



Caffarel, la più seducente esperienza della cultura del cioccolato di Torino

Luserna San Giovanni (Torino) - Nata nel 1826 a Torino, Caffarel rappresenta da sempre l'eccellenza per quanto riguarda la cultura del cioccolato in Italia e nel mondo, ed è famosa per aver creato nel 1865 il primo Gianduiotto. Un'importante realtà dell'industria dolciaria del Paese, che vanta forti legami con il territorio, da dove proviene la pregiata Nocciola del Piemonte IGP, ingrediente principe del suo mitico Gianduiotto, ancora oggi il prodotto di punta e immagine dell'azienda.

Nel 1826 nasceva l'azienda **Caffarel**, destinata a divenire un vero e proprio emblema della grande tradizione del cioccolato torinese. Pier Paul Caffarel, insieme al figlio, rilevò una vecchia conceria a Torino, nella zona di Porta Susa, per dare vita alla loro nuova grande idea: *lavorare il cacao per produrre il cioccolato*.

Animati da spirito imprenditoriale, entusiasmo, volontà e passione i Caffarel diedero il via alla produzione sfruttando la capacità di una macchina decisamente all'avanguardia per quei tempi. Inizialmente una piccola presenza produttiva, ma immediatamente caratterizzata da elevate capacità manageriali, l'azienda si è trasformata nel corso degli anni in un'importante realtà dell'industria dolciaria, senza mai rinunciare al suo carattere artigianale che le ha permesso di offrire sempre prodotti unici.

Unici come il famoso **Gianduiotto**, la cui produzione iniziò nel **1865**, ancora oggi autentico fiore all'occhiello della sua produzione, un simbolo stimato e riconosciuto a livello internazionale che caratterizza in maniera diretta e inequivocabile l'azienda e la sua immagine elevata. Nello stabilimento Caffarel si producono i gianduiotti ancora con l'antico **metodo dell'estrusione**, che consiste nell'utilizzo di una macchina capace di trasformare il processo manuale del pasticciare in un gesto meccanico in grado di colare una goccia densa e vellutata.

In occasione del 150° anniversario, che cade nel 2015, Caffarel ha deciso di rinnovare completamente il packaging del Gianduia 1865, sottolineando la leadership e l'unicità del prodotto.

Caffarel oggi

Dal 1997 Caffarel fa parte del Gruppo svizzero Lindt & Sprüngli, leader mondiale nella produzione di cioccolato premium.

Caffarel produce esclusivamente nei 20 mila metri quadrati del moderno stabilimento di **Luserna San Giovanni**, alle porte della Val Pellice in provincia di Torino, dove dal 1968 fu trasferita l'intera produzione. Tre edifici separati dotati di impiantistica ad elevato contenuto tecnologico.

Realtà aziendale che da sempre sposa la tradizione di antiche e apprezzate ricette con la modernità industriale e tecnologica, Caffarel offre diversi prodotti, sempre contraddistinti da qualità e raffinatezza, per rappresentare sul mercato l'eccellenza del cioccolato torinese.

Caffarel è riconosciuta sia per la produzione dei tradizionali derivati dal cacao nelle sue più svariate declinazioni sia per le caramelle, le gelatine, i lievitati di ricorrenza, le specialità della pasticceria italiana, fino ai semilavorati destinati alla produzione artigianale di pasticcerie e gelaterie.

Nello stabilimento, dove lavorano circa **400 dipendenti**, giungono soltanto materie prime rigorosamente selezionate direttamente dai principali paesi di origine.



Ogni anno la creatività dell'azienda permette di proporre linee di prodotto sempre rinnovate e realizzate su misura per le ricorrenze speciali e le festività più importanti.

Così alle tipiche uova di cioccolato in occasione della Pasqua e alle specialità natalizie, si sono aggiunte tante altre proposte sempre coerenti con la tradizione del cioccolato torinese: dai grandi classici come il *Piemonte*, i *Cremini* e *I love Fondente*, passando per le molteplici confezioni regalo di praline, fino alle tavolette gourmet per i veri intenditori.

Un'azienda attenta e propositiva come Caffarel non poteva certo tralasciare l'importanza strategica rivestita dal packaging, studiato da un reparto grafico interno.

Tutte le confezioni sono ideate e curate da Caffarel in ogni minimo dettaglio: rifinite a mano una ad una, come in un laboratorio di pasticceria artigianale, l'azienda è in grado di offrire al consumatore un prodotto esclusivo.

La distribuzione dei prodotti è altamente selettiva e in Italia avviene unicamente nei migliori punti vendita del dettaglio tradizionale: pasticcerie, torrefazioni e negozi dolciari specializzati.

Anche all'estero la presenza di Caffarel è diventata sempre più importante, tanto che oggi **esporta in 50 Paesi**, tra cui Giappone, Cina, Germania, Francia, Emirati Arabi e USA.

Con i suoi 193 anni di storia, Caffarel offre ancora oggi la più seducente esperienza della cultura torinese del cioccolato in Italia e nel mondo.

Ufficio Stampa Caffarel
Gruppo Mario Mele & Partners
Benedetta Mele, benedetta.mele@gruppommp.it
Martina Luise, martina.luise@gruppommp.it