

# Loison, nel cuore più autentico dell'artigianalità

scritto da Fabio Piccoli | 20 Dicembre 2023



C'è un termine che viene troppo spesso abusato ed è **"artigianalità"**. Ho affrontato altre volte questa tematica sulle pagine di Wine Meridian perché ritengo fondamentale evidenziare la diversità tra **"artigianato"** e **"industria"**. E ciò non è certo per esaltare la prima e denigrare la seconda, ma semplicemente perché **mettere in luce le differenze è alla base** per far comprendere meglio la straordinaria ma complessa eterogeneità della nostra produzione agroalimentare e della nostra offerta enogastronomica.

**Le parole e le definizioni, però, aiutano poco nell'evidenziare al meglio le differenze tra l'essere artigiani o industriali.** Gli esempi, come sempre, sono il modo migliore per far comprendere le diversità, le peculiarità. E se dovessi scegliere un'azienda per far capire in modo chiaro

cosa significa essere autenticamente artigiani, non avrei dubbi nel dire Loison, pasticceri dal 1938. Conosco Dario Loison da parecchi anni e lo considero il più autentico pasticcere artigianale del nostro Paese.

Siamo andati a incontrarlo con Lavinia qualche settimana fa ed è stata una visita non solo illuminante, ma anche formativa sotto molti aspetti. **Questo perché una delle caratteristiche principali di Dario Loison è la generosità.** Generosità non solo nel raccontarsi, nell'aprirsi, ma anche nel consigliare, nel dare suggerimenti senza pretendere nulla in cambio.

“Ho imparato un sacco di cose nel confronto con gli altri”, **ci racconta Dario nel suo ufficio**, scrigno di dolci tesori, “anche con quelli che sono lontani dal mio mondo, ma vivono esperienze che possono essere di grande insegnamento anche per me e la mia azienda. **A 24 anni lavoravo nel settore delle macchine conciarie, il che mi ha consentito di girare il mondo e di imparare moltissimo**”. “C'è stato un tempo”, aggiunge Dario, “in cui erano altri settori a insegnarci le vie migliori, mentre oggi siamo noi a fare tendenza e spesso ci rubano le idee, ma questa è una buona notizia per certi aspetti”.

Ma subito dopo, Dario ci offre, apparentemente involontariamente, **la migliore definizione di artigianalità**: “Qui da Loison facciamo tutto a mano, dalla produzione al confezionamento, e quando i clienti vengono a trovarci rimangono stupefatti da questa cosa”.

Ma c'è un altro aspetto che certifica l'artigianalità autentica di Loison: “Quando dopo tanti sacrifici”, racconta Dario, “all'inizio di questo nuovo millennio c'è stata la nostra grande svolta evolutiva e sono stato preso d'assalto da richieste di clienti che chiedevano i nostri prodotti, decisi che **uno dei fattori chiave della mia impresa sarebbe stato garantire sempre l'eccellenza artigianale**, e questa è possibile solo accettando precisi limiti produttivi”.

Ancora oggi, Loison riceve richieste per aumentare la propria produzione, che ormai è apprezzata in ogni angolo del pianeta, ma la risposta di Dario è sempre la stessa. Questo anche grazie al prezioso contributo di Sonia, la moglie di Dario, perfettamente definita in un titolo del quotidiano "Il Giornale di Vicenza", appeso sulle pareti dell'ufficio/catalogo della Loison: "Sonia Loison, un motore silenzioso del Laboratorio dolciario di Costabissara".

"Sonia è stata ed è fondamentale", sottolinea Dario, "soprattutto nell'area packaging, che è da tempo uno dei nostri principali punti di forza, grazie a uno stile anche in termini di immagine dei nostri prodotti che ci ha reso riconoscibili ovunque". **Ovunque non è un avverbio esagerato quando si parla di Loison, considerando che i suoi panettoni, e non solo, sono ormai presenti in oltre 70 Paesi.** "Il nostro export nel 2022 ha raggiunto una quota del 63%, e 8,5 milioni di euro dei 13,5 totali del nostro fatturato sono frutto delle nostre esportazioni".

