

A Costabissara (Vicenza) la famiglia Loison sforna per tutto l'anno i suoi eccellenti prodotti. Che per metà vanno all'estero.

DI TONI SARCINA



Panettoni d'estate

Panettoni d'estate": era il titolo di un incontro-degustazione al quale era impossibile resistere. Padroni di casa, **Dario Loison** e la moglie **Sonia**. I panettoni, dal più piccolo al gigantesco "10 chili", erano davvero eccellenti: impasto morbido, lievitazione perfetta e sapiente distribuzione di uvetta e canditi.

E ora eccomi qui, all'ingresso del laboratorio. L'azienda è grande ma non immensa, moderna ma non ossessionata dalla tecnologia. Molti passaggi sono effettuati manual-



A SINISTRA: DARIO LOISON MOSTRA I SUOI PRODOTTI. SOPRA: LA PRODUZIONE DEI PANETTONI NELL'AZIENDA DI COSTABISSARA.



mente, le attrezzature sono dimensionate per un lavoro artigianale. La lievitazione è naturale e la lavorazione di un panettone dura 72 ore. Dopo la cottura, i panettoni raffreddano, capovolti, in ambiente separato. Prima della confezione, tutti gli esemplari prodotti sono sottoposti, in laboratorio al controllo qualità. Anche il confezionamento è manuale, poiché si tratta di imballi dai quali traspare il gusto di Sonia Loison, ideatrice di tutta la linea delle confezioni.

Dopo la visita "tecnica" ci spostiamo nel salotto-biblioteca e assaggiando alcuni prodotti novità, con un buon bicchiere di Recioto di Soave, Dario mi racconta la storia di famiglia: «Fu nonno Tranquillo a iniziare l'attivi-



tà, negli anni '30, aprendo un forno da pane a Motta di Costabissara (Vicenza) dove, in seguito, arricchì il repertorio con focacce con fichi e uvetta. Alessandro, suo figlio, iniziò a lavorare nell'azienda a 15 anni. Quando Tranquillo venne chiamato alle armi, a occuparsi del forno rimase Alessandro con la madre e alcuni aiutanti. A 18 anni Alessandro iniziò a produrre oltre al pane, anche altri articoli di pasticceria fresca che ebbero immediato successo e un discreto incremento economico».

Nel 1955, la grande svolta, con la prima produzione di panettone e pandoro. Tre anni più tardi Alessandro sposa Bruna Alba, che si rivela ottima collaboratrice, consentendo così a suo marito di occuparsi di marketing e ampliare la clientela. Negli anni '90, dopo un lungo periodo di esperienza maturata in Italia e all'estero nel settore marketing,

Dario assume la conduzione dell'azienda e impone la scelta delle migliori materie prime, non Ogni e preferibilmente italiane. Tutti gli ingredienti utilizzati debbono possedere le certificazioni di filiera; in particolare, nella produzione sono impiegati: uova fresche, burro, uva sultanina di Smirne, canditi italiani (arance siciliane, mandarini di Ciaculli, chinotti di Savona, redri di Diamante), nocciole piemontesi, pistacchi di Bronte, vaniglia naturale del Madagascar.

La maniacale ricerca della perfezione dei prodotti Loison ha valicato da tempo i confini nazionali affermandosi all'estero ai più alti livelli qualitativi: le esportazioni assorbono circa il 50 per cento della produzione. Dario non ha intenzione di incrementare i quantitativi per non perdere neanche un punto dell'eccellenza dei prodotti (oltre al panettone, naturalmente il pandoro e anche biscotteria da tè di grande raffinatezza).

Alla domanda su chi sono i suoi concorrenti e sui progetti futuri, Dario risponde: «Oggi, la "battaglia" si fa solo sulla qualità e posso dire di essere quasi soddisfatto ma la ricerca verso la perfezione assoluta continua... Il prossimo obiettivo? Vorrei realizzare un museo del panettone qui a Costabissara.»

TONI SARCINA
(ALTOPALATO@ALTOPALATO.IT)

IN ALTO: CONFEZIONAMENTO DI UN "10 CHILI" E SONIA, MOGLIE DI DARIO LOISON. SOTTO: I PANETTONI VENGONO RAFFREDDATI CAPOVOLTI.



"MADE IN ITALY" A TONNELLATE

Nell'ambito del settore alimentare, il comparto dolciario "made in Italy" spicca, con 130 milioni di euro di export di cioccolato e prodotti a base di cioccolato, 90 milioni di biscotteria e pasticceria e, infine, con 150 milioni legati a uno dei più classici emblemi del Natale: il panettone, affiancato dal pandoro e dagli altri lievitati di ricorrenza. È significativo: ricorda Federalimentari, il fatto che un prodotto del tutto "nostro" come il panettone, che vent'anni fa mostrava profili esportativi marginali (5 per cento del totale, pari a 3.800 tonnellate), oggi riesca a vendere all'estero oltre il 10 per cento della propria produzione (toccano il volume complessivo export di ben 10 mila tonnellate, pari a 10 milioni di pezzi). La produzione di panettoni e pandoro si aggira sui 100 milioni di pezzi l'anno, per circa 600 milioni di euro.