

Loison Pasticceri dal 1938: da tre generazioni il segreto è la pazienza

Una storia fatta di passione per la dolcezza

- [> Pasticceria d'autore](#)
- [> Dal nonno Tranquillo al vulcanico Dario](#)
- [> Sonia Pilla l'artista del packaging dei prodotti di Dario](#)
- [> Venti esperti pasticceri negli oltre 4000 metri di laboratorio](#)
- [> Paziente lievitazione naturale](#)
- [> Scelta degli ingredienti](#)
- [> Confezioni uniche, immagine esclusiva](#)
- [> Museo Loison: cultura e passione](#)
- [> A tu per tu con Dario Loison](#)

Pasticceria d'autore

La tradizione è il principale ingrediente, la passione il calore che scalda i suoi forni: da tre generazioni Loison crea Pasticceria d'Autore, oggi sulle tavole di tutto il mondo. Se è vero che per i veri intenditori non è Natale senza una fetta di panettone di Dario Loison, capace di coinvolgere tutti e cinque i sensi grazie all'alta qualità delle materie prime, alla lavorazione e alla ricercatezza delle confezioni; è anche vero che Loison non significa solo panettoni e pandori (disponibili tutto l'anno), ma anche una vasta gamma di prodotti che addolciscono ogni momento della giornata. I biscotti al burro Loison ad esempio sono dei piccoli peccati di gola, caratterizzati da una sorprendente qualità delle materie prime.

Sono dodici le piccole delizie pensate da Loison e presentate in prestigiose confezioni pronte. Dodici come le ore del giorno, i mesi dell'anno e i segni dello zodiaco: come a dire che c'è un biscotto Loison per tutte le occasioni (canestrelli, zaletti, bacetti, maraneo, cacao, limone, albicocca, pera, caffè, camomilla, amarena-cannella, liquirizia).

Da non dimenticare poi la veneziana Loison che, sia nella versione classica, con mandorle e granella di zucchero, che nelle moderne interpretazioni fruttate di Dario Loison, si presenta in una confezione degna di una tradizione tanto nobile, impreziosita dall'osella che ne sigilla il design.

Dal nonno Tranquillo al vulcanico Dario

Origini semplici, prodotti genuini: il pane fatto nel forno a legna, i dolci tradizionali veneti. Comincia da qui la storia della famiglia Loison, che avvia la sua attività sul finire degli Anni Trenta. È nonno Tranquillo il primo ad amare l'arte della panificazione e a trasmetterla al figlio Alessandro; insieme trasformano l'attività del forno in una vera azienda familiare, inaugurando, nel 1969, un nuovo laboratorio. Dal 1992 l'azienda, condotta dal nipote Dario, assume una dimensione internazionale. I prodotti di pasticceria, particolarmente curati nella scelta delle materie prime, vengono esportati in diversi paesi europei e d'oltre oceano per un pubblico sempre più affezionato ed esigente. Il segreto di questo successo sta nel coniugare tradizione e modernità, nel recupero di antiche ricette ma anche nell'attenzione ai nuovi gusti; nella scelta di eccellenti materie prime e nell'impiego di tecniche produttive d'avanguardia. Costante passione artigiana più capacità manageriale quanto basta: ecco la ricetta di Dario Loison per il Terzo Millennio.

Sonia Pilla l'artista del packaging dei prodotti di Dario

Oggi Dario guida l'azienda con oltre 75 anni di esperienze e di progressi, affiancato da sua moglie Sonia Pilla, artista del packaging (nella foto). Entrambi sono mossi in ogni loro decisione non solo dall'amore per il buono e per il bello, ma anche per quello che è sano, compatibile e solidale perché quello che oggi nasce a Costabissara non può prescindere da ciò che succede nel resto del mondo.

