Loison e Slow Food: oltre 30 anni di artigianalità e biodiversità

scritto da Redazione Wine Meridian | 30 Gennaio 2026

Il rapporto tra Loison Pasticceri e Slow Food nasce nei primi anni Novanta come affinità culturale. Dal 1995 l'azienda traduce i principi "buono, pulito e giusto" attraverso lievito madre, lunghe lievitazioni e ingredienti Presìdi come Mandarino di Ciaculli e Pistacchio di Bronte. Nel 2014 arriva il Premio Slow Pack per il packaging sostenibile.

Il rapporto tra Loison Pasticceri dal 1938 e Slow Food nasce nei primi anni Novanta come affinità culturale. Dario Loison è tra i primissimi aderenti con la tessera n. 28 socio a vita, e nel 1995 l'azienda formalizza l'adesione.

I principi "buono, pulito e giusto" si concretizzano in

lievito madre, lunghe lievitazioni, canditure personalizzate e una selezione attenta di filiere e produttori, orientata a qualità, tutela dei territori e responsabilità.

Nel tempo entrano in ricetta ingredienti Presìdi Slow Food: Mandarino Tardivo di Ciaculli, Chinotto di Savona, Pistacchio Verde di Bronte, Sciroppo di rose liguri, Vaniglia Mananara/Bourbon del Madagascar.

Nel 2014 arriva il Premio Slow Pack, che riconosce il packaging come racconto culturale.

Le origini: una scelta culturale negli anni Novanta

Il legame affonda le sue radici all'inizio degli anni Novanta, quando Slow Food muove i primi passi come movimento culturale dedicato alla difesa del cibo di qualità. Dario Loison rientra tra i primissimi aderenti al movimento, ed è anche titolare della tessera n. 28 socio a vita.

Nel 1992 assume la guida dell'azienda di famiglia, avviando una fase di profondo ripensamento del ruolo della pasticceria artigianale. Nel 1995 l'impresa formalizza l'adesione a Slow Food, dando struttura a un percorso che nasce da una condivisione di valori: rispetto per il prodotto, per il tempo della lavorazione e per le comunità che custodiscono le materie prime.

Un sodalizio che diventa una relazione duratura

Dario Loison racconta questo cammino come un incontro naturale, nato da una convinzione profonda: il valore della biodiversità, delle tradizioni produttive e dei territori che le esprimono.

Un ruolo significativo lo ha avuto Enrico Azzolin, allora

Governatore Veneto e riferimento del movimento nel Nord Est, con il quale l’azienda ha promosso per anni degustazioni e incontri nelle condotte Slow Food delle Tre Venezie.

È sempre Azzolin a favorire l’incontro nel 1996 con Silvio Barbero, allora segretario dell’organizzazione. Da quel momento i panettoni Loison entrano sugli scaffali della nascente Eataly come espressione di un modo di produrre “slow”.

“Buono, pulito e giusto” tradotto in pasticceria

I tre pilastri del pensiero Slow Food trovano una traduzione concreta nel modo in cui Dario Loison interpreta la pasticceria artigianale.

Buono, come ricerca costante dell’equilibrio organolettico attraverso la selezione rigorosa delle materie prime, l’uso esclusivo del lievito madre e una lavorazione che lascia emergere in modo naturale profumi, consistenza e armonia del gusto.

Pulito, come rispetto dei tempi naturali: lunghe lievitazioni e canditure personalizzate sviluppate su ricettazione Loison, realizzate senza l’uso di solfiti, per preservare l’integrità della materia prima e la qualità finale del prodotto.

Giusto, come scelta consapevole delle filiere e dei produttori, spesso di piccola scala, anche quando questo comporta una maggiore complessità gestionale, nella convinzione che il valore del prodotto passi dalla tutela delle persone, dei territori e dei saperi agricoli.

Il prodotto come veicolo di biodiversità

Nel tempo, la visione condivisa con Slow Food si è tradotta in scelte concrete di prodotto, portando Loison a integrare nelle

proprie creazioni ingredienti tutelati dai Presìdi Slow Food:

- dal 2004 nasce il **Panettone al Mandarino Tardivo di Ciaculli**, che valorizza una varietà aromatica autoctona della Conca d'Oro di Palermo;
- dal 2005 entra in linea la **Colomba al Mandarino Tardivo di Ciaculli**;
- dal 2008 il **Panettone al Chinotto di Savona**, portando nel dolce una tradizione ligure a rischio di scomparsa;
- dal 2012 la **Veneziana al Pistacchio Verde di Bronte**, lievitato disponibile tutto l'anno;
- dal 2016 il **Panettone alla Rosa**, realizzato con Sciroppo di rose liguri;
- dal 2021 il **Panettone al Pistacchio Verde di Bronte e Tè Matcha**;
- la **Vaniglia Mananara/Bourbon del Madagascar**, introdotta dal 2004, diventa ingrediente distintivo, frutto di un rapporto diretto con una comunità di coltivatori attiva dal 1924.

