

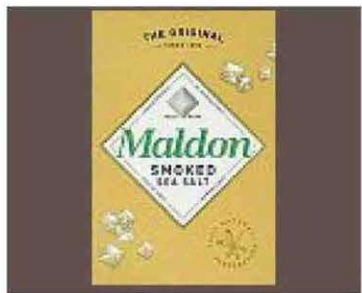
DISPENSA
 a cura di
Martina Barbero



DALLA SVIZZERA
 Stagionato in erbe, L'Appenzeller® è un formaggio a pasta semidura da latte crudo. Ne esistono diversi tipi, da provare l'extra piccante, invecchiato minimo 6 mesi



SUL PANE
 Firmata Guido Gobino, maestro cioccolatiere piemontese, la Tourinot è una crema artigianale al gianduja arricchita da granella di Nocciole Piemonte Igp. Da gustare spalmata sul pane



AFFUMICATO
 Prodotto da secoli nella regione inglese dell'Essex, il sale Maldon è amato per la sua forma: fiocchi croccanti e friabili. Ottimo per focacce o dolci, anche nella versione affumicata



KEFIR
 Bevanda di origine caucasica a base di latte fermentato, simile allo yogurt ma dal sapore più intenso. Grazie ai microrganismi, il kefir di White and Seeds (acquistabile su Cortilia) regola l'equilibrio intestinale



TORINO MAGAZINE | BOTTEGHE DEL GUSTO



Guido Gobino

Guido Gobino

e i 25 anni del Tourinot

foto MARCO CARULLI

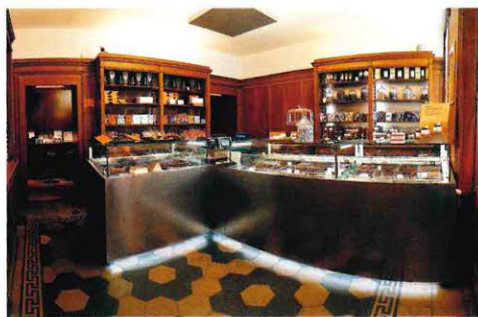
UN PRODOTTO CHE HA ACCOMPAGNATO I SUCCESSI DI GUIDO GOBINO NEGLI ANNI. IL TOURINOT, LA VERSIONE ELEGANTE E FRUIBILE DEL TRADIZIONALE GIANDUJOTTO, COMPIE 25 ANNI. PER L'OCCASIONE AGGIORNA IL SUO 'VESTITO' E DIVENTA PROTAGONISTA DI UN LIBRO, CHE L'ARTIGIANO TORINESE HA SCRITTO ACCOMPAGNATO DALLA PENNA DI GIUSEPPE CULICCHIA

TO MAG REPORT



Piccolo, appena 5 grammi, ma capace di regalare un'esplosione gustativa senza eguali. Il **Tourinot by Guido Gobino** festeggia **25 anni** proprio quest'anno. E il suo creatore, con l'entusiasmo di sempre, ama ricordare la nascita del suo primogenito:

«Era il **1995** quando ebbi l'**intuizione** di rendere il famoso giandujotto torinese più fruibile e, in un certo senso, **più elegante**. Osservando le gentili signore intente a degustare lo storico cioccolatino in piccoli morsi, pensai che la forza di questo prodotto doveva stare prima di tutto nella **dimensione**, poi veniva il resto». 'Il resto' significa un giandujotto preparato con **nocciola tonda gentile delle Langhe, cacao aromatici, latte piemontese e zucchero italiano**, a cui seguirono golose varianti come il **Tourinot Maximo**, senza latte, il **Maximo +39**, con il 40% di nocciola tonda gentile delle Langhe, temperato a mano, e, dal 2017, il **Tourinot n. 10**, ovvero l'intensità del cioccolato fondente e la morbidezza del gianduja. In occasione di questo significativo compleanno, nasce così la nuova **Collezione 25° del Tourinot**: il Tourinot nelle sue varianti, la crema spalmabile, il maxi giandujotto e il gelato, in un **packaging rinnovato** che non tradisce però le origini. «**Riguardando la scatola quadrata semi trasparente** ideata da **Bob Noto**, quella che lanciammo con il **primo Tourinot**, mi rendo conto di quanto fosse assolutamente **'avanti'**. Abbiamo però deciso di rivisitarla parzialmente: il gioco per me è proprio questo, riprendere la tradizione e adeguarla al presente».



