

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Torino si veste a festa per Cioccolatò, la kermesse che unisce gusto e tradizione

Maria Carla Cebrelli · Thursday, February 27th, 2025

CioccolaTò, la kermesse torinese del cioccolato, si apre oggi, giovedì 27 febbraio e proseguirà fino a domenica 2 marzo in Piazza Vittorio Veneto. Lo fa sotto un presupposto semplice quanto ambizioso, concettualizzato nel payoff “Sua Eccellenza è il Cioccolato”: **restituire la centralità, nei quattro giorni della rassegna, al cioccolato e ai suoi produttori, che diventano gli assoluti protagonisti del principale evento cittadino a tema.**

CioccolaTò 2025 è un progetto promosso e sostenuto da Camera di commercio di Torino e Città di Torino organizzato da Turismo Torino e Provincia con il supporto di Regione Piemonte, con il contributo di Fondazione Compagnia di San Paolo e Fondazione CRT, in partnership con Iren e in collaborazione con le associazioni di categoria del territorio (Ascom, Epat, Confesercenti, Casartigiani, CNA Torino, Confartigianato, API, Coldiretti).

Saranno circa 50, tra nomi celebri e realtà di nicchia, i produttori di cioccolato che prenderanno posto nell’emiciclo di Piazza Vittorio Veneto, una delle più amate e iconiche piazze della città, per lasciar entrare nel loro mondo appassionati, turisti e avventori di tutte le età. Tra gli espositori, 13 Maestri del Gusto di Torino e provincia. [Clicca qui per la lista completa degli espositori.](#)

Gli oltre 70 stand, dal design completamente rinnovato, si snoderanno nei due lati della piazza e culmineranno in uno spazio denominato “La Casa del cioccolato”, palcoscenico per talk, degustazioni e presentazioni.

“L’evento CioccolaTò 2025, realizzato grazie ad un ampio lavoro di squadra con enti, fondazioni, partner e associazioni di categoria, sarà una grande sorpresa per tutti – anticipa **Dario Gallina**, Presidente della Camera di commercio di Torino. – Accanto ad una rinnovata area espositiva in Piazza Vittorio che ospiterà decine di produttori di altissima qualità, tra cui numerosi nostri Maestri del Gusto, andrà in scena un intenso programma di degustazioni, masterclass, presentazioni di libri e proiezioni di film, laboratori per bambini e attività esperienziali, in una decina di location diverse in giro per la città. Una grande festa diffusa per il pubblico e per i turisti un nuovo ottimo motivo per venire a Torino”.

“Un’edizione dal format completamente rinnovato, a cominciare dalla location, piazza Vittorio, e dal periodo, 27 febbraio al 2 marzo, proprio nell’ottica di pianificare le tante iniziative della Città su tutti i 12 mesi. La manifestazione di quest’anno si concentra sulla qualità e sulla valorizzazione dell’artigianato, offrendo ai visitatori un’esperienza unica attraverso degustazioni, laboratori e

iniziative culturali che metteranno in risalto le molteplici sfaccettature del cioccolato. Sarà un autentico viaggio tra storia, sapori e innovazione. Grazie alla collaborazione con la Camera di commercio, Turismo Torino e Provincia e le associazioni di categoria, il nuovo CioccolaTo saprà unire gusto e cultura, grazie alla qualità delle materie prime e alla maestria dei talentuosi artisti del cioccolato che parteciperanno ai tanti momenti di festa” aggiunge Domenico Carretta, Assessore ai Grandi Eventi della Città di Torino.

“Si dice che con la cultura non si mangia – commenta **Marina Chiarelli**, Assessore al Turismo, Cultura, Sport e post olimpico, Pari opportunità e politiche giovanili della Regione Piemonte – ma in realtà proprio il cioccolato dimostra il contrario ovvero che grazie a questa nostra grande tradizione noi oggi possiamo contare su una grande industria che ha creato nel tempo un valore aggiunto culturale sociale ed economico. Quest’anno la manifestazione assume un valore ancora più forte grazie al coinvolgimento di musei importanti come i Musei Reali, il Museo del Risorgimento e il Museo del Cinema. Un segnale che il cioccolato non è solo un piacere per il palato, ma diventa un vero e proprio messaggio culturale, un ponte tra tradizione, arte e storia. Torino dimostra ancora una volta di essere una città che sa raccontarsi attraverso i suoi simboli, e il cioccolato è uno di questi”.

