



Marketing

Oggi



IL QUOTIDIANO DEI PROFESSIONISTI DI MARKETING, MEDIA E PUBBLICITÀ

Loison in 55 paesi esteri. Al via la nuova linea di biscotti in confezioni di design

DI IRENE GREGUOLI VENINI

Latte, burro e panna di montagna, fior di farina, mandorle e zucchero italiani, sale marino integrale di Cervia e presidi Slow Food, come la vaniglia Mananara del Madagascar, il chinotto di Savona e il mandarino tardivo di Ciaculli: sono questi alcuni degli ingredienti con cui Loison affronta la Pasqua. Tra le proposte più innovative di quest'anno ci sono la colomba nocciolata alla pesca, e quella all'amarena e cannella, sempre in confezioni particolari, spesso ispirate a scatole d'alta pasticceria del passato. A ciò, quest'anno, si affianca anche il lancio della linea di biscotteria al burro, dopo un 2015 chiuso con 8 milioni di euro di fatturato, in crescita a doppia cifra rispetto al 2014, di cui metà dovuti ai mercati esteri.

«I due gusti più innovativi sono la colomba nocciolata con canditi alla pesca, molto interessante per la delicatezza del gusto, e quella all'amarena e cannella», spiega Dario Loison,

il patron dell'impresa dolciaria di Vicenza specializzata dal 1938 in panettoni gourmet dolci e salati. «Poi abbiamo quella al mandarino tardivo di Ciaculli, un nostro grande classico. Per ora siamo soddisfatti, e anche il 2015 è andato bene: abbiamo raggiunto 55 paesi esteri, con quasi 4 milioni di fatturato dovuti all'export, dove abbiamo circa 300 clienti: i mercati più importanti sono Francia, Stati Uniti, Inghilterra, Germania, Canada e Australia. All'estero siamo presenti in negozi gourmet e in alcuni paesi in catene di supermercati», continua Loison. «Abbiamo anche cominciato a esportare quella che è la novità del 2016, ovvero la nuova linea di biscotteria al burro di alta gamma in lattine regalo disegnate da Sonia Design».

Le nuove gamme di biscotti, introdotte anche per dare continuità a



Dario Loison
e alcuni prodotti
Loison

una strategia di destagionalizzazione delle vendite, sono proposte in contenitori istoriati con disegni di giardini fioriti: una linea comprende Zaletti, Maranei

e Bacetti, l'altra i biscotti Caffettino, Canestrello e Favetta, cui si aggiungono la linea alla frutta, con biscotti al limone, albicocca e pera, e la linea meditazione, composta da biscotti speziati alla camomilla, liquirizia e amarena-cannella.

Dal punto di vista della comunicazione, oltre agli eventi legati al mondo del gusto cui l'impresa partecipa, è molto importante la parte digitale, grazie al sito istituzionale (loison.com) che raccoglie la storia e tutte le informazioni sui prodotti, cui si affianca il portale insolitoipanettone.com, in cui si trovano ricette a base di panettone, e anche il canale YouTube, in cui sono disponibili diversi video su come usare il panettone in cucina in modo innovativo.

—© Riproduzione riservata—