



TESTATA: **Torino Cronaca**

GIORNO: 31 Marzo 2011

PAGINA: 25

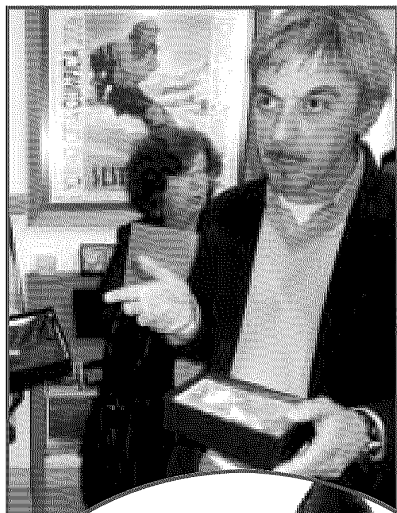
rassegna stampa

LA KERMESSE Presentata ieri da Bolaffi la nuova creazione del pasticciere

Gobino fa il mini Gianduiotto CioccolaTò vuole il Guinness

Alessandra Ariagno

Torino, capitale da record del cioccolato, si apre al mondo. Mentre in piazza Vittorio, ieri mattina, il sindaco Sergio Chiamparino visitava l'imponente Italia di cioccolato, con la guida del patron di Cioccolatò Eugenio Guarducci e dell'Assessore Alessandro Altamura, negli spazi di Bolaffi venivano presentati i cioccolatini artigianali più piccoli del mondo, firmati da Guido Gobino per il progetto "Dopo il Maximo, il Minimo". Due micro creazioni che stanno per entrare nel Guinness dei Primati, uniche nel gusto e nella forma, rigorosamente fatte a mano nella fabbrica del cioccolato torinese. Un'edizione limitata, solo 65 preziosi pezzi, uno per ogni anno di carriera del marchio Gobino, non ancora in vendita, ma in esposizione fino al 3 aprile nella Bottega di via Lagrange. Ago e pinzette da chirurgo, gli strumenti da lavoro per creare una Ganache, dal peso di 0,46 grammi, ripiena di morbido cioccolato fondente, impreziosita da una foglia d'oro, e un Giandujottino, di 1,50 grammi, poco più grande di un centesimo, realizzato con la ricetta originale e incartato a mano. «Le due creazioni nascono dalla continua sperimentazione e ricerca che portiamo avanti nel nostro laboratorio - racconta Gobino -, ci piace l'idea di raccontare il cioccolato come un'arte che non può prescindere da un'attenzione minuziosa ad ogni dettaglio». Sono nati così due gioielli da record, tanto piccoli quanto rari e preziosi, per la loro originalità e per l'incredibile lavoro artigianale che li rende unici in una nuova dimensione del gusto. Ma ieri, al Circolo dei Lettori, Cioccolatò si è fermato anche a riflettere per "In the Hearth of chocolate", il cacao e il cioccolato fra produzione, consumo e tradizione. Un importante incontro che ha portato a Torino figure di fama internazionale, come l'imprenditrice, cioccolatiera e scrittrice venezuelana Maria Fernanda Di Giacobbe, il presidente di Fair Trade Italia Andrea Niccollo Rossi, il direttore dell'Ufficio per il Turismo Bruxelles-Vallonia Giovanni Ciruolo e il direttore del Museu de la Xocolata di Barcellona Francesc Gil i



DOLCEZZA

A sinistra, Guido Gobino con la sua creazione. Sotto, il mini Gianduiotto che potrebbe entrare nel Guinness. A destra, Sergio Chiamparino a CioccolaTò

Carmona, che sarà ancora protagonista al Circolo dei Lettori oggi alle 11 per la conferenza "Il Museo del Cioccolato di Barcellona: case history e risvolti econo-

mici". Dal cacao al cioccolato nelle sue diverse forme, in un incontro promosso in collaborazione con International Cocoa Organization e Fair Trade Italia.