“La dimensione artigiana dell’azienda – spiega Dario Loison - è una scelta ben precisa, l’unica che permette di concentrare tutta l’attenzione sulla qualità del prodotto e di porre il cliente al centro di un servizio accurato, personalizzato, efficiente. La qualità del prodotto infatti non può essere disgiunta dall’efficienza del rapporto commerciale e dalla chiarezza e istantaneità della comunicazione”. Queste sono garantite in Loison da un Servizio Clienti internazionale versatile ed esperto, dall’uso quotidiano e pratico dei mezzi informatici, tra cui il sito www.loison.com e, in generale, dalla disponibilità strutturale dell’azienda, dimensionata per essere un interlocutore commerciale affidabile e flessibile.

Venti esperti pasticceri negli oltre 4000 metri di laboratorio

L’azienda si estende su più di 4.000 metri quadrati e il laboratorio è attivo con circa 20 collaboratori produttivi diretti, esperti pasticceri, affiancati da altri 30 rinforzi stagionali nei periodi di maggiore attività. La produzione di dolci raggiunge anche i 4.000 - 5.000 kg al giorno. Grazie ad un team interno di comunicazione, la stessa che ogni anno rinnova il look dei prodotti Loison, l’azienda è in grado di offrire, insieme al più efficiente servizio commerciale e distributivo, anche soluzioni personalizzate ed uniche.

“Attualmente – prosegue Loison – sono più di 80 le specialità dolciarie Loison tra pasticceria cosiddetta “da ricorrenza” (Panettoni, Pandori, Focacce, Colombe), Veneziana, Biscotteria e altre varie produzioni quali Plum-cake, Sbrisolone, Maranee, tipiche della tradizione pasticceria. Senza dubbio, il protagonista natalizio è il Panettone di Pasticceria Classico, prodotto nella forma bassa, secondo l’antica ricetta milanese, “scarpato”, cioè con il caratteristico taglio a croce in superficie, dalla pasta profumata e morbida, arricchita con uvetta, scorze candite di arance di Sicilia e cedro di Diamante in Calabria”.

Paziente lievitazione naturale

Il vecchio lievito madre è il vero lievito naturale dal profumo e dal retrogusto acidi; da esso viene ricavato ogni giorno il lievito fresco necessario alle diverse produzioni. La qualità della lavorazione inoltre consiste nel rispetto dei lenti e lunghi tempi: 72 ore di paziente attesa, oggi come un tempo. La qualità e i sapori sono tutelati proprio da un processo non forzato, rispettoso quindi delle qualità organolettiche esclusive. Avvenuta la lunga lievitazione naturale, ci sono gesti, come quelli di segnare a croce la cupola del panettone e di porvi una noce di burro nel mezzo, che rispondono ad un’esigenza pratica, ma anche ad un’antica ritualità.

Scelta degli ingredienti

La scelta degli ingredienti viene operata con maniacale attenzione e frequentemente aggiornata, senza badare al contenimento dei costi; si predilige sempre la certificazione d’origine italiana controllata, uova fresche di allevamenti sicuri, latte e burro di montagna, fior di farina, zucchero italiano lavorato fresco, il tutto per un prodotto italiano vero ed esclusivo. Agli ingredienti base si affiancano poi gli aromatici, selezionati con altrettanta cura e con creatività: dai profumati vini italiani come il Torcolato di Breganze e il Prosecco di Valdobbiadene, ai canditi delle arance di Sicilia, del cedro di Diamante in Calabria, del mandarino tardivo di Ciaculli*; del fico dottato della Calabria* o del chinotto di Savona*, ricercati per la loro rarità aromatica fino a quelli più esotici, come la morbida uvetta sultanina della Turchia, il più pregiato cacao del Sud America, l’aromatica e unica vaniglia Mananara del Madagascar* (* Presidi Slow Food).

