

Alice

Cucina

NOVEMBRE 2016 - €4,50

Scuola di cucina

SOUPPA DI RISO FAGIOLI
RADICCHIO, CAPPELLACCI
CACCIAO ZUCCA E PRAGA,
LETTERATO IN CROSTA

104
RICETTE
13 SCUOLE
DI CUCINA

Focaccia Ricca

AI 2 RADICCHI RICOTTA E FIORDILATTE

DANIELE PERSEGANI

Placerti della carne

SANDWICH DI MANZO
TORCINI E RIGATINO
CINTA, FILETTO
ALLA CARBONARA,
POLPETTE A GOGO

Stagionalità di stagione

MINISTRONE
ZUCCA ALLA
MANTOVANA
ORLOTTI
PANGETTA

Pastry

PASTA BIGNÈ,
TORTA DI MELE
DI CRISTINA



Buffet da paura
HALLOWEEN GOLOSO



€7,50 - D €9,00 - LUX €7,20 - PTE CONT. €7,50 - CH CI 9,90 CHF

CUCINA STILE - ITINERARI - RICETTE - SAPORI - IDEE

IL BUONO, IL BELLO, L'UTILE... È IL MANTRA DELLA LOISON, PASTICCIERI DA TRE GENERAZIONI IN QUEL DI COSTABISSARA, VICINO A VICENZA. A TRAGHETTARE IL LABORATORIO ARTIGIANALE NEI NUOVI MERCATI, DARIO LOISON CHE, CON LA MOGLIE SONIA PILLA, HA CREATO UNA FORMULA VINCENTE PER FARE IMPRESA VIRTUOSA. E FRUTTUOSA



LOISON OVVERO PASTICCERIA D'AUTORE

di GIULIA MACRÌ

“ Facciamo panettoni per chi li mangia, non per chi li compra”. Non fosse per le tante altre informazioni più che interessanti di questa chiacchierata con Dario Loison – alla guida dell'omonima azienda dopo nonno Tranquillo e papà Alessandro –, l'intervista potrebbe esaurirsi efficacemente in questa affermazione, che sintetizza perfettamente la filosofia imprenditoriale dell'azienda odierna, uno dei fiori all'occhiello dell'industria dolciaria nazionale.

Dario, come si fa a mantenere una produzione così alta, conservando la qualità dei prodotti e delle lavorazioni artigianali?

Puntiamo sulla sostenibilità aziendale e sul personale dedicato, senza risparmio: deve essere estremamente qualificato, anche perché, gran parte delle lavorazioni è eseguita a mano, perfino le confezioni (pregiatissime per stile e materiali, n.d.r.). La scelta degli ingredienti verte esclusivamente su materie prime d'eccellenza,



su prodotti sostenibili, possibilmente a km0, in ogni caso sempre italiane. Anche lo zucchero proviene tutto da mulini vicini. Il burro è di primissima scelta. Anche se latte e zucchero di produzione italiana, purtroppo, non ce ne sono quasi più. Così, riusciamo a produrre 5.000/6.000 panettoni al giorno, morbidi, fragranti, genuini, di qualità artigianale.

I panettoni e i biscotti Loison sono incontestabilmente tra i più pregiati e belli da regalare. Una produzione di classe. Colpisce la coerenza del gusto e dell'eleganza che sembrano sottendere sia la linea produttiva

In alto, Dario Loison, alla guida dell'azienda dal 1994, l'ha ridefinita da laboratorio artigianale a impresa a misura dei nuovi mercati, facendone un modello d'alta qualità. Per primo, ad esempio, ha valorizzato l'uso di presidi e prodotti dop tra gli ingredienti delle sue preparazioni.



Il panettone
classico di Loison:
la tradizione celebrata
da materia prima sceltissima,
sempre di origine nazionale,
possibilmente locale; disponibile
anche in formato "magnum".

