



GIANDUIA 1865, L'AUTENTICO GIANDUIOTTO DI TORINO

Una storia infinita quella del gianduiotto che inizia nel 1852, anno in cui vide la luce la primissima ricetta elaborata dai Caffarel, pionieri del cioccolato nel nostro paese.

Cacao, zucchero e nocciole del Piemonte sapientemente miscelati per dare un prodotto unico e inimitabile.

In realtà il famoso cioccolatino nacque quasi per necessità. In quegli anni susseguenti alle numerose battaglie del Risorgimento il paese viveva un periodo di forte recessione economica e il governo regio aveva imposto drastiche riduzioni nelle importazioni dei generi cosiddetti di lusso, tra i quali il cacao.

In tale situazione comunque i Caffarel non si persero d'animo e per ovviare all'inconveniente decisero di **sperimentare una nuova ricetta**. Così pensarono bene di diminuire la percentuale di cacao a favore di un prodotto agricolo che le terre piemontesi elargivano generosamente: la nocciola.

Non un frutto qualsiasi, ma la tipica **Nocciola Piemonte IGP**, originaria della zona delle Langhe, le colline attorno a Cuneo. Ed è proprio la fragranza vellutata e il profumo intenso delle nocciole piemontesi ad essere caratteristiche principali dell'aroma e della squisitezza del gianduiotto.

Nel 1865 cominciò la produzione dello speciale cioccolatino inizialmente **denominato "givu"**, ma presto sostituito dal nome "gianduiotto" che deriva da **Gianduia la caratteristica maschera piemontese**, nonché simbolo nella lotta per la libertà e l'indipendenza che ebbe luogo nella regione alla fine del Settecento.

Nasce così il gianduiotto Gianduia 1865, un **prodotto esclusivo per morbidezza, delicatezza e gusto inconfondibili**.

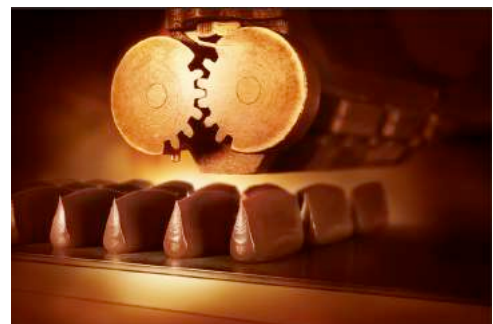
Una **tradizione che si rinnova** nel tempo non solo attraverso il **rispetto della ricetta originale** che prevede un elevato contenuto di nocciole, solo quelle Piemonte IGP, sapientemente miscelate con i migliori cacao del mondo, ma anche nel procedimento produttivo che solo pochissime realtà aziendali ed artigianali possono vantare.

Nello stabilimento Caffarel, infatti, si producono i gianduiotti ancora con l'antico **metodo dell'estrusione**.

L'estrusione

Consiste nell'utilizzo di una macchina, capace di trasformare il processo manuale del pasticciare in un gesto meccanico che permette di colare una goccia densa e vellutata.

Seppur meccanizzato, questo processo è del tutto simile a quello del "tagliato a mano" eseguito fino a 60 anni fa.





Si parte da un impasto, in cui le nocciole rappresentano circa il 30%, che a 27 - 28 °C viene “estruso” da sei colatrici sul tappetino della linea di produzione. La forma a barchetta rovesciata viene garantita da due piccole “coltelle” meccaniche che si chiudono dopo la colatura.

All’uscita dalle macchine, i gianduiotti passano per un tunnel di refrigerazione a 7 °C e poi vanno alla linea di avvolgimento.

La produzione annuale di Caffarel è pari ad oltre 40 milioni di gianduiotti, ognuno impercettibilmente diverso dall’altro perché la forma dipende da come si assesta il cioccolatino sul tappetino.

Per conservare al meglio tutta la sua cremosità il gianduiotto è avvolto in appositi leggerissimi foglietti di alluminio dorato e presentato in **pregiati packaging**, di volta in volta rivisitati in base ad uno stile sempre elegante e moderno.

Il gianduiotto, prodotto “mito” della tradizione dolciaria *made in Italy*, è ancora oggi **l’autentico fiore all’occhiello di tutta la produzione Caffarel.**

Un simbolo riconosciuto e stimato a livello internazionale che caratterizza in maniera diretta e inequivocabile l’azienda e la sua immagine elevata.

Una storia antica, lunga quasi 200 anni, una tradizione che si rinnova nel tempo.