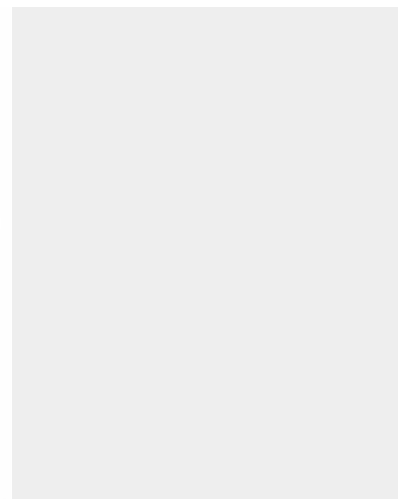
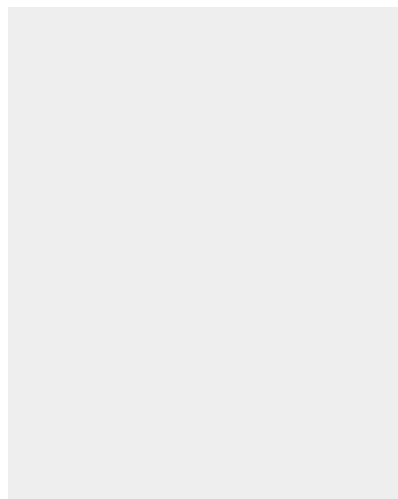


LOISON PASTICCIERI DAL 1938: DUE NUOVE PUBBLICAZIONI ILLUSTRANO L'OSPITALITÀ NELLA PRATICA AZIENDALE ED IL PANETTONE NEL MONDO



Categories: [Editoria](#), [News](#)

Nella recente pubblicazione dei volumi "**99+1 per l'Ospitalità**" di Federico Menetto e "**Fatto a Fette**" di **Anna Prandoni**, la riportata esperienza di **Dario Loison** contribuisce a riflessioni sull'impresa tra

accoglienza, saper fare e dimensione internazionale. Nel volume "**99+1 per l'Ospitalità**" di **Federico Menetto** (Maretti Editore, 2026), Loison contribuisce con il testo "**Il rispetto come fondamento dell'Ospitalità**". (<https://marettimanfredi.it>) **Federico Menetto**, si legge nella presentazione del volume da parte dell'Editore, "Si è fatto ambasciatore, anfitrione e custode di una delle arti più essenziali dell'uomo e per l'uomo: l'arte dell'ospitalità.

Lo ha fatto attraverso novantanove firme auliche, novantanove gesti, novantanove segni che ogni giorno attraversano e modellano le nostre esperienze. Ospitare non è semplicemente accogliere".

Si tratta di una riflessione che interpreta l'ospitalità come pratica quotidiana fondata su trasparenza, ascolto e di attenzione alla relazione.

Nel racconto di **Dario Loison**, il rispetto diventa criterio operativo in quanto orienta i processi interni, il modo di comunicare e la progettazione di un prodotto pensato per



@Maretti Manfredi Edizioni

accogliere e creare fiducia.

L'ospitalità emerge così come espressione concreta di una cultura d'impresa responsabile.

Il volume **"Fatto a Fette–Come e perché il panettone ci racconta il mondo"** di **Anna Prandoni** (Cinquesensi Editore, 2025) evidenzia il conseguenziale sviluppo della precedente pubblicazione. (www.cinquesensi.it)

Spiega l'Editore **"Anna Prandoni** da più di vent'anni assaggia, studia, degusta e racconta il lievito natalizio italiano per eccellenza: il panettone.



In questo saggio analizza questo fenomeno internazionale-popolare diventato nel tempo un riferimento della pasticceria contemporanea, spiegando da dove nasce, come si è evoluta la sua fama e come mai la sua storia recente sia lo specchio della società moderna.

Un viaggio di pensiero e riflessione—tra i professionisti che lo preparano, le industrie che lo commercializzano e quelle che producono i suoi ingredienti—ci spiega come questo ambasciatore italiano sia ormai diventato patrimonio e metafora del mondo".

Nel capitolo **"Il panettone lombardo-veneto. Dario Loison–Visione glocal"**, l'autrice ricostruisce il percorso imprenditoriale di **Loison** in grado di integrare storia familiare e visione strategica.

Così, il panettone diventa il centro di un progetto che integra ricerca sulle materie prime ed adesione ai **Presidi Slow Food**. Accanto al prodotto emergono il ruolo del packaging come estensione del racconto ed oggetto pensato per essere riutilizzato, con l'attenzione alla sostenibilità ambientale ed una precoce strategia digitale orientata alla trasparenza ed al servizio. Un modello in cui il panettone supera la stagionalità e si afferma come linguaggio identitario riconoscibile anche sui mercati internazionali.

Due libri diversi ma uniti da un comune filo conduttore rappresentato dall'idea che il prodotto non sia mai un fine, ma un mezzo attraverso cui costruire relazioni, identità e senso.



<https://loison.com>

(Piergiorgio Felletti)