“Facciamo panettoni per chi li mangia,
non per chi li compra”

Non solo a Natale: con il panettone sono sorprendentemente tante le possibili idee gourmet: è per questo che Loison ha creato www.insolitopanettone.com, un sito con le ricette e le proposte di degustazione sperimentate da chef stellati e non sperimentate.



– fondata sulla scelta distintiva degli ingredienti – sia l'immagine, elegante fin nelle ricercatissime confezioni.

Si, crediamo "nel buono, nel bello, nell'utile". E nella coerenza di portare avanti questa nostra idea di qualità. Io desidero che i prodotti mostrino le forti caratterizzazioni delle identità locali e la valorizzazione dei numerosi presidi che – per primi – abbiamo utilizzato nelle

ricette: dal mandarino tardivo di Ciaculli, al fico di Calabria, al pistacchio di Bronte... Le confezioni, ideate da Sonia Pilla (che si occupa del design e del decor dell'azienda e dei prodotti), identificano questo pregio nei materiali e nello stile. E poi sono riutilizzabili: cappelliere, sacche, scatole di latta, sono raffinate, e, affrancate dallo stile natalizio, ideali per usi vari tutto l'anno!



Tornando all'importante capacità produttiva della Loison, come fate a mantenere la genuinità e la qualità dei prodotti senza abuso di conservanti e sostanze normalmente impiegate per le grandi produzioni?

La lavorazione di un panettone tradizionale è di 72 ore e noi la osserviamo. La fragranza è garantita proprio dalla lievitazione naturale. Infatti, quando il lievito è naturale e di ottima qualità agisce esso stesso come antimuffa, conserva e lascia morbido l'impasto. Certo, occorrono igiene e sistemi di sanificazione perfetti, con severissimi controlli qualità, ma garantiscono lieviti sani e forti, che sviluppano una durata superiore alla media.

3 giorni per produrre un panettone (senza contarne le varianti e i formati, anche mini e magnum, i pandori, le veneziane e tutta la biscotteria) moltiplicati per 5000/6000 pezzi





richiede spazi, organizzazione e costi non indifferenti...

È per questo che occorre uno stabilimento grande come il nostro a Costabissara, e un corpo del personale così ingente e qualificato. I nostri panettoni, del resto, vanno in vendita come oggetti regalo. Ma la filiera di produzione, l'indicazione degli ingredienti, le certificazioni di controllo, sono tutti nelle garanzie che accompagnano ciascun prodotto: una dichiarazione di fede verso quel motto di qualità, percepita e garantita, che mi fa affermare: faccio panettoni per chi li mangia, non per chi li compra.



Eppure, anche il marketing sembra molto sviluppato. E in sintonia con quell'immagine di gusto ed eleganza cui si parlava prima.

Certamente, la comunicazione rivolta ai clienti è un nodo cruciale. Si ascolta e si impara dal cliente, così si acquisiscono in anticipo le sue richieste e si crea una produzione tagliata su misura. Grande valore è anche il post vendita. È una materia che mi piace particolarmente, tanto che io stesso sono diventato docente di marketing d'impresa.

Distribuzione all'estero?

Tanta. In particolare Francia, Canada, Sudamerica,

Australia (in crescita). La passione del marketing e la conoscenza dell'Inglese mi hanno permesso di affacciarmi sui mercati esteri con divertimento e soddisfazione!

Ricette?

Ci abbiamo costruito un intero sito di ricerca: www.insolitopanettone.com! Abbinamenti insoliti per degustazioni, ricette creative, focus sulle materie prime e sugli chef amici, con i quali ci divertiamo a sperimentare...

Tra le prossime novità, la "crema di panettone" e la "polvere di panettone", che stiamo brevettando. A breve disponibili in originale secchiello.

Elegantemente confezionato, ça va sans dire.



In alto a sinistra, Dario Loison con la moglie Sonia Pilla, curatrice raffinata dell'immagine di prodotti e show room. Sopra, la lavorazione di un panettone, che richiede almeno 72 ore. In queste pagine, le confezioni, tutte realizzate con materiali e tessuti di gran pregio.