

Canelin: la storia del torrone artigianale tra tradizione e nocciole

scritto da Patrizia Vulpes | 23 Marzo 2026



Alle porte di Acqui, esattamente a **Visone**, esiste un laboratorio artigianale dove il tempo sembra essersi fermato, si ascolta solo il ritmo delle impastatrici e si sente il profumo inebriante delle **nocciole tostate**.

Siamo nella **bottega storica di Canelin**: un'eccellenza del **territorio monferrino**, nella quale il segreto del **torrone** artigianale sfida il trascorrere del tempo.

Chi è Canelin: un'eredità di famiglia

La bottega fondata nel 1864 da **Antonio Porta detto "Canelin"** è una delle più antiche del Piemonte. Agli inizi del Novecento l'attività passa al figlio Paolo che continua la tradizione del torrone da taglio alle fiere ed alla feste di paese.

Nel 1948 entra a capo del laboratorio l'attuale titolare, nipote del fondatore, **Giovanni Verdese** (nella foto da Cibotoday.it) detto "Nanni" che, *"osservando il nonno schiacciare le nocciole a martello, sul vaso di pietra"* - come lui stesso ricorda - ha portato avanti la tradizione facendo respirare ancora ai nostri giorni un'atmosfera unica dove regnano il marmo bianco, le caldaie in rame e la carta oleata annodata a mano.



Perchè il torrone è unico?

Il segreto del torrone di questa bottega di Visone sta nella qualità degli ingredienti dalla **nocciola piemontese igp** tonda gentile delle Langhe al **miele** ottimo di **millefiori** o **acacia** e nella sua lavorazione lenta in caldaie di rame.

Per questo motivo Canelin rappresenta una tappa fondamentale per il turista che intende visitare la città della Bollente: la sua storia ha conquistato i palati di tutto il mondo con una ricetta semplice e senza tempo.

Come scrive Nicolò Scaglione nella sua *Artigiani del gusto*: " (...) *quello che rende unico il torrone di Canelin è quel retrogusto unico di dolcezza che non arriva mai fino in fondo ma che ti lascia la voglia di un nuovo pezzo (...)*".

La magia dei suoi ingredienti e della sua lavorazione

Per scoprire la magia del torrone partiamo dai suoi attori: millefiori, zucchero di canna, albume d'uovo e nocciole tonde gentili di Langa e dal regista... il tempo.

Giovanni Verdesè in alcune delle interviste che ha rilasciato spiega come *"incomincio a cuocere il torrone all'alba solo dopo 7/8 ore aggiungo le nocciole che io stesso tosto a mano e che rappresentano il 70% del prodotto. Successivamente rovescio l'impasto sul tavolo di marmo in stampi di legno per essere tagliato ancora tiepido. Infine, lascio raffreddare i torroni per tutta la notte e solo al mattino li confeziono con carta paraffinata"*

Numerose sono le recensioni di questo prodotto:

- **Luigi Veronelli**, gastronomo e giornalista che fu il primo a scoprire la bottega e a farla conoscere a livello nazionale, definì il *“torrone di Canelin il migliore del mondo per la sua artigianalità estrema, la qualità degli ingredienti e la consistenza estremamente friabile”*.
- **Gianfranco Vissani**, chef stellato apprezzato in tutto il mondo ha inserito spesso il torrone come dolce nella carta del suo ristorante. Ha contribuito a far conoscere la specialità della bottega di Visone come *“un segreto da custodire”* lodando la fedeltà alla tradizionale ricetta.

Non un mestiere ma un rito

“Con il torrone bisogna fare l’amore altrimenti non si fa” queste sono parole di Nanni Verdesè che alla soglia dei suoi 96 anni continua a lavorare con minuzia e passione, questa è stata e sempre sarà la sua vita, il suo capolavoro.



“Io faccio il torrone come mi ha insegnato il nonno” solo quattro ingredienti e la mano di chi lo lavora da sempre perché il torrone di Canelin non ha un tempo o una temperatura fissa.

“Il torrone va ascoltato, mai lasciato solo”, ogni azione è fatta a mano

dalla tostatura alla selezione delle nocciole, dal taglio a coltello all'incarto. Il tempo è l'ingrediente più importante e la lavorazione è un rito che trasforma le materie prime di ottima qualità in capolavori di dolcezza e friabilità.

Non solo il torrone...ma anche il gelato al torroncino ed altre prelibatezze

Nella bottega di Visone non si produce solo il torrone ma anche squisiti amaretti, il cioccolato, i marrons glaces, il torrone al cioccolato e ad Acqui ogni estate nella zona Bagni Canelin apre la sua storica **gelateria** (data fissa di apertura il 25 di aprile).



La gelateria di Canelin ad Acqui è aperta dal 1958, oggi conta fino a 16 gusti di gelato realizzati grazie alla maestria della nipote di Nanni, **Paola** la quale, seguendo l'antica ricetta artigianale realizza gelati alla crema, al cioccolato, alla nocciola, al limone e tra i più richiesti quello al **torroncino**.

Come spiega Paola in alcune interviste, *"si sono mantenute le ricette storiche con la bollitura a mano di basi al fiordilatte ed al cioccolato e la pastorizzazione per la crema"* e l'uso di prodotti locali del Monferrato e

delle Langhe.

La filosofia è sempre la stessa... il torrone di Canelin non è soltanto un dolce ma è la **memoria storica** di una eccellenza artigianale.

Nel 2023 presso la sala conferenze di Palazzo Robellini ad Acqui Terme è stato conferito il **premio "Dino Villani"** al **torrone di 'Canelin'**, realizzato da più di 70 anni da **Giovanni Verdese**.