

Torino capitale del cioccolato

scritto da Patrizia Vulpes | 8 Aprile 2026



Torino, situata tra le vette alpine e la pianura del Po, non è conosciuta soltanto per la sua storia legata alla famiglia dei Savoia e per l'industria automobilistica della famiglia Agnelli, ma custodisce un tesoro legato alla tradizione dolciaria. Ne sono ancora testimonianza le numerose antiche pasticcerie del centro dalle quali esala il profumo coinvolgente del cacao, l'aroma delle nocciole tostate delle Langhe e dello zucchero caramellato.

I maestri pasticceri, pur portando avanti le tradizioni artigianali familiari delle ricette ereditate, sperimentano nuove combinazioni di ingredienti selezionando con cura le materie prime creando prodotti di elevata qualità famosi in tutto il mondo.

La nascita del cioccolato italiano a Torino

La storia del cioccolato a Torino inizia nel 1560 quando Emanuele Filiberto di Savoia, per celebrare lo spostamento della capitale del Ducato da Chambéry a Torino, offrì simbolicamente ai cittadini una tazza di cioccolata. Nascono così ricette spesso avvolte nel mistero che vengono tramandate nelle generazioni che rappresentano l'arte dei maestri cioccolatieri.

Nel Settecento a Torino nasce il **Bicerin**, una bevanda calda che unisce l'aroma del caffè al cacao ed alla crema di latte, molto gradita a **Camillo Benso Conte di Cavour**.

Un secolo dopo con l'apporto industriale vengono introdotte nuove apparecchiature che permettono di trasformare il cioccolato in tavolette

solide: è la nascita dei cioccolatini, delle eleganti praline e dei cremini.

Nel 1865 viene creato un nuovo gioiello il **Gianduiotto** grazie alla maestria di **Michele Prochet** che unisce al cacao la pregiata nocciola “tonda gentile” delle Langhe. Venne presentato per la prima volta durante il Carnevale in un mercato e fu il primo cioccolatino ad essere incartato; prese il nome dalla maschera tipica torinese. Oltre al Gianduiotto di pregiato valore è l’Alpino cioccolatino ripieno di crema al liquore; il cremino a tre strati di cioccolato esterni al gianduia e centrale alla pasta di nocciole. Quest’ultimo fu creato a metà del XIX secolo da Ferdinando Baratti che successivamente assieme ad Edoardo Milano aprì nel capoluogo piemontese una liquoreria-confetteria.



Tra le eccellenze non si può non nominare la mitica **Nutella**, crema al cioccolato creata nel 1946 dal pasticciere torinese **Pietro Ferrero**.

Le botteghe storiche

Molte sono le botteghe che ancora ai giorni nostri portano avanti la tradizione dolciaria del cioccolato e non solo di seguito voglio nominare le più famose:

- **Caffè al Bicerin** fondato nel 1763 da Giuseppe Dentis rappresenta un luogo raffinato con eleganti boiserie di legno con specchi, tavolini di marmo bianco ed il bancone di legno e marmo. Tra gli ospiti illustri il conte di Cavour, Alexandre Dumas padre, Giacomo Puccini, la famiglia

Agnelli, il Re Umberto II con la consorte Maria Josè.

- **Caffè Baratti & Milano** fondato nel 1875 all'interno della galleria Subalpina accanto alla centrale Piazza Castello, rappresenta un gioiello architettonico di marmi e stucchi, era il fornitore ufficiale della Casa Reale dei Savoia. Le sue specialità più famose nel mondo sono le caramelle le "barattine" dall'incarto a farfalla, i cremini, i gianduiotti e le praline nocciolate.
- **Caffè Torino** inaugurato nel 1903 in stile liberty sito in Piazza San Carlo rappresenta il salotto della città, tra gli ospiti illustri lo scrittore Cesare Pavese, il comico Erminio Macario, i politici De Gasperi ed Einaudi e le stars del cinema come Ava Gardner e Brigitte Bardot. Tra le specialità gli squisiti gianduiotti e gli inimitabili cremini.
- **Pasticceria Giordano oggi caffetteria Tamborini** inaugurata nel 1915 era il fornitore di casa reale, caratteristica era la tradizione del cioccolato "tagliato a mano" con il coltello.
- Tra i prodotti tipici i gianduiotti artigianali tagliati a mano, i "capricci" al rhum ed alla nocciola, i "brutti e buoni" tutti racchiusi in particolari confezioni con l'immagine dell'originale facciata del locale.
- **Ciocolateria Peyrano** dal 1914 rappresenta una delle eccellenze del cioccolato torinese ancora ai giorni nostri con la sua produzione artigianale porta avanti l'arte tramandata dal precursore Antonio. Tra le specialità: il **gianduiotto**, l'alpino sia al cioccolato che alla grappa.
- **Pasticceria Stratta** fondata nel 1836 sita nella bellissima piazza San Carlo rappresenta una delle confetterie storiche delle città. Tra le specialità: gianduiotti, praline e marron glacé.

Eventi da non perdere

La pasticceria è una *forma d'arte in grado di evocare emozioni e di raccontare la storia di un territorio attraverso i suoi sapori*. Questa è la parola chiave che unisce due eventi che si organizzano a Torino per celebrare i maestri pasticceri e le loro delizie.

- **CiocolatoT0** è una manifestazione che con i suoi spettacoli e le sue iniziative rappresenta una fabbrica del cioccolato a cielo aperto. Il cioccolato non solo come prodotto di alto consumo ma soprattutto come una continua evoluzione e trasformazione con l'aggiunta di nuove proposte da aggiungere agli antichi sapori tramandati.

- **DolcissimArte** è un tributo alla dolcezza piemontese, celebra l'arte della pasticceria artigianale attraverso l'unione tra i sapori classici con le moderne innovazioni.

Torino non è soltanto la città della Mole e della Superga ma è anche una città da assaggiare scartando un gianduiotto tra i suoi antichi portici...porterai assieme a te un piccolo pezzo di storia sabauda.