

## **Aperti a comunità di sperimentatori (ti aiuteranno a fare ricerca)**

La prima volta che ho incrociato un panettone Loison è stata in un supermercato americano specializzato in prodotti di elevata qualità. Fra gli scaffali dedicati ai dolci c'era il panettone Loison: eravamo in autunno e il Natale era ancora lontano. Che cosa ci faceva un panettone artigianale vicentino, di una marca a me ignota, sugli scaffali di un supermercato di una cittadina della provincia americana?

Il panettone Loison, in realtà, non era presente solo su quegli scaffali. Era diffuso un po' in tutto il mondo, dal Canada al Giappone, grazie agli investimenti che Dario Loison, erede dell'azienda di famiglia, aveva promosso proprio nel campo del Web e del commercio elettronico. La passione per il digitale, Loison la mette in pratica già alla fine degli anni '90, quando il Web è cosa da pionieri: prima avvia un sito con le informazioni sull'azienda, poi mette a punto alcuni form per lo sviluppo di una piattaforma di e-commerce vera e propria. I primi ordini dall'estero sono il segno che la strada da percorrere è quella giusta: Loison investe con perseveranza su un racconto della sua attività e del suo prodotto e i risultati arrivano.

Il panettone Loison, oltre a essere riconosciuto come uno dei migliori d'Italia, inizia a essere sempre più apprezzato all'estero indipendentemente dalla tradizione natalizia cui noi lo associamo. Negli Stati Uniti, nel Regno Unito, così come in molti altri paesi del mondo, diventa un dolce italiano da mangiare tutti i giorni. Va da sé che, per un produttore tradizionalmente vincolato a vendere in tempi estremamente contenuti a ridosso della data del 25 dicembre, questo ritrovato margine di libertà è una grandissima opportunità economica.

Dario Loison, però, non si accontenta di proporre il panettone fuori dall'Italia come dolce da consumare in tante occasioni diverse. È convinto che il panettone possa essere qualcosa di più che un dolce della tradizione italiana: vuole proporre il suo prodotto come qualcosa che invada la migliore cucina internazionale ed entri in ricette originali, magari diventando materia prima per piatti salati. Perché non usare il panettone come pan brioche per crostini croccanti da offrire a inizio pasto? Perché non immaginare il panettone sbriciolato per condire un risotto alla milanese?

Le idee sono tante ma c'è bisogno di testarle, di farle capire ai più ritrosi, di promuovere una nuova sensibilità verso un prodotto che la tradizione ha relegato inesorabilmente al ruolo di conclusione del pranzo natalizio.

La scelta di Dario Loison è interessante: decide di promuovere sul suo sito Internet un blog dal titolo evocativo, *insolitopanettone.it*. Il blog diventa il contenitore di una serie di ricette che vengono create da cuochi amici di Loison, a cui il pasticcere di Costabissara propone di elaborare ricette innovative sfruttando i suoi ingredienti. Alcuni possono rimanere scettici sull'opportunità di cucinare coda di rospo, zucchine e panettone (come indicato nella ricetta di Fabrizio Ferrari) o di mangiare panettone gratinato (come proposto da Amedeo Sandri).

Navigando nel blog ci si rende conto che queste sperimentazioni non sono semplici esercizi di stile, ma nuovi modi di intendere un prodotto originale. Dopo qualche minuto di lettura si è inesorabilmente tentati di provare in prima persona.

La forza del progetto *insolitopanettone.it* è la comunità di oltre duecento cuochi che Dario Loison è riuscito a mettere in rete per sperimentare forme originali di utilizzo di un prodotto mai pensato prima come ingrediente di cucina. Solo il prestigio di questi cuochi poteva mettere in discussione il convincimento consolidato che il panettone fosse solo un dolce natalizio. L'innovazione, in questo caso, dipende da una comunità di esperti che hanno sviluppato nuove ricette contaminando la tradizione italiana con sensibilità e gusti internazionali.