Sempre per festeggiare il Tourinot, Guido Gobino ha in serbo una **nuova variante** del mini giandujotto, ma per adesso non può svelarci nulla, «*a parte il fatto che sarà buonissimo*».

Inoltre, la storia di Guido Gobino e del suo Tourinot è da oggi a disposizione di tutti gli appassionati di cioccolato e di aneddoti, grazie al libro appena uscito in libreria dal titolo **'5 grammi di felicità'**: una sorta di **dialogo** tra il **maestro del cioccolato** e lo scrittore **Giuseppe Culicchia** per ripercorrere le tappe del Tourinot, cosa che, in fin dei conti, corrisponde simbolicamente a scorrere l'intera avventura di Guido Gobino, dato che è proprio questo prodotto ad accompagnare i successi del marchio anno dopo anno. «*Ricordo quando il **ragionier Monero delle Pastiglie Leone**, nel momento in cui gli accennai l'idea alla base del mio progetto, mi disse in perfetto piemontese: "Lo faccia, ma lo faccia buono, e lo venda caro". Seguii il consiglio*».

Una sezione finale del libro è dedicata a una **visita virtuale all'interno della 'fabbrica del cioccolato'**, dai profumi avvolgenti ai rumori dei macchinari, fino alla 'divisa' che bisogna indossare prima di immergersi nel mondo di Guido Gobino.

All'inizio del libro, invece, Gobino ha voluto fortemente inserire una lettera di **Ermanno Olmi**, con cui ebbe uno scambio epistolare per lungo tempo: «*Fu il regista della vita, attento alla natura, alla bellezza, alla bontà. Lo ritengo una mente illuminata riguardo a tematiche che solo oggi cominciamo a comprendere. La lettera vuol essere un invito a porre maggiore attenzione verso un rinascimento ormai necessario. È l'uomo, non il denaro, a dover essere **al centro del mondo**. Non è casuale che la nostra **filosofia aziendale** ci porti a lavorare con **aziende agricole territoriali**, a usare zuccheri solo italiani, ad acquistare il cacao dai **piccoli produttori** della regione **Chontalpa**, nel **Tabasco**, in **Messico**. Nel mio lungo percorso ho conosciuto realtà vicine e condivisibili e altre meno. Bisogna farne tesoro per indirizzarsi verso le giuste scelte e dobbiamo insegnarlo ai nostri figli. Solo così potremo assicurare un **futuro** alla nostra Terra*».

GUIDO GOBINO

Via Cagliari, 15/B
Tel. 011.2476245

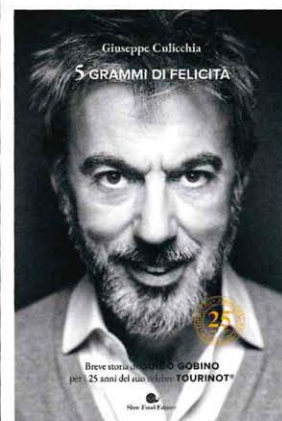
Le Botteghe di Torino

Via Cagliari, 15/B
Via Lagrange, 1/A
Corso Vittorio Emanuele II, 72
Area Pärtenze, Aeroporto Sandro Pertini
Caselle (TO)

Le Botteghe di Milano

Corso Giuseppe Garibaldi, 39
Corso Magenta, 36

www.guidogobino.it



'5 grammi di felicità'
Slow Food Editore
pp. 192
prezzo al pubblico 18 euro

