Categoria G

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: GIANDUJOTTO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Il *giandujotto* è un cioccolatino a forma di spicchio allungato o, secondo altra interpretazione, di barchetta rovesciata; sicuramente la forma è inconfondibile, e deriva da un antico metodo di lavorazione manuale. Il *giandujotto* è composto di cioccolato e di una parte rilevante di pasta di nocciole, il che lo rende profumatissimo. È sempre avvolto in una tradizionale carta dorata, che riporta in genere il nome del produttore. Il nome deriva dalla maschera carnevalesca di Torino "Gianduja", che secondo tradizione avrebbe dato il suo placet per la commercializzazione del nuovo cioccolatino dopo la sua invenzione nel 1865. La produzione era fatta anticamente con abile uso delle "coltelle", strumenti per lavorare il cioccolato e permetterne l'indurimento progressivo fino al momento della formatura del prodotto. Dopo si è passati all'estrusione, con macchine apposite o con una tasca da pasticciere. È uso corrente produrli con stampi appositi, in cui si cola la pasta e si fa indurire.

Gli ingredienti sono classicamente pasta di cacao, zucchero, nocciole e vaniglia. La presenza di latte è molto comune, così come quella di burro di cacao e deriva dalle necessità di una maggior facilità di lavorazione richiesta alla massa quando la formatura dei *giandujotti* passò, negli anni '30, dalle mani delle esperte "cioccolatiere" a quella delle moderne macchine.

Le dimensioni sono abbastanza uniformi, si mangiano solitamente in un sol boccone, lasciandoli sciogliere lentamente in bocca. Sono morbidi e quasi cremosi. Lasciano un lungo retrogusto di cioccolato e nocciola tostata.

Caratteristiche organolettiche:

aspetto e consistenza: oblungi con sezione piramidale a base piatta. Compatti ma di facile scioglievolezza, quasi cremosi, pastosi e vellutati.

Odore: odore intensissimo di nocciola tostata e cioccolato.

Colore: marrone chiaro, quasi nocciola, più o meno scuro a seconda della tostatura delle nocciole e della percentuale di latte; molto omogeneo.

Sapore: sapore dolce, non astringente. prevalente la nocciola. Sapore ed aroma molto persistenti.

Dimensioni: non supera i 12 grammi di peso. La base è misura 4,5-5 cm di lunghezza per 1,2-1,5cm di larghezza. Termina assottigliandosi verso l'alto dopo circa 2, 2,5 cm.

Metodiche di lavorazione

La preparazione dei *gianduiotti* può avvenire in maniera artigianale o spiccatamente industriale.

La maggior parte dei produttori parte dalla massa di cacao, poichè non sono molti i produttori che preparano da sé il cioccolato dalle fave di cacao.

Le ricette e la composizione variano molto, soprattutto perché alcuni *giandujotti* contengono latte in polvere mentre altri no. Inoltre la presenza di nocciole, da produttore a produttore, può variare da un minimo del 30 ad un massimo del 50%.

Una base classica compositiva vede la presenza dei tre ingredienti in proporzioni quasi uguali, cioè un terzo ciascuno di cacao, zucchero e nocciole. L'unico punto fermo è proprio la presenza di nocciola Piemonte IGP.

La lavorazione comincia con la tostatura delle nocciole, la successiva raffinazione con cilindri di pietra con zucchero per amalgamare e formare la pasta base, l'aggiunta del cacao e il "concaggio", che consiste nel riscaldare e agitare la massa, poi una "tempratura", che è il processo con cui si raffredda il cioccolato senza farlo indurire.

Di qui si ha una vera e propria differenziazione produttiva, poiché la formatura si può in tre diversi modi:

- manualmente, ottenendo giandujotti per lo più diseguali, di fattura grezza molto caratteristica,
- con l'utilizzo di stampi, con cui si producono cioccolatini molto regolari per dimensione, peso e forma
- per estrusione, operazione che riproduce l'antico metodo di produzione con una borsa da pasticciere, e che fu la prima usata nel 1907 per la produzione in serie.

Il *gianduiotto* viene poi immediatamente refrigerato e confezionato.

Importante e caratteristico il confezionamento nella carta stagnola dorata, che protegge e caratterizza il prodotto.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è allargata ormai a tutto il Piemonte, ma Torino e provincia comprendono almeno il 90% della produzione totale di *giandujotti*.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Gli ingredienti che caratterizzano il prodotto sono i seguenti:

Zucchero: viene utilizzato il saccarosio, o zucchero comune, che determina il sapore più o meno dolce del giandujotto. Non si usa zucchero a velo, che potrebbe conferire gusti estranei.

Nocciole del Piemonte: tutti i produttori affermano di utilizzare esclusivamente Nocciole Piemonte IGP, che è l'elemento caratterizzante il prodotto. Le nocciole devono essere sane, perché sono un prodotto delicatissimo, che deve essere controllato in modo severo perché, può deteriorarsi facilmente; la tostatura deve essere condotta con cura, a scapito del sapore del prodotto finale.