La rete è essenziale per promuovere questa nuova sensibilità e per diffondere i contenuti della comunità; se poi volete provare di persona, nel ristorante a pochi metri dal laboratorio di Costabissara potrete assaggiare molte delle ricette contenute nel blog, magari in compagnia dello stesso Loison.

Qualcuno potrebbe obiettare che così facendo si mette in discussione una tradizione consolidata, che il panettone è il panettone, e che mangiare bucatini con acciughe e panettone (la ricetta è di Sigrid Verbert, anche questa si può reperire sul sito) significa venir meno al valore autentico di una tradizione che incrocia la storia di tante famiglie italiane.

In Italia questo senso dell'autentico (ovvero il miglior panettone, il modo migliore per mangiare un panettone) è un valore radicato, e spesso la messa in discussione di una grammatica e di una sintassi alimentare viene vissuta come un oltraggio alla nostra identità culturale oltre che culinaria. In realtà la lezione che viene dal lavoro artigiano parla di varietà e personalizzazione: ci sono molte sensibilità nel mondo in cui viviamo, e tutte hanno il diritto legittimo di chiedere una variante, senza per questo essere accusate di tradire la patria e la propria identità.

Aprirsi alla contaminazione del gusto è parte dell'impegno cui è chiamato l'artigiano contemporaneo.

Questa apertura verso sperimentazioni originali non è una navigazione solitaria; è il frutto di una comunità nazionale e internazionale di appassionati, esperti, professionisti, studiosi che insieme concorrono a promuovere una varietà di idee all'interno di una cornice di significato condivisa. Il che ha un senso anche da un punto di vista strettamente economico: difficilmente Loison potrebbe permettersi di avviare un centro di ricerca e sviluppo in grado di elaborare al proprio interno l'impressionante varietà di ricette di cui è capace la comunità nel suo insieme.

I partecipanti alla comunità di *insolitopanettone.it* non hanno legami contrattuali con Loison e non hanno firmato esclusive particolari: la capacità di mantenere questo mondo ben ancorato a un prodotto e di continuare a promuoverne utilizzi sempre diversi dipende dall'abilità di un imprenditore nel mettersi in gioco in prima persona, diventando punto di riferimento credibile.

Questo sforzo di innovazione caricato sulle spalle di una comunità che usa la rete come principale strumento di condivisione della conoscenza non è una novità, né riguarda semplicemente settori tradizionali come quello dell'agroalimentare. Nel campo delle nuove tecnologie, un esempio di innovazione legato alle comunità è la tecnologia Arduino: Massimo Banzi, il suo principale inventore, si appoggia a un'impressionante comunità di utilizzatori costantemente impegnati a promuovere forme nuove di utilizzo della scheda. Queste diverse forme consentono di aprire la tecnologia a usi difficilmente immaginabili a priori.

In generale, il mondo dell'open source ha sempre potuto contare su comunità di appassionati determinati a utilizzare consapevolmente specifici prodotti, sfruttandone il potenziale e riconsegnando alla comunità di riferimento le lezioni apprese.

Queste modalità di organizzazione dell'innovazione, a lungo immaginate e promosse solo in campo tecnologico, iniziano a essere particolarmente interessanti anche per settori più tradizionali. Molti dei settori in cui operano le aziende del Made in Italy richiedono di puntare su queste forme di organizzazione dell'innovazione: il prodotto italiano suscita passione, entusiasmo, attenzione. Poter organizzare questa energia e questo sapere all'interno di un circuito come quello attivato da Loison trasforma tutto ciò in innovazione e crescita economica.

Le regole del gioco sono diverse da quelle cui siamo stati abituati: le comunità online vanno motivate, vanno gestite e vanno valorizzate secondo modalità che sono molto diverse da quelle che hanno segnato l'organizzazione dell'innovazione nell'impresa della produzione di massa. Nonostante le difficoltà, l'esperienza di Loison è una bella testimonianza di come aprirsi a un mondo internazionale per dialogare con esperti con sensibilità diverse possa rappresentare un modo per crescere e prosperare anche in settori molto consolidati.