

ODG
N. 1743

Sostegno al Comitato del Gianduiotto Torino IGP per la tutela e il riconoscimento del Gianduiotto Torino IGP

Presentato da:

VALLE DANIELE (primo firmatario) 22/11/2023, MAGLIANO SILVIO 22/11/2023, SARNO DIEGO 22/11/2023, GIACCONE MARIO 23/11/2023, MARELLO MAURIZIO 23/11/2023, AVETTA ALBERTO 27/11/2023, BERTOLA GIORGIO 28/11/2023

Richiesta trattazione in aula

Presentato in data 05/12/2023

*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: sostegno al Comitato del Gianduiotto Torino IGP per la tutela e il riconoscimento del Gianduiotto Torino IGP

Premesso che

- il percorso per il riconoscimento del marchio "Gianduiotto di Torino IGP" è nato ed iniziato a Torino nel 2017, promosso dal Comitato del Gianduiotto Torino IGP con il sostegno di diverse aziende dolciarie piemontesi e marchi storici della cioccolateria sabauda, fra le quali Venchi, Domori, Pastiglie Leone e altri;
- tra i componenti del Comitato del Gianduiotto di Torino IGP anche alcuni fra i più conosciuti ed apprezzati maestri ed artigiani cioccolatieri di Torino e del Piemonte;
- il Comitato del Gianduiotto di Torino IGP, inoltre, ha ricevuto il pieno sostegno di alcune facoltà dell'Università degli Studi di Torino;

considerato che

- la nascita del cioccolato gianduia ha origine a Torino a metà Ottocento e che il primo cioccolatino incartato al mondo realizzato con la miscela di sole nocciole, cacao e zucchero risale al 1895, durante il Carnevale, e fu battezzato "giandujotto" proprio in onore della maschera di Torino Gianduja;
- il disciplinare del Comitato per la realizzazione del Gianduiotto di Torino IGP prevede l'impiego di tre ingredienti: pasta nocciola Piemonte IGP in purezza (dal 30 al 45% rispetto al peso), zucchero semolato (di barbabietola o di canna raffinato) e fave o massa di cacao. Inoltre prevede espressa indicazione della zona di produzione e confezionamento esclusivamente entro l'intero territorio del Piemonte;
- le parole del Presidente del Comitato, il pluripremiato maestro cioccolatiere Guido Castagna, *"non a caso la chiamiamo un po' per gioco IGP al quadrato, perché ci risulta essere la prima IGP fatta con una percentuale importante di un'altra IGP"* ben sintetizzano la qualità e la territorialità che vuole contraddistinguere questa IGP;

considerato altresì che

- il gruppo svizzero Lindt, dal 2022 proprietario del marchio “Caffarel”, ha inviato, peraltro in modo informale, alla Regione Piemonte e da questa al ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, una opposizione al riconoscimento di IGP, a seguito della presentazione della richiesta di riconoscimento del marzo 2022;
- il gruppo svizzero chiede, di fatto, che venga snaturata l’originale ricetta. Nello specifico, propone l’introduzione del latte in polvere nella ricetta, una riduzione della percentuale minima di nocciole che arrivi al 26%, il divieto di utilizzo della denominazione “Gianduiotto di Torino” in quanto è stato registrato da Caffarel un marchio commerciale denominato “Gianduia 1865 – L’autentico Gianduiotto di Torino”;

preso atto che

- il Presidente della Giunta regionale del Piemonte Alberto Cirio ha già incontrato il Comitato del Gianduiotto di Torino IGP e manifestato pubblicamente pieno sostegno ad una “battaglia” che non protegge un’azienda ma l’intero territorio regionale, la sua economia, le sue eccellenze artigiane, la sua storia e tradizione;
- si sono avviate interlocuzioni con il ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste ed anche con il Commissario europeo all’Agricoltura per rimarcare il sostegno alle istanze del Comitato, con l’obiettivo di riconoscere il valore di una ricetta storica e di una tradizione produttiva regionale;
- la strada di richiesta del riconoscimento e tutela del marchio IGP e la sfida del Comitato, peraltro, riprendono la strada già tracciata dal Vermouth di Torino IG, che ha ricevuto il riconoscimento europeo nella categoria “Spiriti a Indicazione Geografica” con l’apporto di grandi gruppi ed anche piccoli produttori regionali;
- anche la Città di Torino per voce del Sindaco Lo Russo si è schierata a sostegno dell’istanza del Comitato in quanto *“come amministrazione non possiamo che essere attenti verso la valorizzazione di un prodotto così rappresentativo del Piemonte e della nostra città”*;

rilevato inoltre che

- non deve essere trascurata la portata economica dell’impatto di questa produzione sul territorio regionale. Lo stesso avv. Antonio Borra, segretario del Comitato, ricorda infatti come *“il volume d’affari della produzione del giandujotto sul territorio piemontese sia di circa 200milioni di euro l’anno. Modica con il riconoscimento dell’IGP è passata da 350.000 a 5milioni di tavolette l’anno. Noi dobbiamo questo a tutti quelli che rappresentano la tradizione cioccolatiera piemontese. Vogliamo che tutti, e paradossalmente anche la Lindt e per rilanciare la sua produzione in Piemonte, possano usare questo marchio IGP”*;
- il riconoscimento del “Gianduiotto di Torino IGP” può inoltre evitare il mancato rispetto di questa specialità ed eccellenza alimentare e produttiva su scala internazionale, come purtroppo già successo per altre specialità agroalimentari italiane di successo (parliamo del Parmesan o del Bergonzola, solo per citarne alcune);

il Consiglio regionale impegna l'Assessore competente e la Giunta tutta

- a sostenere le attività del Comitato promotore per il riconoscimento del Gianduiotto di Torino IGP;
- a promuovere ogni azione utile a livello regionale, nazionale ed europeo per rimuovere gli ostacoli emersi nel percorso di riconoscimento del marchio "Gianduiotto di Torino IGP".

Daniele VALLE

Vice Presidente Consiglio Regionale del Piemonte