

Litigio internazionale sul Gianduiotto

1 messaggio

Eleonora Cozzella - La Repubblica <degusto@gedidigital.it>

9 novembre 2023 alle ore 19:01

Rispondi a: degusto@gedidigital.it

A: gigi.padovani@gmail.com

deGusto - La Repubblica

Se non leggi correttamente questo messaggio, clicca qui



Litigio internazionale sul Gianduiotto

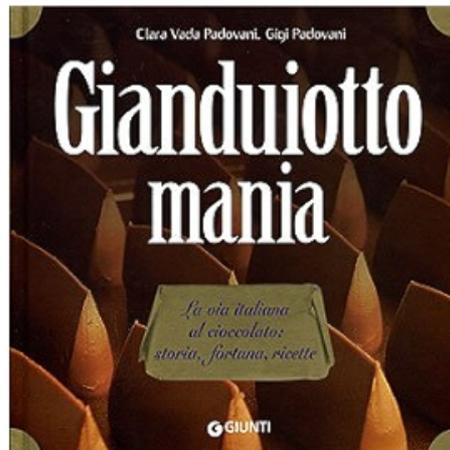
I cioccolatieri torinesi vorrebbero il riconoscimento Igp, ma c'è chi contesta la ricetta

Care lettrici, cari lettori

a dire il vero a noi italiani è sempre piaciuto, senza che ce lo spiegassero o ci indicassero come degustarlo. Ma da qualche anno ne vanno pazzi anche in America, da quando sulle colonne del *New York Times* il food writer Corby Kummer descriveva la voluttà del “lingotto avvolto in una sottile carta” celebrando il gianduiotto, cioccolatino simbolo di Torino e gloria di tutto il Paese.

Sì, è una gloria questo sensuale mix di nocciola tonda gentile del Piemonte, cacao e zucchero, che prima conquista gli occhi, poi riempie il naso di aromi e infine si scioglie in bocca con eleganza vellutata.

È il frutto forse più prestigioso della storica "*via italiana al cioccolato*", come la definiscono Clara Vada e Gigi Padovani nel libro “Gianduiotto mania”. La coppia, nel lavoro e nella vita, di esperti di storia del cioccolato, ripercorre la strada che porta all’invenzione di questo gioiello gastronomico, che prima era praticamente un surrogato. In un lungo viaggio che segue il cammino del cacao dalle Americhe al Vecchio Continente passando per corti e conventi, dove le preziose fave di cacao sono trasformate in una bevanda capace di conquistare principi, condottieri e frati. E passa per Torino che a metà del Settecento diventa la “capitale del cioccolato in tazza”.



Poi nel secolo successivo, ecco la svolta con la comunità valdese che ne inizia la lavorazione industriale in Piemonte. Ma decisivi sono probabilmente gli effetti del Blocco continentale che Napoleone decide intorno alla Gran Bretagna nel 1806: quasi dieci anni in cui le navi inglesi non possono più attraccare nei porti controllati dai francesi e le merci coloniali diventano così quasi introvabili e, soprattutto, carissime.

Quest’onda di dolcezza viene dunque interrotta perché anche dopo il blocco, il cacao torna, sì, sui mercati europei, ma a ritmi molto lenti e con prezzi troppo alti.

Ecco allora il bisogno di un surrogato. E la via italiana passa dall’uso di un pugno di mandorle dolci e un po’ di lupini aggiunti al cacao: è l’idea di Antonio Bazzarini, trentenne istriano trasferito a Venezia.

Siamo nel 1812. Ed è un piccolo passo verso quello che sarà il gianduiotto, il primo cioccolatino confezionato, e che vedrà la luce il 4 marzo 1867 in una Torino dove la storia moderna del cioccolato ha preso ormai i nomi soprattutto di **Caffarel e Prochet**, destinati più tardi (1878) a fondersi in un’unica azienda.



È allo stand numero 97 di *Prochet & Gay* alla Gran Fiera Fantastica di Gianduia che Michele Prochet, creatore del gianduiotto, vende per la prima volta i cioccolatini avvolti nella carta oro. Poi ottiene dalla **maschera di Gianduia il decreto ufficiale per dare il suo nome al cioccolatino**. Da quell'anno inizia a essere commercializzato dalla ditta Caffarel (Michele Prochet ha sposato una Caffarel), col nome appunto dedicato a sua Maestà Gianduia, maschera e identità di un luogo che nei giorni di Carnevale è il vero sovrano della città.

Lavorato a mano, stampato o estruso, il gianduiotto oggi arriva a noi tra fedeltà alle origini nel gusto e voglia di innovazione (le dimensioni sono più piccole, ad esempio).