Cioccolato o pasta di cacao: deve essere della migliore qualità. La preparazione del cioccolato inizia con la tostatura delle fave di cacao, e si sviluppa attraverso una serie di operazioni laboriose e elaborate.

Vaniglia: Quando è presente dovrebbe provenire da bacche di vaniglia. È l'unico aromatizzante usato.

Le attrezzature sono quelle della preparazione del cioccolato, quindi specifiche e dedicate: tostino, concatrice, mescolatore, tempratrice, e la raffinatrice, che dovrebbe essere in pietra.

Il confezionamento si fa in carta stagnola dorata. Questo può essere fatto manualmente o automaticamente.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di lavorazione di cioccolato. Sono presenti una raffinatrice, una concatrice, una tempratrice e un dispositivo per la formatura dei giandujotti. Normalmente si usa una confezionatrice automatica.

È anche necessario un locale refrigerato per il raffreddamento dei cioccolatini, e possibilmente un magazzino con controllo della temperatura per la conservazione.

La conservazione deve avvenire al fresco, a temperatura non superiore ai 20 °C. In queste condizioni il prodotto può conservarsi per 9-12 mesi.

Per la vendita si confezionano i giandujotti in sacchetti, scatole o qualsiasi contenitore adeguato.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Il primo segno nella storia dell'unione del cioccolato con le nocciole data il 1685, quando il Marradon lo cita nel *Tractatus Novi De Potu Caphe De Chinesium The Et De Chocolata*, Parigi. In quel tempo il cioccolato semplicemente si mescolava con le nocciole a pezzi e non tostate.

I tentativi di miscelare nocciole con cioccolato hanno probabilmente una doppia origine: da un lato il tentativo di "surrogare" il cioccolato puro, dall'altra quello di "diluirlo" per il costo crescente del cacao, dettato da un blocco alle importazioni posto da Napoleone

Il vero inventore del cioccolato "gianduja" fu Michele Prochet, cioccolatiere a Torino, che già nel 1852 lo produceva. Solo nel 1865 sono stati prodotti e messi in commercio i primi *giandujotti*.

La consacrazione del nome è avvenuta ufficialmente nel 1869 ad opera direttamente di Gianduja, re del

carnevale torinese. La maschera, che durante il carnevale era investita di una specie di grottesca e benevola autorità di governo sulla città, dopo aver platealmente assaggiato i già famosi cioccolatini, rilasciò una "*pergamena economica*" a Monsù Caffarel Prochet Gay in cui si attesta "*lippis et tonsoribus a sia notori che chiel a l'a ben merità a la nosta fera fantastica del 1869*".

Il legame con la maschera torinese non si ferma qui: secondo un celebre burattinaio del tempo, la forma del giandujotto evocerebbe l'ala del tricorno di Gianduja, ma soprattutto colpì all'epoca il fatto che questo "moderno" cioccolatino fosse incartato, primo tra tutti i futuri epigoni, con regale carta dorata. Anticipando i moderni processi di promozione commerciale, poi, la popolarità del *giandujotto* fu aumentata facendo distribuire da decine di maschere "Gianduja" i cioccolatini durante il carnevale

La storia del *giandujotto* comincia come prodotto del tutto artigianale, con una lavorazione manuale che ne determinò per sempre la forma; poi muta, in seguito alla sempre crescente richiesta, in un prodotto a cui si applica la tecnologia dell'inizio del novecento, quando compaiono le prime colatrici e le prime macchine per produzioni di serie. A questo punto la miscela si arricchì di latte e burro di cacao, che servirono per rendere la massa più lavorabile dalle nuove macchine. Solo il confezionamento rimase a lungo manuale, e si automatizzò quando il giandujotto divenne più regolare per peso e forma in seguito all'uso degli stampi e del miglioramento dei macchinari automatici.

Un ruolo importante lo hanno avuto i lavoratori che hanno contribuito al mito torinese del *giandujotto*, molto rinomate erano infatti le "cicolatere" che formavano i prodotti e che ancora erano presenti in Torino negli anni '50.

Bibliografia (oltre a quella sopraccitata):

E. Duval, *Traité General De Confiserie Moderne*, Parigi, 1905

Giuseppe Ciocca, *Il Pasticcere E Il confettiere Moderno*, Milano, 1907

C. Isaia, *Turin Et Ses Environs*, Torino, 1911

C. Perotti, *Orizzonti Di Cioccolata Per Gli Eroi Della Cronaca*, "L'informatore Industriale", n° 5, marzo 1987

Vitalba Paesano, *Dolce Business – Storia e miti dell'industria dolciaria italiana*, Il Sole 24 Ore Libri, Milano 1996

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprema, 2004

Clara e Gigi Padovani, *Gianduiotto Mania - La via italiana al cioccolato: storia, fortuna, ricette*, Giunti Editore, 2007