



# Giandujotto, con la j.

## Una storia di Carnevale

*La genesi di uno dei cioccolatini più amati e dei suoi intrecci di vite e destini con la città di Torino. Il giandujotto, scritto con la j, è un concentrato di fascino e gusto, che nasconde dietro ogni morso le trame di più di due secoli di storia, celebrati a Torino dal 13 al 17 febbraio 2026, in occasione di Cioccolatò.*

**Torino, dicembre 2025** – Può un cioccolatino dal peso compreso tra i 4 e i 12 grammi valere, da solo, un viaggio? Un vecchio spot di Carosello, risalente agli anni Settanta, sembra suggerire di sì: raggiunta la stazione di Torino Porta Nuova con un diretto da Zurigo, un turista svizzero si aggira disperatamente per la città della Mole, alla ricerca dei famosi *giandujotti*. E tornerà a casa soddisfatto, naturalmente, riempiendo un'intera cabina del treno di scatole di preziosi cioccolatini. Altri tempi, un'altra televisione e una Torino che ci appare quasi irriconoscibile, a “soli” cinquant'anni di distanza.

Quello che è rimasto immutato è questo piccolo cioccolatino, dalla peculiare forma di prisma, dall'incarto dorato e dal gusto inconfondibile. Infinite storie e leggende si inseguono intorno alla sua nascita, al suo sviluppo e a come sia diventato così amato e diffuso in tutto il mondo, al punto da diventare, oggi, uno dei simboli della città di Torino. Una delle caselle che è indispensabile *spuntare* quando si pianifica un viaggio all'ombra della Mole, nonché uno dei quei souvenir che non possono mancare, tornando dal Piemonte.

Candidato, con la dicitura **Giandujotto di Torino** (scritto con la j), al riconoscimento di **Indicazione Geografica Protetta**, sarà sicuramente uno dei protagonisti della prossima edizione di **Cioccolatò 2026**, il grande appuntamento del gusto che andrà ad invadere le strade e i palazzi storici di Torino dal 13 al 17 febbraio 2026. Dal venerdì, al **Martedì Grasso**, passando per un sabato di **San Valentino**: sarà un lungo **Carnevale** tra i piaceri del palato.

Perché, tra tutte le storie legate al Giandujotto, ce n'è anche una di Carnevale.

### L'antenato vaniglioso del giandujotto: riscoprire il diablottino

In principio era il diablottino.

Si stenta a crederci, ma dopo la scoperta dell'America e il conseguente arrivo in Europa della fava di cacao, ci vollero ben duecento anni prima che a qualcuno venisse in mente l'idea di consumare il cioccolato **non più solo come bevanda calda**, ma anche in forma solida e a crudo, come si fa volentieri oggi.

Lo chiamarono **diablottino**, quello che viene tradizionalmente considerato il **primo cioccolatino della storia, nato proprio nella città di Torino**. Prodotto in forma di piccolo disco e aromatizzato alla vaniglia, venne chiamato così forse per l'invitante tentazione a consumarne uno dopo l'altro e diventò rapidamente popolarissimo alla Corte dei Savoia dove, a partire dal Settecento, era servito insieme alla **Merenda Reale. Una tradizione riproposta da Turismo Torino e Provincia** che abbraccia il Settecento e l'Ottocento piemontese, passando dalla Corte dei Savoia ai Caffè storici del piccolo Regno, da gustare nei **caffè storici** o nelle caffetterie delle **Residenze Reali** aderenti all'iniziativa ([www.turismotorino.org](http://www.turismotorino.org)).

Merita oggi di essere riscoperto, il **diablottino**, capitolo in parte dimenticato, ma fondamentale, nella storia dell'arte cioccolatiera italiana ed europea.

### Il blocco Napoleonic e la nascita della pasta Gianduia

L'anno è il 1806: Torino è già da quattro anni dentro l'orbita francese e Napoleone, sempre più ai ferri corti con gli inglesi, istituisce quello che passò alla storia come il **Blocco Continentale**. Niente più navi britanniche nei porti dell'Impero, **niente più cacao** sugli scaffali delle cioccolaterie europee, se non ad altissimo costo.

