

EDITORIA Il testo curato da Clara e Gigi Padovani

Novi, Pernigotti e Bodrato tra le protagoniste assolute di 'Storie di cioccolato'

Oggi circa il 40% del rinomato prodotto italiano nasce in Piemonte. Nella nostra regione vi sono novantatré aziende tematiche, fra cui spiccano quelle del novese

Maurizio Iappini

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 novantatré aziende di 'Produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie': cin-



quantadue in provincia di Torino (tra le quali Caffarel, Streglio, Domori, Leone), ventitré in quella di Cuneo (con Ferrero, Venchi, Baratti & Milano), dieci in quella di Alessandria (Novi), due 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

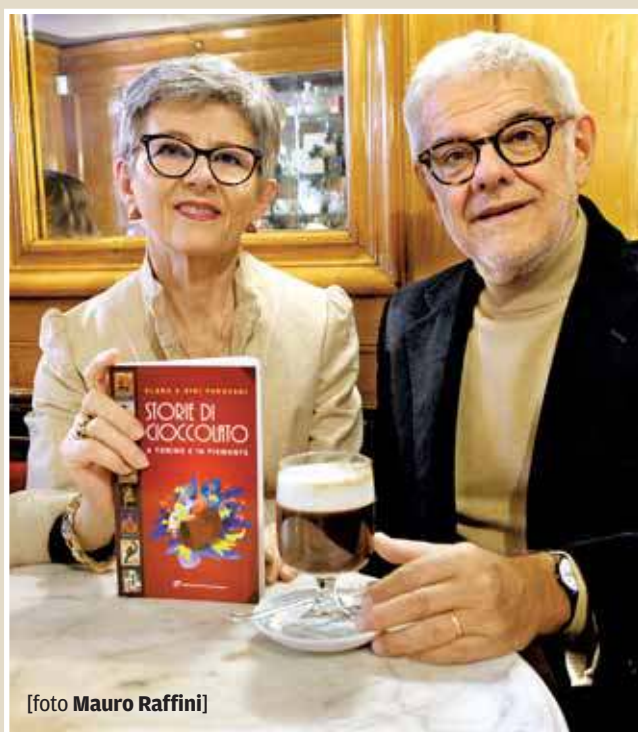


i nomi delle pasticcerie che, nelle diverse province piemontesi, servono specialità al cacao; i locali di Torino che offrono la cioccolata in tazza. E poi i personaggi: il chocoholic Vittorio Alfieri; il finanziere biellese Riccardo Gualino e la sua UNICA, l'Unione Nazionale Cioccolato e Affini in cui 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 Sesto, 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



[foto Mauro Raffini]

Lui ha alle spalle una carriera da giornalista, lei da insegnante. Sono la coppia del food writing e hanno pubblicato più di trenta 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).

IL PUNTO

Un polo dolciario di grande importanza

Una parte importante la recita Novi nel libro di Clara e Gigi Padovani. Fa impressione notare che al di fuori da Torino, Novi - non la provincia di Alessandria - sia un polo dolciario importante. Per chi abita a Novi non è un problema, è quasi scontato abbinare la città al cioccolato ma vista con gli occhi di chi vive lontano la città appare uno dei poli del settore. Non è un caso che ormai, da sempre, il nome sia sinonimo di cioccolato. Un vanto per la città i cui imprenditori oltre un secolo fa seppero guardare lontano e capire che quella spezia esotica all'epoca qualcosa a metà strada fra un elemento della farmacia e un vezzo post-primordiale da ricchi poteva trasformarsi in attività economica di largo consumo al punto da adattarsi da artigia-

nale a industriale. Fu un passaggio progressivo, quasi senza scossoni, come se fosse naturale passare da una bottega a una industria. E fu un cambio di passo in linea con Novi. Basta leggersi la storia della nascita della Novi (intesa come fabbrica di cioccolato e dolciumi) per capire come già oltre un secolo fa in città il concetto di cooperativa e di capitale sociale fosse qualcosa di compreso e intrapreso. Oggi è facile pensare alle cooperative o ad aziende di soci lavoratori. Quasi centotrent'anni fa era innovazione e modernità, proprio come produrre dolciumi. Ma fu caso unico anche la Pernigotti che oggi prova a tornare a vivere da protagonista il secondo millennio. Lì la storia fu diversa con un capofamiglia che decise di fare della bottega un'impresa. Lungimiranza e passione, capacità di leggere il domani ma anche tanto radicamento nel territorio. Nel libro di Gigi e Clara Padovani se ne raccontano quattro di queste storie che proviamo a riassumere per comprendere come in quell'Italia di inizio Novecen-

to o di metà Novecento bastava avere voglia di lavorare e di credere nelle proprie capacità per avviare imprese che ancora oggi sono sul mercato e che rendono Novi eccellenza del cioccolato italiano in una regione che - leggendo *Storie di Cioccolato* - è il trionfo dell'economia italiana nel settore. Con un'avvertenza. In un mondo in cui Glocal, globalizzazione e simili sono parole di cui ci si riempie la bocca spesso a vanvera, si corre il rischio di sradicare la storia delle imprese nostrane, di renderle qualcosa di impersonale, non legato al luogo in cui operano come se le maestranze non fossero espressione di quelle terre. Un rischio che la politica deve evitare. Non con scelte autarchiche ma con un dialogo continuo con i vertici di quelle imprese, con una moral suasion in cui il rapporto deve essere paritario, capace di fare capire a chi magari viene da lontano che qui a Novi, si produce il cioccolato, lo si valorizza perché chi lavora in fabbrica è figlio di una storia che ha radici lontane e profonde. (m.i.)