

A Fiera Milano - Rho dall'11 al 14 maggio

## Loison, il Natale comincia a maggio con Tuttofood

***Il catalogo Inverno Natale 2026, le nuove confezioni e cinque inediti dispenser dedicati ai frollini monoporzione raccontano una strategia che guarda oltre la stagionalità.***

***Per Loison Pasticceri dal 1938, presente alla manifestazione dalla sua nascita (prima edizione 2009), Tuttofood diventa occasione di confronto con buyer, distributori e mercati internazionali.***

Anche quest'anno Loison Pasticceri torna a **Tuttofood**. Il laboratorio di Costabissara (Vicenza) sarà a **Fiera Milano Rho dall'11 al 14 maggio** per presentare il nuovo **catalogo Inverno dedicato al Natale 2026**, incontrare buyer e operatori e impostare la stagione più importante dell'anno. Una presenza che prosegue ininterrottamente dal **2009** e conferma il valore della fiera come appuntamento di riferimento per il Food & Beverage.

I numeri raccontano un'azienda artigianale con una forte proiezione internazionale: da oltre **30 anni** esporta in tutto il mondo con il **66% dell'export** realizzato in più di **75 paesi**, **oltre 600 clienti diretti**, **una produzione per il 98% a marchio Loison**. Su queste basi, Tuttofood diventa soprattutto un'occasione per ascoltare: **capire** come si stanno muovendo i diversi canali, **confrontarsi** con distributori e clienti, **preparare con il giusto anticipo le strategie per la prossima stagione natalizia**.

*«Arriviamo a Tuttofood con un'agenda già fitta di incontri e con il nuovo catalogo Inverno Natale 2026, che sarà il punto di partenza per le degustazioni e per il confronto con gli operatori», racconta Dario Loison. «È un momento internazionale particolare, lo sappiamo tutti, e proprio per questo bisogna **programmare, ascoltare, continuare a muoversi**. Siamo una piccola impresa familiare, ma con molta vitalità, e in questi mesi non abbiamo perso tempo: abbiamo lavorato sul packaging, su nuovi canali, sui **prodotti che usciranno nel 2027** e su aree interne decisive - dal personale all'infrastruttura, fino all'IT».*

A Tuttofood il **nuovo catalogo Inverno Natale 2026** sarà presentato come strumento di lavoro per clienti e distributori, insieme alle nuove confezioni, che confermano uno dei tratti distintivi di Loison: il **packaging** come parte del racconto del prodotto e del suo **valore di dono**.

La fiera sarà anche l'occasione per presentare **cinque nuovi dispenser**, pensati per rafforzare il ruolo di Loison nei momenti di piacere quotidiano. Studiati per valorizzare frollini al burro (low lactose less 0,01%) monoporzione - dai classici **Canestrello** e **Zaletto** alle varianti più golose **Bacetto**, **Caramel** e **BlackHabana®** - i dispenser si rivolgono a luoghi d'incontro, spazi hospitality, hotellerie, uffici e contesti corporate: ambienti in cui il prodotto Loison **aggiunge qualità alla pausa caffè** e ai momenti di accoglienza.

Intanto, nel laboratorio di Costabissara, si guarda già al **2027: nuove referenze sono in fase di prova e messa a punto**, tra prodotti continuativi e proposte dedicate alle ricorrenze. È il modo di lavorare di sempre, fatto di anticipo e di mestiere artigianale, ma anche di organizzazione e ricerca.

---

## Loison Pasticceri dal 1938 – Company Profile

*Vere radici semplici, ingredienti genuini, dolci della tradizione: su questi **valori** si fonda la storia della **famiglia Loison, quattro generazioni** di pasticceri di Costabissara, in provincia di Vicenza. Tutto ha inizio nel **1938** con nonno Tranquillo, il primo ad amare l'arte della panificazione e a trasmetterla a papà Alessandro. Insieme trasformano il forno di famiglia in un'attività artigianale, inaugurando nel 1969 un nuovo laboratorio.*

*Dal **1992 Dario Loison** guida l'azienda, da pochi anni affiancato dal figlio **Edoardo**, mantenendo viva la dimensione artigiana e, al tempo stesso, ampliando la presenza sui mercati internazionali, sempre con lo sguardo rivolto al futuro. Accanto a loro, **Sonia Pilla**, moglie di Dario e art director di **Sonia Design**, cura il packaging Loison come vere e proprie opere d'arte: ogni confezione è pensata per raccontare una storia di bellezza, cultura e territorio.*

*Ogni creazione Loison è il risultato di passione, tempo e ricerca: i dolci prendono vita dal lievito madre vivo, attraverso un lento processo di **72 ore di lavorazione** con ingredienti estremamente selezionati, tra cui eccellenze riconosciute come i **Presidi Slow Food**.*

*I numeri di Loison Pasticceri raccontano una realtà artigianale dallo spirito profondamente internazionale: da oltre **30 anni esporta** in tutto il mondo con il **66% dell'export** realizzato in più di **75 paesi diretti**; **98% della produzione a marchio Loison**, sinonimo di "valore" del brand Gourmet. Con oltre **600 clienti diretti** in tutto il mondo, l'azienda si distingue per una filiera corta e per un rapporto di fiducia e trasparenza con i propri clienti e fornitori.*