Un caso emblematico: la Vaniglia Mananara/Bourbon del Madagascar

L'interesse di Dario Loison per la vaniglia prende forma agli inizi degli anni Duemila, durante la ricerca di una spezia capace di esprimere complessità aromatica e coerenza produttiva. Nasce l'incontro con la famiglia Ranja, coltivatori del Madagascar dal 1924 e attivi da 4 generazioni nella regione di Mananara Nord.

Il Premio Slow Pack 2014: il packaging come racconto culturale

Nel 2014 l'azienda riceve il **Premio Slow Pack** al Salone del Gusto di Torino, riconoscimento assegnato alla capacità di raccontare con coerenza ed eleganza la storia del prodotto

attraverso il packaging. Un premio che valorizza una visione dell’imballaggio non come semplice involucro, ma come parte integrante della filiera, capace di comunicare valori, origine e metodo produttivo.

Durante la stessa edizione del Salone del Gusto, lo spazio Loison registra oltre 100 chili di panettoni degustati, a conferma di un interesse che coinvolge il racconto del prodotto.

Slow Food come spazio di confronto culturale

Il rapporto con Slow Food si inserisce in una visione più ampia della cultura del cibo, intesa come spazio di confronto, dialogo e responsabilità collettiva. Nel corso degli anni, la presenza ai principali appuntamenti del mondo Slow Food, come il Salone del Gusto (dal 2004) e Terra Madre, manifestazioni che riuniscono produttori, comunità del cibo e imprese responsabili da tutto il mondo.

La presenza di Loison si colloca all’interno di una relazione di lungo periodo che attraversa oltre tre decenni di storia Slow Food, consolidando un dialogo continuo tra artigianato dolciario e cultura gastronomica.

Oltre il dolce: Insolito Panettone

Nel rapporto tra Loison e Slow Food, **Insolito Panettone** rappresenta l’evoluzione naturale di una visione del cibo inteso come cultura e condivisione. Il progetto nasce nei primi anni Duemila come intuizione pionieristica: rileggere il panettone come ingrediente capace di entrare nelle cucine durante tutto l’anno, dialogando con preparazioni dolci e salate.

Dal 2003 Insolito Panettone si sviluppa attraverso 20 anni di Insolite Cene, momenti di confronto tra artigiani, chef e

comunità del gusto, in cui il grande lievitato diventa strumento di sperimentazione gastronomica. Questa visione si consolida nel sito InsolitoPanettone, che raccoglie contributi, ricette e interpretazioni.

Libri, memoria, narrazione

La relazione tra Loison e Slow Food si riflette anche nella dimensione editoriale. All'interno della Biblioteca Loison, custodita nel Loison Museum, figurano opere edite da Slow Food Editore, tra cui **Il senso della lumaca e altre storie. Persone, paesaggi, prodotti** (2016), volume introdotto da Carlo Petrini e nato da un'idea di Gino Bortoletto.

Il capitolo 12 è dedicato a Loison Pasticceri e alla Vaniglia Mananara/Bourbon del Madagascar, ingrediente Presidio Slow Food utilizzato sin dai primi anni Novanta.

Valori condivisi, dimensione internazionale

Oggi Loison Pasticceri dal 1938 esprime i valori condivisi con Slow Food all'interno di una struttura aziendale con solida presenza internazionale. Con un fatturato superiore ai 13 milioni di euro (2025), una squadra di più di 40 collaboratori e una distribuzione in oltre 75 Paesi, di cui circa il 65% del fatturato destinato all'export, l'azienda opera sui mercati internazionali mantenendo centrale una cultura del cibo attenta alla qualità, alla biodiversità e alle persone.

Dopo più di trent'anni il rapporto tra Loison e Slow Food si configura come una relazione coerente e continuativa, che attraversa prodotto, filiera e cultura d'impresa.

Punti chiave

1. **Tessera socio n. 28 a vita**: Dario Loison tra i primissimi aderenti a Slow Food nei primi anni Novanta.
2. **Presìdi Slow Food nelle ricette**: Mandarino di Ciaculli, Chinotto di Savona, Pistacchio di Bronte e Vaniglia Mananara integrati dal 2004.
3. **Premio Slow Pack 2014**: Riconoscimento al packaging come racconto culturale al Salone del Gusto di Torino.
4. **Export oltre 75 Paesi**: Fatturato superiore a 13 milioni di euro con 65% destinato ai mercati internazionali.
5. **Insolito Panettone dal 2003**: Progetto che trasforma il lievitato in ingrediente gastronomico tutto l’anno con 20 anni di Insolite Cene.