La frutta secca è rigorosamente italiana: le mandorle di Bari e di Avola, le nocciole delle Langhe e i rari pistacchi di Bronte*. Inoltre, poichè i prodotti più convincenti devono essere ispirati alla tradizione, Dario Loison ha fatto tesoro sia delle antiche ricette della pasticceria veneziana (focacce, veneziane, frìtole, zaléti), sia delle testimonianze storiche sul mondo delle spezie che hanno reso Venezia celebre grazie alla fiorente industria di trasformazione svolta dagli “Speziali da grosso”. Dal 2004 infatti debuttano le spezie in casa Loison: prima la vaniglia Manara del Madagascar, una delle vaniglie più pregiate al mondo, coltivata a mano in piccole riserve con tecniche tradizionali; poi il Panettone Noël con pera, cannella e chiodi di garofano. In seguito, il Panettone albicocca e zenzero seguito dalla Veneziana amarena e cannella, fino ad arrivare alla novità 2013, il Panettone liquirizia e zafferano.

Confezioni uniche, immagine esclusiva

“Sonia Design” ogni anno rinnova il look del prodotto con proposte sempre curate nelle scelte, nelle forme e nei materiali utilizzati. Sonia è responsabile dell’immagine e ha il compito di tradurre materialmente i sentimenti che fanno della Loison un’azienda fuori dal comune, proiettata verso traguardi sempre più ambiziosi, ma allo stesso tempo fedele alla tradizione familiare e del territorio. A tutto questo si aggiunge il

piacere di trovare una seconda vita all'oggetto da regalo: confezioni che diventano borse da shopping, buste che si trasformano in trousse da viaggio, scatole che è immediato trasformare in complementi d'arredo, secondo un criterio dettato da sani principi d'economia familiare. Tutto questo, realizzato con materiali della migliore qualità e con una cura del dettaglio che è indicativa di grande partecipazione personale: "bello, buono e utile", come Sonia ama ripetere.

Museo Loison: cultura e passione

Gli oggetti della memoria, cartoline, ricette scritte a mano e utensili si fanno testimonianza della storia dell'arte pasticceria. Ricordi che profumano di farina, lievito, vaniglia, uvetta e frutta candita vengono custoditi nel museo Loison. Frutto dell'appassionata ricerca della famiglia, che negli anni ha voluto creare un luogo di cultura e di incontro.

Il riconoscimento della qualità dei prodotti Loison non viene solo dal successo di mercato ma anche dall'assegnazione di vari premi da parte di due fra le istituzioni europee più autorevoli in campo gastronomico ed alimentare. In particolare, Loison è riuscito anche a conquistare l'Oscar del panettone all'International Taste & Quality Institute di Bruxelles, mentre a Parigi ha ricevuto "Le Coq d'Or", ambito riconoscimento della prestigiosa Guide des Gourmands francese. Non a caso, da anni i suoi panettoni si trovano sulle tavole di tutto il mondo, tanto che li commercializza con successo crescente in circa 50 Paesi, a cominciare da tutti i paesi europei per arrivare a Pechino e nei ristoranti degli hotel 7 stelle di Dubai e dintorni.

A tu per tu con Dario Loison

Dario Loison si descrive con due semplici parole: genialità ed imprevedibilità. Una mente in continuo fermento sempre alla ricerca di un nuovo limite da superare. Per Dario tradizione ed innovazione non sono binari paralleli, ma due ambiti strettamente connessi: con estrema facilità si sposta dai mercatini d'antiquariato, alla ricerca di nuovi cimeli per il suo museo, alle fiere di ultima generazione in cerca di nuove ispirazioni. Ecco perché è sempre capace di stupire. Se da un lato propone il tradizionale Panettone in molteplici varianti di gusto (ultimissima novità la camomilla), dall'altro lo trasforma e, con la collaborazione degli amici chef, lo porta in tavola tutto l'anno, diventando un ingrediente base per primi piatti, nobili carni e raffinati pesci. Ecco perché che Dario è stato capace di portare il nome Loison in tutto il mondo, sdoganando il Panettone dai vincoli tradizionali. Gli abbiamo rivolto qualche domanda per conoscerlo più da vicino e carpire i segreti del suo successo.

Il primo gesto del mattino?