Un successo internazionale che ha portato Loison a vincere quest'anno il "Premio Export Italia", assegnato dall'Associazione UniExportManager e "Export Champions 2023", conferito da Il Sole 24 Ore e dal portale tedesco Statista. Ma **c'è un altro fattore che inserisce Dario Loison tra gli imprenditori più visionari del nostro Paese.** Dario, infatti, lo si può considerare a pieno titolo il "pasticcere" che è riuscito più di altri a destagionalizzare il dolce che per secoli abbiamo visto "recluso" nel pur dorato periodo natalizio: sua maestà il panettone.

"Per me cercare di portare il panettone anche al di fuori delle festività natalizie", racconta Dario, "è stata una sorta di ossessione. Sono sempre stato convinto che questo nostro grande dolce italiano potesse benissimo avere una sua vita anche al di fuori del Natale". **Una sfida che Dario ha vinto, smentendo i tantissimi che la ritenevano impossibile.** Ma non si può tralasciare anche un altro aspetto fondamentale

dell'identità di Loison, e cioè la cura maniacale nella selezione delle materie prime.

“La scelta degli ingredienti è frutto di costante attenzione e ricerca”, spiega Dario, “e per questo privilegiamo prodotti con certificazioni di origine controllata e, dove possibile, italiani, soprattutto per i componenti che utilizziamo freschi. **Per questo prediligiamo uova di allevamenti sicuri, latte e burro di montagna lavorati freschi, fior di farina e zucchero italiani.** In questo modo otteniamo un prodotto Made in Italy originale ed esclusivo”.

E per dimostrare concretamente quanto ci racconta, Dario ci porta nelle sale frigo dove vengono custodite gelosamente le materie prime, una sorta di **Fort Knox degli ingredienti più prestigiosi reperibili oggi sul mercato.** “Abbiamo dei fornitori esclusivi”, evidenzia Dario, “che lavorano solo con noi da sempre. La forza, la riconoscibilità, il prestigio, la credibilità di cui oggi gode Loison è frutto di una straordinaria cultura del brand”.

**Brand inteso sia come “costruzione di un’eccellenza produttiva” sia come storytelling tecnico ed emozionale** che ha consentito a questo marchio di conquistarsi un posto privilegiato nell’olimpico dell’eccellenza della pasticceria a livello internazionale.

E c’è un “luogo” dove si può trovare esplicitata chiaramente la forza del brand Loison: **il suo catalogo annuale, che è diventato negli anni una pubblicazione unica nel suo genere,** capace non solo di raccontare in modo straordinario il portfolio prodotti Loison, ma anche di far percepire in profondità la filosofia di un’azienda che, dalla piccola Costabissara, si è fatta conoscere in tutto il mondo.

Dario Loison si definisce un mix tra genialità e imprevedibilità. In lui c’è senza ombra di dubbio quella genialità imprenditoriale italiana, capace di costruire dal

nulla, con pochissimi mezzi, un'impresa non solo qualitativamente eccellente, ma anche visionaria, in grado di innovarsi costantemente senza mai tradire le proprie origini. **Ma sicuramente Dario è imprevedibile**, e cioè incapace di rimanere fermo anche quando il successo potrebbe indurlo ad una meritata "pigrizia".

"Per me c'è sempre una novità dietro l'angolo, da scoprire, da studiare. Per questo, nonostante sia un fedele custode della tradizione", conclude Dario, **"ho reso la mia azienda credo tra le più digitalizzate del nostro Paese"**. E a testimonianza di questo, Dario ci mostra un altro premio recentemente conseguito: quello di "Miglior e-commerce food integrato con punti fisici e store locator".

Prima di andarcene, **Dario Loison ci apre uno splendido antico armadio che troneggia nella sala adiacente al suo ufficio**. È il catalogo "fisico" della Loison. Aprendo le porte, si aprono le luci su panettoni profumati, vini italiani come il Prosecco di Valdobbiadene, canditi delle Arance di Sicilia o del Cedro di Diamante di Calabria o quelli esclusivi del Mandarino Tardivo di Ciaculli, del Fico di Calabria e del Chinotto di Savona, fino a prodotti più esotici come la morbida Uvetta Sultanina della Turchia, il più pregiato Cacao del Sud America, l'aromatica e unica Vaniglia Mananara del Madagascar... e potremmo andare avanti e avanti.