



# Quotidiano Piemontese

[TORINO](#) [ALESSANDRIA](#) [ASTI](#) [BIELLA](#) [CUNEO](#) [NOVARA](#) [VCO](#) [VERCELLI](#) [SEZIONI ▾](#) [ULTIME NOTIZIE](#)

# Storie di cioccolato a Torino e in Piemonte

Una raccolta di storie, curiosità e personaggi che legano il cibo degli dei al territorio piemontese di Clara e Gigi Padovani



Publicato 3 ore fa il 28 Ottobre 2023  
Di **Alessia Serlenga**

I PIÙ



**CRONACA**  
Rivoli: u  
lavoro e



**CRONACA**  
Settimo  
porno ir  
giovani



**CULTURA**  
Alpini: E  
aggiudi



**CRONACA**  
Torino: i  
sequest



**CRONACA**  
"Al Cam  
polizia e  
respons  
Rotta To  
mangar



CLARA E GIGI PADOVANI

# STORIE DI CIOCCOLATO

A TORINO E IN PIEMONTE



 Edizioni del Capricorno



**TORINO** – Il cioccolato è di casa in Piemonte. È il primo tra i prodotti identitari di Torino. Già nel Seicento a corte si consumava il rito della

cioccolata calda. Nel Settecento nascono i primi artigiani fornitori della Real Casa Savoia. L'industria delle tavolette e delle praline nacque prima a Torino che in Svizzera, visto che François-Louis Cailler imparò il mestiere nella fabbrica di **Paolo Caffarelli**, (italianizzazione di Caffarel) e poi fondò l'azienda che sarebbe diventata la Nestlé. E ai primi dell'Ottocento furono molti i ticinesi che dalla povera **valle di Blenio** calarono nel capoluogo piemontese per imparare la lavorazione del cacao, diventando prima garzoni delle botteghe locali e poi artigiani in proprio.

Un ruolo importante fu svolto dai **valdesi**. Dopo le Lettere patenti del 1848, un gruppo di intraprendenti artigiani si dedicò ad aprire attività nel campo dolciario: Gay & Revel, Prochet, Talmon (poi Talmone), ma soprattutto Paolo Caffarelli, che partendo da un opificio in **Borgo San Donato** fondò uno dei marchi più famosi nella storia del cioccolato. Il **torrente Ceronda** era un vero e proprio "canale della cioccolata", lungo il quale si svilupparono i primi laboratori, come la «Fabbrica di cioccolata Landò» del ticinese **Gio Martino Bianchini**, arrivato a Torino nel 1819 per imparare il mestiere.

Il libro ricostruisce le vicende dei pionieri ottocenteschi del cioccolato, come Silvano Venchi, Beata & Perrone e Luigi Leone-per arrivare ai migliori artigiani di Torino e del Piemonte dei nostri tempi. Troviamo nomi famosi come Peyrano, Pfatisch, Stratta, Ziccat, Gobino, altri che non esistono più come Moriondo & Gariglio. Troviamo piccole botteghe diventate grandi imprese come Caffarel, Venchi, Baratti & Milano, Ferrero, Novi, Pernigotti, Domori.

**Oggi circa il 40% del cioccolato italiano nasce in Piemonte.** Nella nostra Regione vi sono 93 aziende di «Produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie»: 52 in provincia di Torino (tra le quali Caffarel, Streglio, Domori, Leone), 23 in quella di Cuneo (con Ferrero, Venchi, Baratti & Milano), 10 in quella di Alessandria (Novi), 2 in ciascuna delle altre province: Asti, Biella, Verbania e Novara.

Tante le curiosità: l'elenco delle specialità al cioccolato di origine piemontese; le schede delle imprese "storiche" non più in attività; gli indirizzi golosi con i nomi delle pasticcerie che, nelle diverse province piemontesi,

servono specialità al cacao; i locali di Torino che offrono la cioccolata in tazza.

E poi i personaggi: il chocoholic **Vittorio Alfieri**; il finanziere biellese **Riccardo Gualino** e la sua **UNICA**, l'Unione Nazionale Cioccolato e Affini in cui confluirono cinque storici marchi dolciari edificando in Barriera di Francia il più imponente stabilimento dolciario italiano dell'epoca; gli **artisti futuristi** che realizzarono manifesti come Fortunato Depero, Marcello Dudovich e Sepo, ovvero Severo Pozzati (le famose Nougatine); il maestro decoratore d'alta classe, il siciliano **Guido Bellissima**, che con tecniche raffinate guarniva le uova di cioccolato con la "ghiaccia reale"; **Pietro Ferrero** e il "dolce degli umili".

Fino alla nascita di **Choco-Story**, il Museo del Cioccolato che aprirà a Torino grazie all'iniziativa dell'imprenditore e collezionista belga **Eddy Van Belle** (il primo Choco-Story è stato creato a Bruges nel 2004). «**Choco-Story Torino**» è un viaggio immersivo nella meraviglia del cioccolato, che comincia dai portici di via Sacchi e si conclude all'interno di una delle più belle e antiche pasticcerie-cioccolaterie torinesi, Pfatisch. Il museo si dipana in diverse stanze sotterranee, su una superficie di oltre mille metri quadri, dove un tempo erano all'opera i macchinari dell'azienda, ora restaurati.

#### **GLI AUTORI:**

**Clara e Gigi PADOVANI.** Lui ha alle spalle una carriera da giornalista, lei da insegnante. Insieme sono la coppia del food writing e hanno pubblicato più di 30 libri, tradotti in sette lingue. Tra questi: "Mondo Nutella. 50 anni di innovazione" (Rizzoli, 2014), "Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato" (Giunti, 2016), "Enciclopedia della nocciola" (Mondadori Electa, 2019), "Street food all'italiana" (Giunti, 2021) e "Plasmon" (Gribaudo, 2022).

In copertina un'opera di **Ugo Nespolo**.

**180 pagine – € 14,00**