Ed è un tale orgoglio per Torino che da tempo i più autorevoli maestri cioccolatieri sono tutti compatti nel chiederne la certificazione di indicazione geografica protetta - che identifica un prodotto nel suo legame col territorio - con un **iter burocratico cominciato nel 2017**.

Anzi, no: non sono proprio tutti compatti. Si è aperto quello che a noi giornalisti piace chiamare [gianduiotto-gate](#). Una battaglia legale sulla ricetta che secondo il disciplinare dovrà essere seguita dai produttori per poter fregiare dei loro gianduiotti del bollino Igp.



Ora, su che cosa si sta litigando?

Il fatto è che secondo il Comitato promotore del riconoscimento – cui aderiscono una trentina di aziende tra grandi realtà e piccoli artigiani, coordinate dal maestro cioccolatiere Guido Castagna – **la ricetta deve prevedere solo tre ingredienti**: la Nocciola Igp Piemonte, il cacao e lo

zucchero (apro una parentesi per sottolineare l'unicità di una Igp tra i cui ingredienti figura a sua volta una Igp) come da tradizione.

Tutti i produttori concordi, tranne la multinazionale svizzera Lindt.

Su che cosa non è d'accordo? Su tre punti: l'uso di almeno il 30 per cento di Nocciola Piemonte Igp, il nome di Gianduiotto di Torino e l'esclusione del latte dal disciplinare.

Se state pensando: **“che gliene importa alla svizzera Lindt di una Igp torinese?”** ecco qua. Lindt è produttrice di gianduiotti perché possiede, tra gli altri, anche il marchio Caffarel, azienda torinese fondata nel 1826 da Pier Paul Caffarel. Proprio a lui si deve quella ricetta che oggi il comitato promotore vuol proteggere con la certificazione europea. Dalla Lindt preferirebbero il nome Gianduiotto del Piemonte, vorrebbero fosse registrata una percentuale più bassa di nocciole nell'impasto (gli artigiani torinesi ne usano dal 30 al 45 per cento, ma la Caffarel il 28) e chiedono di usare il latte in polvere.

Peraltro, gli svizzeri sostengono che nella ricetta originale il latte fosse presente, ma i coniugi Padovani – autori di numerosi libri in materia, incluso il nuovissimo ***Storie di Cioccolato a Torino e in Piemonte***, che trovate anche in edicola con *Stampa e Repubblica* – forti di ricerche negli Archivi di stato e in quelli delle aziende, di testimonianze e di menu storici, sono risaliti alla prima ricetta che aveva appunto solo nocciole, cacao e zucchero.

Ma la battaglia che si annuncia in sede europea, seguita con interesse anche dal [presidente della regione Piemonte](#), è comunque portata avanti con fair play con l'avvocato torinese Antonio Borra, rappresentante del comitato, che ci tiene a smorzare i toni. D'altro canto, [gli interessi in ballo sono tantissimi](#), un giro d'affari non indifferente. Anche per questo si getta acqua sul fuoco: “Non è uno scontro tra aziende. Caffarel potrà comunque continuare a produrre il suo gianduiotto, ma semplicemente non potrà solo chiamarlo di Torino Igp”.

A noi non resta che attendere, magari comprando diverse marche di gianduiotti per fare una nostra personale classifica.

→ **Seguitemi anche nella sezione Podcast di Repubblica** dove potete ascoltare la mia rubrica settimanale ["Questioni di Gusto"](#)

→ **Scrivetemi a eleonora.degusto@gmail.com**



Eleonora Cozzella

Laureata in Filosofia, appassionata conoscitrice della tradizione enogastronomica italiana, Eleonora Cozzella collabora da quindici anni con i siti dedicati al food del gruppo Gedi, dall'originario Kataweb Cucina a Il Gusto. Scrive per Repubblica e per diversi magazine internazionali. Coordina il panel italiano del premio The World's 50 Best Restaurants che stabilisce un'esclusiva classifica della ristorazione internazionale. Finalista con il libro "Pasta Revolution" del premio Bancarella Cucina e vincitrice con "La carbonara perfetta" dei Cook Book Awards, ama

approfondire la storia di prodotti e le tendenze legate all'alimentazione. Degustatrice di professione, sommelier per passione e ispettrice della Guida dei ristoranti dell'Espresso, è una globe trotter del cibo, a caccia di eccellenze.

Podcast))

L'informazione è anche da ascoltare
grazie alle voci di Repubblica

[VAI ALLA SEZIONE](#)

Ricevi questa newsletter perché sei iscritto a uno dei siti del Gruppo GEDI. Se non vuoi più ricevere questa comunicazione puoi disiscriverti dalla newsletter cliccando [qui](#).

