

**ODG**  
**N. 1711**

Riconoscimento IGP Giandujotto Torino

*Presentato da:*

*ALLASIA STEFANO (primo firmatario) 08/11/2023, PREIONI ALBERTO 08/11/2023, BONGIOANNI PAOLO 09/11/2023, RUZZOLA PAOLO 09/11/2023*

*Richiesta trattazione in aula*

*Presentato in data 09/11/2023*

Al Presidente del  
Consiglio regionale  
del Piemonte

## **ORDINE DEL GIORNO**

*ai sensi dell'articolo 18, comma 4, dello Statuto e  
dell'articolo 103 del Regolamento interno,*

### **OGGETTO: riconoscimento IGP Giandujotto Torino**

#### *Premesso che:*

- come riportato da tutte le pubblicazioni storiche e gastronomiche il gianduiotto (o anche giandujotto) è uno dei simboli della finissima arte dolciaria torinese. Sotto quella sfoglia di carta dorata sottilissima si nasconde un cioccolatino fatto di cioccolato e pasta di nocciole;
- la sua storia pare iniziare con l'arrivo di Pierre Paul Caffarel nella Torino del 1832 cambia poi le sorti del panorama cioccolatiero. Insieme al chocolatier Michele Prochet, Paul Caffarel fonda la Caffarel Prochet & C., e, come tutti gli altri pasticceri e chocolatier dell'epoca, a causa del rincaro del cacao, sostituiscono una parte dell'impasto del cacao con le nocciole delle Langhe, presenti in abbondanza nel territorio;
- i due non si fermano qui: perfezionano l'impasto, macinando e tostando finemente le nocciole, per arrivare alla creazione del "givu" (letteralmente mozzicone, ma da interpretare con il significato di bocconcino), e cioè l'antenato del gianduiotto;
- l'esordio vero e proprio del cioccolatino torinese per eccellenza avviene nel Carnevale del 1865: in questa occasione una maschera tipica piemontese, Gianduja, distribuiva i famosi cioccolatini alla gente in festa, che da questo momento in poi furono chiamati gianduiotti.

#### *Considerato che*

- la storia ed i prototipi utilizzati per la produzione di gianduiotti ne fanno un prodotto che abbraccia l'intera regione, perché espressione di due eccellenze della sua gastronomia dolciaria, il cioccolato e la Nocciola Piemonte Igp, prodotto già riconosciuta a livello comunitario;

*Ritenuto che*

- il territorio di produzione è esteso all'intero territorio piemontese per ovvie ragioni di inclusività, poiché è dato oggettivo che la produzione di Giandujotti è radicata in tutto il territorio piemontese ed è altrettanto indiscutibile che la reputazione legata allo sviluppo dell'apprezzata arte cioccolatiera appartiene all'intera Regione Piemonte e trova in Torino il suo luogo evocativo per eccellenza, riconosciuto come tale dai consumatori.

*Ritenuto ulteriormente che*

- appare discutibile ed inaccettabile come la pretesa di un singolo produttore di imporre come ingrediente almeno facoltativo latte in polvere e una percentuale di nocciole inferiore al 30% (pari o superiore al 26%) non risulti supportata da ragioni giuridiche oggettive, ma rifletta esclusivamente politiche aziendali;
- come è noto, la ricetta originale cui il disciplinare fa riferimento prevede solo tre ingredienti: nocciola, zucchero e cacao, il peso per formato del gianduiotto deve essere tra i 4 e gli 11 grammi, la percentuale di nocciola presente tra il 30 e il 45% e prevede il rispetto della ricetta originale senza latte perché quando il cioccolatino è stato inventato, il latte in polvere non esisteva ancora.
- Tutto quanto sopra premesso,

***Il Consiglio regionale,***

impegna la Giunta e gli assessori competenti ad attivarsi affinché venga dato pieno sostegno alla richiesta di riconoscimento del prodotto Giandujotto come IGP, fissando nel disciplinare la ricetta classica che emerge dalla tradizione, indicando come denominazione prescelta per il prodotto l'indicazione geografica protetta che contenga la denominazione "Torino" per valorizzare il nesso reputazionale fra le qualità del cioccolatino oggetto di protezione e il territorio di produzione, ai sensi della normativa dell'Unione Europea.

Torino, li 08/11/2023

Il Consigliere  
*Stefano Allasia*