

Dario Loison

«Club sandwich al panettone per tutti»

— Marta Randon

La terza generazione d'alta pasticceria che ha destagionalizzato il dolce natalizio.

È il nostro Giovanni Rana, un omo-
ne che ci mette la faccia - la sua
ha davvero la forma di un panet-
tone - e non se ne fa un cruccio, anzi, è
lui stesso a pubblicizzarla tale con im-
magini su internet e dépliant. Un caso
di simbiosi. Un predestinato insomma.

Dario Loison ha ereditato l'azienda
di famiglia dal padre Alessandro «che
viene ancora "giù" e brontola», che a
sua volta l'ha presa in mano dal padre
Tranquillo. La terza generazione ha il
merito di averla rinnovata, ingrandita,
aperta al mondo. Dario è l'uomo che
ha destagionalizzato il panettone: l'ha
"sbriciolato" e proposto agli chef del
mondo al posto del pane grattugiato.
La sua Pasticceria, nata nel 1938, è tra
le prime aziende che ha prodotto pa-
nettoni artigianali di alta qualità in Ita-
lia. Oggi è conosciuta in oltre 55 paesi
stranieri, il 50% del fatturato è estero
dove vende anche colombe, focacce, bi-
scotti, sbrisole, plumcake di tutti i tipi
e forme. I suoi prodotti si cominciano a
degustare prima di arrivare alla sostan-
za: il particolare decorativo, il colore e il
materiale della scatola, il font utilizza-
to, la frase di corredo. La coccola, il vizio
burroso, tragica tentazione per chi è a
dieta o ha la fissa della linea. Ma chisse-
nefrega.

Loison unisce tradizione e qualità
delle materie all'innovazione. Uova di
galline allevate a terra, Mandarino tar-
divo di Ciaculli, pistacchio di Bronte,
sciroppo di Rose Liguri, l'estratto di va-
niglia se lo fa in casa usando le bacche
del Madagascar, tutto lavorato da mac-
chinari 4.0, totalmente automatizzati
con icona del prodotto e tempi di cot-
tura sul display. Vulcanico e travolgen-
te ci accoglie a Costabissara, nel suo
museo-taverna, del quale va fierissimo.

Dario, dopo le feste non ne possiamo più di mangiare pandori e panettoni. Lei quanti ne ha ancora di aperti a casa?

«Di aperti neanche uno. A casa e in macchina ne ho qualcuno di chiuso che tengo di scorta. Quelli aperti sono qui in azienda per fare degustazione, controllo qualità e beneficenza. Il prodotto tagliato se non viene utilizzato viene dato ai poveri».

Chi aiutate?

«Da quando ho preso in mano l'azienda, nel 1994, i residui di fine campagna, di fine lavorazione, i resti di giornata vengono impastati, infornati e donati ai bisognosi. Io stesso passo in centro storico a Vicenza alla Caritas. Abbiamo dei centri di raccolta, sono circa 300 le associazioni, gli enti, le onlus che vengono a prendersi "la borsa"».

I suoi panettoni sono divisi in collezioni come i gioielli.

«Oltre ai 15-17 ingredienti che compongono un panettone noi ne uniamo altri sei. Sono gli accessori di accompagnamento, il packaging, curato interamente da mia moglie e dalla sua azienda "Sonia Design" che fa parte della Loison Dolciaria. Personalizziamo e curiamo tutto in modo maniacale. Manici di velluto, carte decorate, storytelling incisi sulla latta. Abbiamo clienti che comprano i nostri biscotti "solo" per il dettaglio della rosa sul manico di seta. Abbiamo capito l'importanza del design prima di tutti».

Oltre al lavoro quali sono le sue passioni?

«Nel piccolo museo che vede qui in



«Dalla passione per il dettaglio, ai biscotti sul volo di papa Wojtyla l'imprenditore ci accoglie nella sua azienda a Costabissara e si racconta.»

taverna colleziono utensili antichi di pasticceria. Abbiamo macchinari risalenti a fine '800, inizi '900 perfettamente funzionanti. Collezione libri di pasticceria e cucina internazionale che ho riunito in una libreria, grande fonte d'ispirazione. Il nostro sforzo è fare qualcosa di diverso, sempre».

L'ultimo arrivato è il panettone con cioccolato venezuelano e caramello salato. Ma c'è anche quello alla liquirizia, al maron glacé, ai cinque agrumi. Ci vuole fantasia.

«Ho viaggiato tanto e lavorato con molti chef che mi hanno contaminato. Ci sono alcuni giovani cuochi emergenti, bravissimi».

Con loro, gli amici chef, ha destagionalizzato il panettone. Come funziona?

«L'altra sera ho servito ad un gruppo di amici un club sandwich con il panettone al posto del pan carrè. Hanno gradito e ci siamo divertiti. Noi in Italia abbiamo un gusto particolarmente salato, troppo salato. All'estero il panettone viene utilizzato a 360 gradi. Lo mangiano la mattina, a mezzogiorno, il pomeriggio, la sera come dessert. Soprattutto in Francia viene usato come pan brioche per la preparazione di antipasti, primi, secondi. In Inghilterra usano il panettone per fare il pudding. Se poi viene "polverizzato" è una valida alternativa al pane grattugiato. A luglio cominciamo con la produzione per l'esportazione in paesi molto lontani come l'Australia, il Sudafrica, il Brasile. Se lavorassimo esclusivamente per il mercato italiano la macchina funzionerebbe solo da ottobre a dicembre».

A proposito di Inghilterra, ma è vero che i suoi panettoni sono finiti a Buckingham Palace o è una leggenda metropolitana?

«Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, al primo Salone internazionale del Gusto ha fatto assaggiare il panet-

tone ai 5 agrumi al Principe Carlo. Da allora glielo invia ogni anno».

E in Vaticano?

«Un amico prete, quando si recava in udienza dal Papa, per anni ha portato a Roma un panettone da 10 kg. È stata una casualità, non l'ho mai cercato. Su richiesta di Alitalia abbiamo fornito i biscottini al burro sull'ultimo volo di papa Wojtyla in Svizzera».

Lei è uno dalla scorza dura o dal ripieno morbido?

«La scorza dura non piace a nessuno. Ecco perché il candito non vende più. Metaforicamente sono un uomo che punta al compromesso. Per essere un buon imprenditore bisogna saper dire no, ma oggi più che mai guidare un'azienda significa ascolto, delicatezza, morbidezza. Comunque l'aggettivo che qualcuno mi attribuisce è sanguigno. Io aggiungo schietto e trasparente. Non potrei mai fare il politico».

La sua pesante perdita economica dopo il crack Bpvi è cosa nota. Che cosa direbbe oggi a Zonin?

«Zonin non poteva non sapere, e non lo dico io, ma i funzionari della Bce. Lui e i suoi uomini hanno lavorato e "giocato" sulla fiducia del piccolo imprenditore e hanno distrutto un territorio. L'ex presidente doveva dare un segnale forte e dire, per esempio: "Metto a disposizione della Provincia anche solo l'ultimo stipendio della banca". Non ha fatto nulla di tutto ciò. Di fronte a questo, altro che ripieno morbido».

C'è un segreto per l'impasto perfetto?

«Materie prime di qualità e un processo lungo 3 giorni. 72 ore sono tante e sa perché? Perché le fermentazioni lente in un tempo molto lungo cambiano. E si può sbagliare».



Alcune dipendenti addette al confezionamento.