



La tostatura nocciole



L'incarto dei cri cri



L'incarto dei gianduiotti

PIEMONT  
CIOCCOLATO  
È MAESTRO  
DEL GUSTO 2019-2020,  
ANCORA  
UNA VOLTA



Le nostre tavolette



La famiglia Fioraso

Dolcezza, gusto e fantasia. Non ci troviamo nel film di Tim Burton, ma nel laboratorio di Piemont Cioccolato. Qui, a pochi chilometri dal centro città, si è scritto e si scrive tutt'oggi un pezzo della storia del cioccolato a Torino. Con un occhio sempre più attento per tutto ciò che riguarda 'la buona salute'

# Piemont La fabbrica di cioccolato

SERVIZIO PROMOZIONALE foto MARCO CARULLI

Il cioccolato: divino, avvolgente, sensuale, profondo, sontuoso, gratificante, potente, denso, cremoso, seduttore, suggestivo, ricco, setoso, dolce. Quanti sono gli aggettivi per descrivere il **cibo degli dei**. Provate ora ad assaggiare uno dei **gianduiotti di Piemont Cioccolato**, o la sua **crema spalmabile**, o i dragées – in gusti che variano dal classico alla nocciola, dai più insoliti con mela e cannella agli agrumi – o i **cri cri** (che devono proprio alla famiglia Fioraso la loro rinascita) o i **tartufati**. E c'è anche il **liquorotto a base di cioccolato**. Ecco, a ogni assaggio proverete il piacere di vivere queste sensazioni, in un tripudio di gusto che è il risultato di una ricerca continua sulla qualità e di una passione che accompagna il marchio da 70 anni.

Tutto comincia quando un ex farmacista decise di aprire una **fabbrica di confetteria e pastigliaggi** proprio sotto la Mole, da cui il simbolo di Piemont Cioccolato. Era il **1948**. Il giovane **Damiano Perfetto** arriva a Torino dalla Sicilia andando ad abitare vicino a **Gianni Fioraso**. Il destino unisce i due amici: prima Gianni lo esorta a trovare lavoro, e Damiano viene assunto alla Piemont Cioccolato come fattorino. Poi, quando Damiano, divenuto titolare dell'azienda – rilanciando, tra l'altro, uno dei simboli della cioccolateria torinese, il cri cri – sente il desiderio di lasciare l'attività per motivi personali, Gianni vede nel cioccolato una nuova opportunità per i suoi tre figli maschi. **Nel 1976 cambia la gestione**: nuova forza, nuova voglia di fare, nuove strade, nuovi prodotti (con l'ampliamento della gamma verso il cioccolato e la riapertura del laboratorio di gelatine, questa volta in via Bologna). Oggi sono ancora **Alessandro, Dario e Valerio** a occuparsi di Piemont Cioccolato, ormai supportati anche dalla generazione successiva, con **Giorgia e Diego** al lavoro.

I loro prodotti vengono distribuiti in tutta Italia e anche all'estero, tramite vere boutique del cioccolato. Raccontano i fratelli Fioraso: «La nostra produzione è apprezzata dai buongustai che riconoscono la qualità delle **materie prime**, a partire dalla pasta di cacao, che proviene dalle migliori piantagioni del Sud America e del West Africa, fino alle nocciole della varietà Tonda Gentile delle Langhe IGP di Cortemilia. C'è poi il processo produttivo, che

prevede l'**uso delle antiche bassine**, un tipo di lavorazione lunga e accurata, eseguita per la quasi totalità a mano, in modo da salvaguardare le virtù degli ingredienti e conferire ai nostri prodotti quell'aroma unico. L'**artigianalità**, per noi, ha ancora un valore e ci permette di confermare la nostra attenzione a tutto ciò che è **rispettoso della salute**. Nel nostro laboratorio non utilizziamo né grassi idrogenati né prodotti stabilizzanti».

«**Buono e sano**» è il motto di Piemont Cioccolato, la cui armonia si fonde in ogni singolo cioccolatino, che diventa così paladino dell'anima aziendale.

La tradizione si sposa però anche con la **sperimentazione**, dando risposta alle richieste del mercato. Al Bocuse d'Or di Torino, per esempio, è stato presentato il **'giandutondo'**, una nocciola ricoperta dello stesso impasto del gianduiotto.

Ora è quasi il momento di raccogliere gli ordini per le **confezioni natalizie**: sono numerose le aziende che si rivolgono a Piemont Cioccolato per i loro cadeaux. Ma ogni periodo dell'anno è giusto per regalare una delle confezioni proposte dai maître chocolatier, confermati

**Maestri del Gusto** dalla Camera di Commercio di Torino anche per il 2019-'20. Un riconoscimento dovuto per chi ogni giorno contribuisce alla 'Torino capitale del cioccolato'.

## PIEMONT CIOCCOLATO

Via Gran Paradiso, 16/23  
Tel. 011.2732441

Orari punto vendita: 8-12 e 14.30-18

Chiuso sabato e domenica (tranne nei periodi prenatalizio e prepasquale)

[www.piemontcioccolato.it](http://www.piemontcioccolato.it)

«Forza è riuscire a spezzare a mani nude una barra di cioccolato in quattro – e poi mangiarne un solo quadratino».

Judith Viorst

## WHY CHOOSE PIEMONT CIOCCOLATO?



- The best chocolate in Turin
- Taste Cri Cri pralines
- Gift boxes available throughout the year



La bassinatura



La linea Gianduiotti