

Estratto dal libro: Il senso della lumaca e altre storie di Lucio Carraro, Slow Food Editore - 2016

La vaniglia del Madagascar

Dario e Sonia seguono il prodotto come un figlio: dal concepimento alla nascita, ne curano gli ingredienti costitutivi, lo accompagnano negli stadi evolutivi fino a vestirlo, orgogliosamente, a festa.

Il suo cognome, nel suono come nella radice, sembra una variante italiana di *loisir*, il tempo libero dei francesi che quasi sempre associamo al piacere delle giornate all'aria aperta, alle scampagnate con colazione su un plaid, o alle passeggiate profumate di lavanda lungo i sentieri della Provence. Ma anche ai profumi delle pasticcerie di Parigi e a quello dei croissant lievitati all'alba, così ben rappresentati da Philippe Delerm.

Dario ci viene incontro quasi correndo, dopo aver salutato con una pacca sulla spalla uno dei suoi numerosi clienti. È incontenibile la sua energia, e senza tanti preamboli ci trascina giù, nel suo Loison Museum, dove sono esposte impastatrici, sfogliatrici e confezionatrici che hanno fatto la storia della pasticceria artigianale. Ne parla con l'entusiasmo di un neofita, accende le macchine riabilite, ci mostra l'invidiabile biblioteca sull'argomento e ci guida fra decine di etichette, manifesti, confezioni che hanno segnato l'evoluzione della comunicazione dolciaria, tra cui le celebri cappelliere dei panettoni d'inizio secolo, ricche di immagini liberty e anche futuristiche.

Ci accomodiamo nella sala attigua, dedicata al lavoro didattico; si sta bene qui, sembra di essere in un tinello, in quell'area della casa un tempo destinata agli ospiti, dove i nostri nonni conversavano sorseggiando un bicchierino di rosolio. E infatti lui ci fa subito assaggiare il nuovissimo panettone alla rosa, che di quelle atmosfere ne richiama tutto il sapore.

Dario Loison non è solo un concentrato di energia fisica, è anche un instancabile narratore, che spiega seguendo un personale filo del discorso – logico, talvolta per analogia – accompagnato da una gestualità ampia, rivelatrice del suo modo di intendere le relazioni umane. Pare un atleta degli anni Sessanta, uno di quegli uomini che sapevano competere con eleganza perché innamorati della tecnica, non dello scontro. A dispetto di una vaga somiglianza con Mazzinghi, lo si può accostare più verosimilmente a Benvenuti: danza con le parole perché sa danzare con i suoi prodotti.

Lui è uno degli imprenditori veneti che hanno fatto della qualità una scelta di vita, dimostrando che essere industria – seppur contenuta – non significa scegliere la quantità, *tout court*. Appartiene, in questo senso, a quella schiera di creatori che identificano sé stessi nel prodotto: lo seguono come un figlio, dal concepimento alla nascita, ne curano gli ingredienti costitutivi, lo accompagnano negli stadi evolutivi fino a vestirlo, orgogliosamente, a festa.

Dario procede per lampi, e le sue mani lo seguono.

“...non è stato facile raggiungere questo risultato... anche se credo di essere nato nell’impastatrice...”, ci dice sorridendo. “La nostra azienda l’ha fondata il nonno nel 1934, ha attraversato la guerra e il pane contingentato... poi è passata a mio padre, che ha dato inizio anche alla pasticceria...”
“...noi ospitavamo anche i nostri lavoratori: avevano le loro dimore al piano superiore, c’era un clima di solidarietà fra di noi. E io questo ho imparato... seppure allora l’atmosfera sociale... mah... ho qualche brutto ricordo... soprattutto dei rapporti tra uomini e donne...”
“...nemmeno per me è stato facile... non mi bastava più quello che la nostra azienda produceva... per me bisognava migliorarla... perciò ho preso valigia e fagotti e me ne sono andato a Londra... lì ho imparato cos’è il commercio, e l’inglese...”
“...quando sono tornato e mio padre mi ha detto di voler passare la mano, io gli ho detto di sì... però – gli ho detto – si fa a modo mio!”

(Eccoci al punto! Appartiene ai classici della letteratura aziendale: perché un’azienda possa fermare il suo declino, bisogna che gli occhi di chi l’ha costruita si mettano a riposo; occorre guardarla con occhi nuovi, di chi deve continuarla. Necessita che l’uno si faccia da parte, e che l’altro si carichi sulle spalle tutto il peso del lascito. È un processo talvolta doloroso, ma quando riesce, l’azienda ritrova il suo futuro.)

E così Dario si mette a correre, alla ricerca della qualità: un lungo tour tra materie prime dai sapori peculiari. Va avanti e indietro nel suo laboratorio, per affinare i sistemi di lavorazione artigianale dei suoi lievitati e l’originalità delle ricette. Galoppa per l’Europa, alla ricerca del suo pubblico, per farlo innamorare delle sue leccornie.

(È in quegli anni che conosce Slow Food e inizia a utilizzare i prodotti dei Presidi...)

Utilizza ingredienti che fanno di tempo perduto: la vaniglia naturale del Madagascar, il sale integrale marino di Cervia, il cedro di Diamante e il mandarino tardivo di Ciaculli, l’uvetta sultanina di Turchia e il fico di Calabria.

E poi c’è Sonia, sua moglie, che ne cura il vestito: studia le confezioni intuendo l’anima di ogni singola creazione. Lo fa con grazia tutta femminile, con quella versatilità di gusto che sa associare cromie, forme e illustrazioni in modo gradevole, invitante, come quando si assapora un’opera d’arte.

È una bella storia, questa di Dario e Sonia Loison. Ci racconta che la qualità può abbracciare il futuro, se solo si crede davvero in ciò che si fa. E lo si fa in armonia, con passione e con spirito di lealtà.