Con la sveglia mi sbarbo, un bacio a mia moglie e subito di corsa al lavoro. Se trovo un biscottino allora inizio la "dolce" giornata con il gusto Loison partendo da lì. Poi il sabato o la domenica, se possibile, faccio sempre un'ora di footing al mattino.

L'ultimo prima di andare a letto?

Sicuramente l'ultimo gesto prima di dormire consiste nel vedere le news al televisore e sul mio Ipad, quindi controllo rigorosamente le mie email e rispondo a tutti se possibile. Vedere se i clienti hanno delle necessità e rispondere subito per me è molto importante.

Qual è la sua personale ricetta per la felicità?

Se si riesce a fare ciò che piace con positività ed autocritica, sicuramente è facile raggiungere un ottimo livello di "ricetta felice", che equivale a "fare le cose con gusto".

Un suo pregio, un suo difetto

Pregio : disponibilità, positività. Difetto : multitasking , fare troppe cose!

Qual è il suo segreto per "ricaricare le pile": l'attività sportiva o un viaggio?

Una Spa nei monti, solitamente in Alto Adige, dove posso dedicarmi al puro relax, abbinato all'attività sportiva e alla riflessione!!!

Se non avesse intrapreso la carriera di imprenditore quale altra professione avrebbe scelto?

Sarebbe comunque stata un'attività basata su molta autonomia e progettualità, visto che sono una persona che ama fare!

Che rapporto ha con il cibo? E' al riparo da eccessi o qualche volta ama trasgredire a tavola?

Amo tutti i tipi di cibo e con curiosità assaggio di tutto, in particolare, le diverse cucine locali che incontro durante i miei viaggi. Il cibo è vita, è cultura, è amicizia !

Purtroppo per me è facile trasgredire a tavola, inoltre il mio metabolismo non brucia molto, per cui mi devo controllare e contenere, sebbene questo mi costi molta fatica.

Vino rosso, Champagne o Prosecco?

Direi vino rosso : il Taglio Bordolese (Cabernet Sauvignon più Merlot) è il mio preferito.

Poi alcune bottiglie di Champagne Selosse mi hanno fatto scoprire un nuovo mondo e quindi d'ora in poi, sceglierò sempre e solo il metodo classico (Champenoise). Il Prosecco in generale si posiziona in un mondo troppo vasto nel quale non mi ritrovo più.

Sushi, risotto o tagliatelle?

Amo il sushi così come un buon risotto, anche se la mia storia ha origine dalle tagliatelle della nonna con il ragù di carne o di anitra.

Quali cibi non mancano mai nella sua dispensa?

Da buon Italiano la pasta c'è sempre, oltre a tanta verdura che amo in mille varianti.

Nella sua valigia c'è sempre?

Lo stretto necessario in funzione dei giorni e del tipo di soggiorno che mi aspetta, oltre a due giornali/riviste e a due libri. Se possibile, porto anche il necessario per la palestra e un pensiero per la persona da incontrare una volta arrivato a destinazione.

Un sogno nel cassetto?

Un progetto ancora più grande, una sfida da condividere: una Casa Loison nel mondo.

Il libro sul comodino?

C'era un tempo assieme a qualche rivista tecnica/di settore ma ora c'è l' Ipad con il quale mi dedico alle ultime letture prima di addormentarmi.

Il suo motto?

Amo molto TEAM (Together Everyone Achieves More) = T Insieme E Ognuno A Acquisisce M DiPiù.

Mi piace riprendere l'affermazione di Enzo Ferrari: “ Non credo nella fortuna, ma credo in persone che per spirito ed intraprendenza sanno cogliere le opportunità che si presentano”, anche se mi colpisce molto anche il motto di Benito Mussolini: “Credere, obbedire, combattere”.

Il segreto per un dolce perfetto...!

Passione e condivisione genera ottimi risultati, in quanto ti permette di ottenere il dolce quasi perfetto: il Panettone Liquido ne è una testimonianza!

Testo, intervista e alcune foto a cura di Federica Pagliarone

24 Luglio 2016

Vinoecibo