



Il **cremino** è una specialità piemontese inventata da **Ferdinando Baratti**, formata da tre strati – gianduia, nocciola e caffè – mentre il **cioccolatino Fiat** è nato da un concorso pubblicitario della casa automobilistica torinese nel 1911, per il lancio del modello Tipo 4. Vincitore della competizione fu **Majani** di Bologna con un cremino a 4 strati: i due scuri sono di gianduia e quelli chiari di cioccolato con pasta di mandorle.

Come sta il Gianduiotto di Torino IGP?

Durante CioccolaTò a Torino i media hanno riportato alla ribalta una situazione in stallo da anni: la richiesta della denominazione Gianduiotto di Torino IGP alla specialità torinese, dopo che il gruppo Lindt, detentore del marchio Caffarel, si è opposto al riconoscimento.

Il presidente della Regione Piemonte, **Alberto Cirio**, ha incontrato il comitato per il riconoscimento dell'Igp, affermando "C'è una ricetta che ha una storicità e un'appartenenza territoriale che crediamo sia il valore distintivo di questo prodotto nel mondo. Abbiamo parlato con Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, e inviato una nota riassuntiva dell'istanza e delle controdeduzioni del comitato: con lui intendiamo seguire questa partita. Ci sono la volontà e l'esigenza di difendere un

marchio di una città e di un territorio con una ricetta e con una locazione specifica". E Castagna incalza: "Abbiamo elaborato un disciplinare che prevede l'utilizzo dal 30 al 45% di Nocciola di Piemonte IGP, non a caso la chiamiamo 'IGP al quadrato', perché ci risulta essere la prima IGP fatta con una percentuale importante di un altro IGP.

C'è inoltre l'esclusione del latte in polvere, perché all'epoca non era ancora prodotto. Si vuole quindi rispettare un'antica ricetta aggiornata ad oggi, con una produzione localizzata all'intero territorio del Piemonte. Il disciplinare prevede solo tre ingredienti: Nocciola Piemonte IGP, zucchero e cacao nelle sue declinazioni (fave, massa, polvere, burro di cacao); ammessi vaniglia, sale e lecitina".



In aiuto dei Paesi produttori di cacao

Il cioccolatiere **Christophe Bertrand**, proprietario del marchio **À la Reine Astrid** e conoscitore dei Paesi produttori di cacao e delle problematiche inerenti alla filiera, ha ideato l'iniziativa solidale **Chocolatiers et Pâtissiers du Monde**, la cui finalità è proporre, in maniera disinteressata, un sostegno per migliorare le capacità acquisite e sviluppare le strutture locali a seconda dei bisogni, fornendo consigli per la creazione di linee di fabbricazione o per lo sviluppo di nuove gamme di prodotto, passando attraverso la formazione alle buone pratiche produttive. L'iniziativa conta già aderenti ad Haiti, in Guinea e in Benin. chocolatiers-patisseries-du-monde.org
D.B.