



## CIOCCOLATO' A TORINO DAL 27/02 AL 2 /03 2025: UNA VESTE NUOVA, INIZIATIVE FRA GUSTO E CULTURA E IL MUSEO DEL CIOCCOLATO

di GLORIA CIABATTONI



“Ritorno al futuro” per CioccolaTò, l’evento nato a Torino nel 2003 e dedicato al cioccolato, che dopo alterne vicende e la pausa del 2024 rinasce con una veste innovativa ma anche con un ritorno alle origini: si terrà dal 27 febbraio al 2 marzo 2025 in Piazza Vittorio Veneto come nelle prime edizioni, e con l’intento di alternare il momento ludico, la degustazione del cioccolato in tutte le sue forme, ad altri più culturali, perché sono previsti anche molti eventi collaterali. “CioccolaTò 2025” è un progetto di Camera di Commercio di Torino e Città di Torino con il supporto di Regione Piemonte e delle associazioni di categoria, organizzato da Turismo Torino e Provincia. La rassegna è stata presentata alla stampa nei giorni scorsi a Torino a Palazzo Birago di Borgaro, la prestigiosa sede della Camera di Commercio, da Guido Bolatto Segretario generale della Camera di Commercio; Mimmo Carretta Assessore allo Sport, al Turismo e agli eventi Città di Torino; Alessandro Pradella di Peyrano (famoso marchio di cioccolateria); Giovanna Solimando di E23; Antonio Borra avvocato e Segretario del Comitato Gianduiotto IGP. Quest’ultimo ha sottolineato il fatto che è in drittura d’arrivo il riconoscimento IGP per il cioccolatino che rappresenta Torino ed ha il formato del cappello a tricorno della maschera Gianduaia. Un prodotto che avrà una “doppia IGP” in quanto a base della Nocciola Tonda Gentile delle Langhe anch’essa IGP. È un cioccolatino nato dall’intuizione di fare di necessità virtù, quando Napoleone Bonaparte impose nel 1806 il Blocco Continentale, un embargo che rese difficile reperire il cacao, e i maestri cioccolatai lo “allungarono” con le nocciole, dando origine a questa dolce eccellenza torinese.

Quali le novità di CioccolaTò? Innanzitutto la presenza solo di espositori che sono anche produttori – e non rivenditori- di cioccolato, poi dei Maestri del Gusto legati al cioccolato ([www.maestridelgusto.com](http://www.maestridelgusto.com) che vengono selezionati ogni due anni dalla Camera di commercio di Torino, il Laboratorio Chimico Camerale e Slow Food), e ancora dei caffè storici ([www.caffestorici.eu](http://www.caffestorici.eu)) ovvero quei locali che hanno almeno 70 anni di attività e conservano molti



arredi originali, ma anche di quei locali che producono cioccolatini per chi ha problemi di salute (celiachia, diabete, intolleranze varie) e di quelli che fanno del gelato – in primis al cioccolato- il loro cavallo di battaglia.

Nello Spazio Masterclass in Piazza Vittorio saranno tanti gli show cooking, alcuni davvero singolari come Cioccolato e Birra, con la guida di Luca Giaccone che farà scoprire come le birre degli artigiani italiani sappiano accompagnarsi al cioccolato e al cacao in accostamenti spesso sorprendenti. Molti gli eventi collaterali in alcune sedi museali e palazzi storici come il Museo Nazionale del Cinema, il Circolo dei Lettori (dove vi saranno presentazioni con

Lidia Ravera, Antonella Lattanzi, Pier Domenico Baccalario, Marco Rossari), le Gallerie d'Italia, il Polo artistico e culturale le Rosine. CioccolaTò si propone di essere punto di incontro fra produttori, artigiani e commercianti, e per i visitatori ci saranno degustazioni, incontri tematici e attività didattiche. Quest'ultime anche a misura di bimbo, e a questo proposito merita davvero una visita al recentissimo Choco Story Torino, il Museo del Cioccolato e del Gianduia ([www.choco-story-torino.it](http://www.choco-story-torino.it)) che racconta la storia del "cibo degli dei" dalle origini alla capitale sabauda, con possibilità di degustazioni e di partecipare a laboratori, e poi c'è una sorpresa finale: si esce dalla storica Pasticceria Pfatish del 1915, un tripudio di irresistibili dolcezze (il Museo sarà raggiungibile anche con il trenino del cioccolato che porterà i visitatori nei luoghi iconici del cioccolato torinese). Per un'esperienza dolce e storica nel cuore di Torino c'è il Welcome Tour, un itinerario, accompagnati da guide torinesi DOC, tra piazze medievali, chiese barocche e luoghi simbolo della città. Un viaggio tra storia e sapori, alla scoperta dell'antica tradizione del cioccolato torinese, nei caffè storici e tra i profumi che rendono Torino la capitale del cioccolato.

Per info: [www.cioccola.to.it](http://www.cioccola.to.it) ; [www.turismotorino.org](http://www.turismotorino.org) .

## Galleria fotografica