Un progetto promosso e sostenuto da



Organizzato da



Con il supporto di



Con il contributo di



Media partner





Un colpo basso, per una città golosa di cioccolato come Torino. Tuttavia, i pasticciatori locali, gente industriosa e caparbia, trovarono la soluzione perfetta per questa penuria: c'era un frutto che, nel Piemonte dell'Ottocento come in quello di oggi, proprio non mancava mai: la **nocciola tonda gentile delle Langhe**.

Semplicemente geniale, l'idea di tritarla e aggiungerla alla pasta di cacao, tagliando i costi e fornendo al nuovo prodotto quel sapore inconfondibile che ancora oggi caratterizza la **pasta Gianduja**. Non si chiamò così, tuttavia, prima di qualche decennio, prima di un **carnevale che sarebbe passato alla storia**.

### Una storia di Carnevale: Torino, 1865

Perché a questa invenzione fosse dato il nome di Pasta Gianduja occorrerà attendere il **1865** quando, in occasione del Carnevale, fu proprio un attore travestito da **Gianduja**, maschera della città, a distribuire ai passanti uno strano manufatto, avvolto in un involucro di carta, ma del quale si poteva già sentire l'odore prima ancora di scartarlo. Si trattava del **primo cioccolatino della storia ad essere incartato singolarmente**: si chiamava inizialmente *Givù*, ma con un *testimonial* del calibro di Gianduja, non poteva che essere ribattezzato **Giandujotto**.

Oggi, a poco più di 160 anni da quel Carnevale, il **Giandujotto è candidato come prodotto IGP**. Sarebbe una svolta storica, sugello che renderebbe giustizia a uno dei cioccolatini più famosi e amati al mondo.

### Estrusione e concaggio: come si fa un Giandujotto

I primi esemplari, come è facile intuire, erano realizzati a mano. Nel Novecento, invece, il Giandujotto si è trovato di fronte a un bivio: restare fedele ai gesti lenti dei maestri torinesi, o farsi strada nelle linee produttive dell'industria. È ancora possibile ritrovare queste due filosofie nei due metodi con cui, ancora oggi, i Giandujotti vengono realizzati.

L'erede diretto della tradizione è sicuramente **il metodo a estrusione**, che prevede che il composto venga deposto su una piastra senza stampi, lasciando che la sua forma nasca quasi da sé, come un tempo, con la mano attenta del pasticciere a guidarla. Il **metodo a concaggio**, invece, utilizza stampi destinati a modellare ogni pezzo, come identico a quello precedente.

### CioccolaTò 2026 – il Giandujotto in scena

Il gianduiotto sarà uno dei protagonisti di **CioccolaTò 2026**, l'appuntamento internazionale che celebra l'eccellenza cioccolatiera torinese. Non sarà soltanto merce che andrà a ruba sui banchi di Piazza Vittorio Veneto, ma prenderà il posto d'onore al centro di **degustazioni e laboratori**. Eventi per grandi e piccini, conferenze specialistiche e percorsi che raccontano la storia della città attraverso uno dei suoi simboli più riconosciuti.

Quel cioccolatino, nato da un'intuizione tutta piemontese, delizioso ma anche portatore di significati che superano i secoli e sussurrano, a chi sa ascoltarli, gli intrecci che rendono l'arte dolciaria italiana così speciale. Un assaggio che, da solo, vale il viaggio.

Per maggiori informazioni: [www.cioccola.to.it](http://www.cioccola.to.it)

CioccolaTò 2026 è un progetto promosso e sostenuto da **Camera di commercio di Torino e Città di Torino** con il supporto di **Regione Piemonte**, organizzato da **Turismo Torino e Provincia**, con il contributo di **Fondazione Compagnia di San Paolo e Fondazione CRT**.

Seguici su Instagram [@cioccolato\\_torino](https://www.instagram.com/cioccolato_torino)



AGENZIA STAMPA PER LA COMUNICAZIONE DI CIOCCOLATÒ 2026

MEDIA CONTACT: ANGELA MARINI - CIRO ORAZZO

CORSO VALDOCCO, 2 – 10122 TORINO – C/O COPERNICO GARIBALDI

T: +39 011 19273572 @: [info@openmindconsulting.it](mailto:info@openmindconsulting.it) – W: [openmindconsulting.it](http://openmindconsulting.it)

Un progetto promosso e sostenuto da



Organizzato da



Con il supporto di



Con il contributo di



Media partner

