Gianduiotto, contesa Italia-Svizzera: il punto del maestro cioccolatiere Guido Castagna

20231116155310gianduiotto-8b37967d

"*Entro fine mese avremo l'incontro al ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, i tecnici del ministro Lollobrigida ci dicono che siamo a buon punto*". Lo ha detto a *Mixer* il maestro cioccolatiere **Guido Castagna**, presidente del **Comitato del gianduiotto di Torino** che a marzo 2022 ha presentato la richiesta di marchio **Igp** – l'Indicazione geografica protetta – per il noto cioccolatino piemontese. Il procedimento, che ha ricevuto anche il via libera della **Regione Piemonte**, al momento scontenta però un colosso, **Lindt**, dal 1998 a capo di **Caffarel**, l'azienda che quasi duecento anni fa il gianduiotto lo ha inventato.

Il Comitato piemontese lavora all'ottenimento del marchio Igp dal 2017, si forgia anche del sostegno di aziende come **Ferrero e Venchi**. Per prima cosa è stata fatta una raccolta dati che ha contemplato l'analisi di un campione di trenta gianduiotti, sia industriali che artigianali.

"*Prima di giungere al documento unico e al disciplinare* – ha raccontato Castagna – *abbiamo praticamente vivisezionato il gianduiotto in modo tale da trovare l'idea che ci permettesse di fare sistema. Dopo un'infinità di anni e tecniche di produzione mutate nel tempo, attenersi alla ricetta originale può mettere tutti d'accordo e conservare quello che possiamo definire a tutti gli effetti* ***un patrimonio italiano***".

LA RICETTA ORIGINALE

Oggi il gianduiotto **vale circa 200 milioni di euro all'anno**. Così come l'ha inventato **Pier Paul Caffarel nel 1865**, nella fabbrica di Torino Porta Susa – deve il suo nome al **Gianduja**, celebre maschera del carnevale piemontese –, si fa con soli tre ingredienti: **la nocciola, il cacao** (in polvere, fava o massa) **e lo zucchero bianco**, barbabietola o canna, per non avere parti aromatiche contaminanti che possono alterarne il gusto. "*Il nostro disciplinare richiede rigorosamente la Nocciola del Piemonte Igp, che deve essere presente nell'impasto per il 30/45%* – ha detto il maestro cioccolatiere – *Anche per tale motivo, si tratterebbe della prima Igp al quadrato in Europa*". E ancora,

la ricetta indica il cacao, al minimo per il 25%, e lo zucchero dal 20 al 45%, ammettendo con percentuali da ‘zero punto’ vaniglia, lecitina di soia o di girasole, e sale.

LA RICETTA ORIGINALE

Oggi il gianduiotto **vale circa 200 milioni di euro all’anno**. Così come l’ha inventato **Pier Paul Caffarel nel 1865**, nella fabbrica di Torino Porta Susa – deve il suo nome al **Gianduja**, celebre maschera del carnevale piemontese –, si fa con soli tre ingredienti: **la nocciola, il cacao** (in polvere, fava o massa) **e lo zucchero bianco**, barbabietola o canna, per non avere parti aromatiche contaminanti che possono alterarne il gusto.

“*Il nostro disciplinare richiede rigorosamente la Nocciola del Piemonte Igp, che deve essere presente nell’impasto per il 30/45%* – ha detto il maestro cioccolatiere – *Anche per tale motivo, si tratterebbe della prima Igp al quadrato in Europa*”.

E ancora, la ricetta indica il cacao, al minimo per il 25%, e lo zucchero dal 20 al 45%, ammettendo con percentuali da ‘zero punto’ vaniglia, lecitina di soia o di girasole, e sale.

L’OPPOSIZIONE DI LINDT

Ma alla base della ‘discordia’ con Lindt, c’è **l’esclusione del latte**, che per la lavorazione del cioccolato si utilizza in polvere. L’azienda svizzera, infatti, richiederebbe l’inserimento del latte nel disciplinare con una percentuale del 10%. “*Si tratta di una percentuale altissima* – ha spiegato a *Mixer* il maître chocolatier –. *Lo vogliono perché dà al cioccolato la stessa morbidezza della nocciola, perché dà struttura alla produzione e la rende più facile. Allo stesso tempo richiedono un minore utilizzo della nocciola (del -4%, ndr), che come* ***sappiamo costa molto di più*****”**.

Se prima le nocciole erano un prodotto povero e certamente più accessibile, con il tempo quelle piemontesi Igp hanno goduto di un apprezzamento notevole che si rende **costoso per le produzioni di massa**. Inoltre, gli altri due cavilli a cui si appellano gli svizzeri, sono **il nome** – invece di Torino preferiscono la menzione del Piemonte visto che il loro marchio è **‘Gianduia 1865. L’autentico Gianduiotto di Torino’** – e il requisito della **territorialità**: il gianduiotto Igp di Torino dovrà essere realizzato in Piemonte.

Da parte sua, il presidente della Regine **Alberto Cirio** non ha dubbi: “*Il gianduiotto di Torino, conosciuto in tutto il mondo, merita di essere inserito tra i prodotti certificati nazionali e comunitari, anche perché espressione di due eccellenze della nostra gastronomia dolciaria, il cioccolato e la*

Nocciola Piemonte Igp, prodotto già riconosciuta a livello comunitario”.

COSA ACCADRÀ ADESSO

Intorno agli anni Duemila, alcune aziende avevano tentato la strada Igp per il gianduiotto. “*Ma l’interesse era privato* – ha aggiunto Castagana -. *Noi stiamo lavorando a favore del territorio, nel rispetto delle sue materie prime e di un grande vanto dell’Italia. Per questo vogliamo tutelare il gianduiotto. Il marchio Igp deve essere un atto inclusivo che* ***riunisce le imprese nella promozione di un’eccellenza italiana****. Per questo vogliamo l’ok del Ministero e di Bruxelles. Noi andiamo avanti, con o senza Caffarel. Certo, auspichiamo un confronto per giungere a una strada condivisa che porti benefici a tutti*”.
Intanto, in questi giorni **Caffarel** ha chiarito la sua posizione in una nota. “L'*importanza dell’iniziativa del Comitato del Gianduiotto di Torino volta a valorizzare la riconoscibilità di uno dei prodotti più caratteristici della tradizione dolciaria torinese, introducendo un’indicazione geografica protetta. Per questo motivo Caffarel, parte di Lindt & Sprüngli Italia, non si è opposta alla proposta e, al contrario, si è sempre impegnata per la ricerca di un accordo di valore*”.
Caffarel ha ribadito di essere “***un marchio storico fondato a Torino nel 1826"***, conosciuto in tutto il mondo come ambasciatore del made in Italy, nonché riconosciuto per aver inventato l’autentico Gianduiotto di Torino oltre 150 anni fa, che ancora oggi viene prodotto nello **stabilimento di Luserna San Giovanni**, in provincia di Torino, utilizzando l’antico metodo dell’estrusione e solo con nocciole Piemonte Igp. A ulteriore testimonianza della lunga tradizione che caratterizza il brand, nel 2022 Caffarel e Gianduia 1865 sono stati inseriti nel **Registro speciale dei Marchi storici di interesse nazionale**, curato dal ministero delle Imprese e del Made in Italy per valorizzare le eccellenze italiane registrate da almeno cinquant’anni e storicamente legate al territorio.

Nel caso in cui l’Ue dovesse dare parere positivo alla richiesta, Lindt e qualsiasi altra azienda **potrebbero comunque continuare a produrre gianduiotti con ricette diverse da quella certificata**, ma non potrebbero dichiarare l’indicazione Igp sui loro prodotti.