

Torino al cioccolato

A Torino, Sua Maestà è il cioccolato. Dal 27 febbraio al 2 marzo **CiocolaTò**, **in Piazza Vittorio Veneto**, a più di vent'anni dalla prima edizione, riporta sotto i riflettori la tradizione della pasticceria sabauda. Il salotto buono in riva al Po, con una vista privilegiata che spazia dalla Mole alla Gran Madre, dal Monte dei Cappuccini a Superga, diventa infatti il centro propulsore di CiocolaTò grazie alla presenza degli stand di decine di produttori del cacao. La kermesse coinvolge anche **sedi museali e palazzi storici**, come le Gallerie d'Italia, il Cinema Massimo (grazie alla collaborazione con il Museo Nazionale del Cinema), il Circolo dei Lettori, e ulteriori realtà cittadine che ospiteranno eventi, workshop, incontri e dibattiti.

Una vecchia leggenda racconta che **la prima tazza di cioccolata calda della storia d'Italia** sia quella offerta ai torinesi dal duca *Testa di Ferro*, quell'Emanuele Filiberto di Savoia che nel 1563 volle trasferire la capitale del Ducato da Chambery a Torino. Non esiste, in realtà, alcuna evidenza storica che questo fatto sia effettivamente accaduto. Eppure, è significativo che al cioccolato venga assegnato un ruolo così centrale nella mitologia di casa Savoia.

E il rapporto tra Torino e il cioccolato si sviluppa, tra mito e realtà, in numerose tappe da rivivere in vista di **CiocolaTò**.

Giò Antonio Ari: il primo *cicôlatè*

Risale al 1678, la **prima licenza** per la vendita del cioccolato accordata: è quella concessa dalla *Madama Reale* Maria Giovanna Battista di Savoia-Nemours a Giò Antonio Ari, il primo Maestro Cioccolatiere a essere legalmente riconosciuto come venditore al pubblico di cioccolato e vero iniziatore di questa tradizione a Torino. Sebbene già diffusissima, a quel punto, in tutte le corti europee, la cioccolata era stata fino a quel

punto boicottata da voci che la indicavano come “bevanda malefica”, causa della gotta che aveva colpito Carlo V e Filippo II d’Asburgo. Questa prima “patente” da **cicôlatè**, però, fu un importantissimo passo in avanti per la diffusione della cioccolata anche agli altri strati della popolazione e per l’instaurazione, nella capitale sabauda, di quella che sarebbe diventata una delle più pregiate tradizioni cioccolatiere d’Europa.

Il bicerin: la bevanda che conquistò Cavour

Nato nel Settecento nell’omonimo caffè di Piazza della Consolata come evoluzione della settecentesca bevanda *bavareisa*, allora di gran moda, il bicerin si compone di **caffè espresso caldo, cioccolato e crema di latte** e viene servito in **bicchieri o calici di vetro** per poter ammirare i singoli strati. Il segreto per assaporarlo al meglio, infatti, è non mescolarlo, lasciando che le varie componenti si fondano tra loro direttamente sul palato, con le loro differenti densità, temperature e sapori.

Il rito originario prevedeva che al *bicerin* venissero affiancate le **stisse**, tre bicchierini ognuno con un singolo ingrediente in modo da poterlo “correggere” a piacere, ma dall’Ottocento si preferisce servirlo in un’unica soluzione: il suo gusto avvolgente ha conquistato i torinesi e anche molti personaggi illustri come **Camillo Benso Conte di Cavour**.

Napoleone, il Carnevale e la nascita del gianduiotto

Con l’era napoleonica e il Blocco Continentale (il divieto alle navi provenienti dalle colonie britanniche di approdare nei porti appartenenti all’Impero), a Torino diventa sempre più difficile accedere alla materia prima. Per aggirare il problema i pasticceri torinesi fanno ricorso a un frutto che nel territorio piemontese proprio non mancava: la nocciola tonda gentile delle Langhe. Perché, però, a questa invenzione fosse dato il nome di Pasta Gianduja, e alla forma di barchetta rovesciata incartata singolarmente il nome di gianduiotto, occorrerà attendere il 1865, quando, in

occasione del Carnevale, fu proprio **Gianduja**, la maschera della città, a distribuirne ai passanti, legando indissolubilmente il suo nome a quello del cioccolatino più famoso e amato di Torino. Oggi, a 160 anni da quel Carnevale, **il gianduiotto è stato ufficialmente riconosciuto come prodotto IGP**, ulteriore garanzia di un prodotto di assoluta eccellenza.

