

Da “alchechengi” a “zest” tutti i segreti e le dinastie dei cioccolatieri di Torino

di Nicola Gallino

Coppia nell'arte e nella vita, Clara e Gigi Padovani si sono meritati negli anni la patente di guru nel raccontare il cioccolato e la sua corona di delizie. “Storie di cioccolato a Torino e in Piemonte” non è una rimasticatura ma un aureo manuale da delibare come una pralina. L'avventura del “cibo degli dei” negli Stati sabaudi dal Seicento a oggi, fra storia economica, cronaca e costume. La bibliografia è solidissima. Regie Patenti, brevetti, cataloghi e listini aziendali, bilanci e verbali societari, archivi industriali, visure camerali, carteggi di famiglia.

Altro che Roald Dahl. La “fabbrica del cioccolato” a Torino è una fiaba popolata di artigiani rusconi, alleanze fra dinastie, capitani coraggiosi che importano le

fave di cacao dai Caraibi e le moliscono con la forza idraulica dei canali lungo la Dora. Energia, impresa, talento, visione. La ferrigna capitale dell'auto e quella edonista delle “Golose” di Guido Gozzano sono due facce della stessa medaglia. Con i suoi bravi fallimenti: come la Unica (Unione Nazionale Italiana Cioccolato e Affini) dello spericolato Riccardo Gualino, che nel 1924 tenta l'arte teobromica ma fa il passo più lungo della gamba e accelera il crac. Proprio negli stessi anni, però, spunta lenta dalla Langa della “malora” la



◀ “Storie di cioccolato” di Clara e Gigi Padovani Edizioni del Capricorno 180 pp, 14 euro

stella geniale dei Ferrero che conquisterà il pianeta.

Dai primi garzoni scesi a fine Settecento dal Canton Ticino scorrono come in una lanterna magica i segreti di tante botteghe che hanno scritto la leggenda. L'irresistibile carosello di tazze e bicerin, giandujotti, cremini, tavolette, diablottin e creme spalabili è fissato nelle storie dei loro inventori e passato in rassegna alfabetica da “alchechengi” a “zest”. Cos'è una ganache? Qual è la differenza fra boero e preferito? Il blasone dei marchi storici si salda con l'entusiasmo di tanti giovani creativi protesi a innovare ingredienti e sapori, tecniche, marketing e design. È grazie a tutti loro che Torino e il Piemonte mantengono alto un primato di cui certo non ci si può lamentare di esser stati scippati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

