Guido Gobino N.10, i primi 10 anni della Bottega di Via Lagrange Torino

2008-nuovo-guido-gobino-b20e93eb

La **Bottega di Via Lagrange 1** festeggia un traguardo importante, 10 anni di successi indiscussi attraverso 10 pietre miliari che hanno contraddistinto **Guido Gobino** dal 2007 al 2017, + 1: l'ultimo nato di casa Gobino, il **cioccolatino** realizzato apposta per celebrare questo importante anniversario.

In questi dieci anni il rispetto verso la tradizione è andato di pari passo con lo slancio verso l'innovazione, coniugando creatività, gusto e passione per il **cioccolato artigianale di alta qualità**. Un'innovazione fatta di un'attenta selezione delle materie prime, di una lavorazione all'avanguardia che si avvale ancora di un notevole apporto umano, pur adottando tecniche moderne e meccanizzate, di una sperimentazione ininterrotta che ha come fine il raggiungimento di una qualità assoluta. Una qualità che si riflette in ogni dettaglio, anche nel design delle confezioni. Una storia unica, nata per dare un nuovo significato al piacere del cioccolato artigianale.

I protagonisti dei 10 anni
2007 LE GANACHES, nate insieme alla Bottega di Via Lagrange le praline di cioccolato alla francese sono tagliate alla chitarra, ricoperte e finemente decorate a mano.
2008 N'UOVO, in occasione del Torino World Design Capital Guido Gobino realizza un uovo n'uovo.
2009 GUGART, opera vincitrice del Premio Guido Gobino 2017 è il risultato della passione e dell'impegno per l'arte contemporanea.
2010 MAXIMO +39, temperato a mano come una volta è senza latte e con + 39% di Nocciole Piemonte IGP.
2011 REPARTO TOSTATURA, Guido Gobino inaugura il nuovo reparto tostatura.
2012 IL VERNUJI, la versione del cuneese al rhum di Guido Gobino composta da una base di meringa con ganache all rhum agricole ricoperta del blend 75%.
2013 CREMINO AL CARAMELLO, il nuovo tocco della classicità composto da due strati di gianduja e un cuore di caramello salato.

2014 CHONTALPA, contraddistinto da una ricchezza aromatica in tre diverse percentuali di cacao 63%, 70%, 80%, è un presidio Slow Food. Per questa ricetta viene utilizzato esclusivamente il cacao proveniente dalla regione messicana del Chontalpa.
2015 SAO TOME', realizzato con uno dei cacao più straordinari al mondo ha un gusto dolce costituito da due diverse percentuali di cacao 63% e 80% e latte.
2016 THOMAS BAYRLE, una selezione realizzata da Guido Gobino che riproduce un Flugzeug 1982 Lufthansa. 1960 piccoli aerei incisi su 150x220x10 mm di cioccolato extra bitter 63% costituiti da cacao proveniente dalla Colombia, Venezuela e Ecuador, zucchero di canna dell'Isola della Réunion e burro di cacao.
2017 TOURINOT N.10, dulcis in fundo l'ultima realizzazione di Guido Gobino presentata oggi in anteprima: la potenza del cioccolato fondente incontra la morbidezza del gianduja.

"Dieci anni fa nasceva la bottega di Via Lagrange 1 e sono molto orgoglioso di aver raggiunto questo importante traguardo perché grazie al lavoro e alla passione di oltre trenta persone questo luogo è diventato un **simbolo dell'artigianalità cioccolatiera** e soprattutto della città - commenta Guido Gobino – Abbiamo voluto ripercorrere i successi anno per anno perché siamo affezionati alla nostra tradizione ma il nostro sguardo è sempre rivolto al futuro per questo abbiamo studiato molto attentamente la realizzazione dell'ultimo nato il **Tourinot N.10**, provare per credere!"