invidia, Panettone e Fegato d'oca in giugno.

Questi sono solo alcuni esempi, ma tutti i paesi hanno prodotti simili al Panettone, il Kulic in Russia... lo Stollen in Germania...

Con alcuni amici chef abbiamo iniziato a fare delle serate a tema fin dal 2004 con entusiasmo e ottimo riscontro del pubblico. L'esperienza ha avuto un suo naturale sviluppo nell' 'Insolito Panettone', che è anche un nostro marchio, e comprende tutte le nostre attività del "mondo Panettone" fuori dalla storica tradizione.

Una sfida per indurre gli chef, che non sempre amano osare nel loro locale, ad abbandonarsi alle innovazioni in tema di Panettone. 'Panettone Insolito' oggi è anche un sito/blog con tutte le idee e ricette raccolte da amici chef e dai foodies che ci seguono.

Lei produce anche il Panettone con il Brand Milano. In quanto vicentino, cosa ha pensato quando le hanno fatto questa proposta?

Dapprima non credevo fosse possibile soprattutto alla luce dei potenziali risvolti economici, di volume e di impegno richiesti che non erano idonei ad un piccolo laboratorio come il nostro.

Poi verificato che la richiesta era solo finalizzata ad un Panettone di qualità, quindi al latte più burro fresco, con vaniglia in bacche e agrumi italiani, che veicolasse nel mondo l'immagine di Milano, ho aderito con entusiasmo al progetto. Pochi ma buoni, e nel Mondo! Per noi poteva andare bene! Ed il progetto ha avuto inizio e si è sviluppato con trasparenza e collaborazione.

Come trova il suo settore oggi?

Difficile, come tanti altri, pieno di sfide ma anche di nuove possibilità, rese però complicate dal nostro sistema intricato di leggi e dalla poca flessibilità del nostro mercato particolarmente ricco di lacci burocratici costituiti da leggi descrittive prive di schemi applicativi semplici. Di conseguenza anche il desiderio di un nuovo punto

vendita ha delle grosse difficoltà di realizzazione e la gestione del personale e quindi il suo costo è ancora più complesso

Quali sono i paesi stranieri più golosi dei Vostri prodotti e qual è il dolce più richiesto in assoluto?

Siamo partiti dall'Europa ed in particolare dall' Inghilterra, in virtù delle mie esperienze di studio e lavoro fatte da ragazzo, e poi, grazie ad internet, non abbiamo praticamente più avuto limiti: oggi riforniamo oltre 35 paesi al mondo, ormai nostri clienti consolidati, dove mandiamo i nostri Panettoni su ordinazione. Non grandi ordini, ma continui, e programmati, che ci danno immense soddisfazioni.

Le nuove specialità al Mandarino di Ciaculli o all'Amarena e Cannella, piuttosto che all'Albicocca e Zenzero ricevono molte richieste con nostra grande gioia.

Quale nazione la affascina maggiormente in termini culinari?

Quando possiamo io e mia moglie trascorriamo qualche giorno a Londra, una delle capitali europee più stimolanti in quanto ad innovazioni, ma non posso dire che Parigi sia da meno: la tradizione culinaria francese resta per noi fondamentale.

Per quale personaggio celebre cucinerebbe e con quale dolce lo stupirebbe?

Non sento la necessità di stupire nessuno in particolare e mi piace servire al meglio in ogni occasione per regalare un'emozione al cliente, all'amico o al commensale che mi trovo di fronte. E' bellissimo sentirsi ricordare nel nome del gusto, dei profumi e degli aromi di un dolce che ha lasciato un particolare segno positivo.

Nelle due pagine, dall'alto in basso:

- Uno scatto di Dario Loison
- Prodotti confezionati Panettone e Colomba Loison
- Finissima biscotteria tutto burro Loison



KENWOOD
CREATE MORE

club

kenwoodclub.it:
il più gustoso d'Italia