Per rivivere tutto l'anno il meglio della tradizione al cioccolato torinese ecco quattro indirizzi

Choco-Story, Via Paolo Sacchi 42

Tra i portici della storica via Paolo Sacchi, alle spalle della stazione Porta Nuova, è possibile, scendendo sotto il livello della strada, compiere un vero e proprio viaggio nello spazio e nel tempo alla scoperta del cioccolato: è Choco-Story, il primo museo a Torino dedicato al Cioccolato e al Gianduja.

Il museo sorge negli spazi sotterranei del laboratorio di cioccolato della pasticceria Pfatish, dove attrazioni interattive permettono una divertente esplorazione della storia e della produzione del cioccolato. La ricca collezione di oltre **700 oggetti** attraversa i secoli e farà ripercorrere la **storia del cacao** dai Maya al '900, fino al gianduja, mentre gli assaggi rendono l'esperienza sensoriale ancora più piacevole.

Nel Museo del Cioccolato è possibile, inoltre, prenotare **un laboratorio** durante il quale si possono creare tavolette personalizzate, *leccalecca* e praline sotto la guida dei maestri cioccolatieri, sperimentando tecniche tradizionali e ingredienti unici.

Da Choco-Story, infine, parte anche il **Choco Tram**: un **tour** per le vie di Torino a bordo di un **tram dei primi anni del Novecento**. Evento su prenotazione e in collaborazione con ATTS, Associazione Le Vie del Tempo e Associazione Officine Ianòs.

Caffè Baratti&Milano, Piazza Castello 27

Il **Caffè Baratti&Milano** deve il suo nome a due confettieri canavesani: Ferdinando Baratti e Edoardo Milano. Trasferitisi a Torino nel 1858, aprirono un laboratorio di confetteria e pasticceria in via Dora Grossa 43 (l'attuale via Garibaldi), destinato a divenire uno dei marchi più rinomati dell'industria dolciaria piemontese e italiana. A Ferdinando Baratti si deve anche la creazione del **cremino** divenuto poi, insieme al gianduiotto, uno dei grandi classici fra i cioccolatini italiani. La pasticceria di Franco Sinagra segue oggi le orme di tutti i Maestri della pasticceria che hanno reso "Baratti&Milano" uno dei più antichi e famosi laboratori di pasticceria in Italia e all'estero.

La Perla di Torino, via Catania 9

La Perla di Torino è stata fondata nel 1992, quando Sergio Arzilli, cresciuto nella pasticceria di famiglia, decise di ritagliarsi un suo spazio. La sua celiachia lo spinge, quindi, a reinventarsi nel mondo del cioccolato, trasformando un limite in un'opportunità. Dal piccolo laboratorio iniziale, casa del celebre tartufo di cioccolato, l'azienda si evolve, pur mantenendo un focus sull'artigianalità e l'innovazione. Oggi, La Perla di Torino offre una vasta gamma di prodotti senza glutine, inclusi gianduiotti, tartufi, creme spalmabili e tavolette, oltre a linee senza lattosio e senza zuccheri aggiunti, per soddisfare le diverse esigenze del mercato. Con l'esperienza "Ho fatto una tavoletta" è possibile cimentarsi, inoltre, nella realizzazione e decorazione di tavolette di cioccolato nel laboratorio de La Perla di Torino, da portare a casa al termine della visita.

Ziccat, via Pietro Micca 2h

In Ziccat coesistono la tradizione di una ricetta classica e le mani giovani di cioccolatieri sotto la quarantina. Una passione innata che porta volti nuovi nel mondo del cioccolato e della produzione. Questa azienda che affonda le proprie radici al 1958 è ormai parte integrante dello scenario torinese e propone prodotti di qualità cucinati con cura e

amore, ingredienti immancabili di ogni preparazione al cioccolato.