Per consultare il programma e prenotare il proprio posto agli eventi CioccolaTò 2025: cioccola.to.it

Un CioccolaTò diffuso: il programma culturale nelle sedi museali e nei palazzi storici

CioccolaTò 2025 nasce con l’obiettivo dichiarato di affiancare al momento fieristico e commerciale che raduna in piazza gli artigiani del cioccolato e della pasticceria, una proposta culturale e di dibattito ancora più vasta.

Accanto a Piazza Vittorio Veneto, infatti, la kermesse coinvolgerà anche altre prestigiose sedi museali e palazzi storici cittadini che ospiteranno circa 70 appuntamenti: tra questi, le Gallerie d’Italia – Torino (dove si svolgeranno visite guidate gratuite all’Archivio Publifoto nell’ambito del progetto Le fabbriche del cioccolato. Storie di imprese e di lavoro dagli archivi Publifoto e IMI di Intesa Sanpaolo), il Cinema Massimo grazie alla collaborazione con il Museo Nazionale del Cinema per le proiezioni di film a tema cioccolato, il Circolo dei Lettori, per gli incontri con gli scrittori, Palazzo Birago, sede della Camera di commercio di Torino, per i seminari dedicati alle imprese e alla filiera del cioccolato, il Museo Nazionale del Risorgimento per talk e approfondimenti, Le Rosine Polo Artistico e Culturale, i Musei Reali e Palazzo Saluzzo di Paesana, tra eventi, workshop, incontri, mostre, tour guidati e dibattiti con i nomi importanti del panorama culturale e dolciario italiano. Tra le novità di questa edizione è utile ricordare la collaborazione con Choco-Story, il museo del cioccolato e del Gianduia inaugurato lo scorso giugno in Via Paolo Sacchi. CioccolaTò 2025 intende essere, quindi, una festa collettiva che dall’epicentro di Piazza Vittorio Veneto invade le strade della città, sale per le scale dei suoi palazzi storici seguendo la scia del profumo di cacao e gianduia, in un ricco palinsesto culturale e divulgativo attraverso i linguaggi del cinema, della letteratura, della fotografia e, naturalmente, nelle diverse declinazioni del cibo degli dèi, dalla cioccolata calda alle praline, dai gianduiotti ai cremini e alle tavolette. Ad esempio, sabato 1° marzo, alle ore 9, aprirà la giornata Pasta e sfoglio: un’ora in compagnia di notizie dall’Italia e dal mondo accompagnata da una dolce colazione al Caffè Elena, uno dei locali storici della città con vista su piazza Vittorio e sull’area espositiva di CioccolaTò.

Nella rassegna letteraria proposta al Circolo dei Lettori trovano spazio il romanzo messicano Dolce come il cioccolato (giovedì 27, ore 18:30) e una pietra miliare del genere noir, La scatola di cioccolatini di Agatha Christie (sabato 1°, ore 18), mentre in quella cinematografica, proiettata al Cinema Massimo, non può mancare un grande classico come Willy Wonka e la Fabbrica di

Cioccolato (1971).

Proprio questo farà Torino durante CioccolaTò: trasformare la sua reputazione di città-fabbrica che l'ha contraddistinta nel secolo scorso, a Fabbrica del Cioccolato. Sempre in piazza Vittorio Veneto, il pasticciere Silvio Bessone ne allestirà una all'aperto in collaborazione con la ditta Selmi: insomma, partecipare a CioccolaTò 2025 sarà come avere appena scartato la barretta contenente il golden ticket.

Oltre alla prospettiva transmediale, che vede il cioccolato immortalato e raccontato su pellicola e su carta, si affronta anche il tema del rapporto dello stesso con altri elementi enogastronomici, attraverso eventi dedicati all'abbinamento del cioccolato ai liquori e al suo impiego in raffinati cocktail e ricette d'autore.

Non mancheranno appuntamenti dal taglio meno pop e più settoriale, come gli incontri in Camera di commercio di Torino dedicati alle aziende e alla filiera agroalimentare o i talk al Museo del Risorgimento. Spazio ai più piccoli al Polo Culturale Le Rosine con laboratori dedicati a bambine e bambini tra i 5 e 11 anni il sabato e la domenica mattina alle ore 10:30, mentre per i più grandi è prevista una caccia al tesoro per Choco-hunters.

Tra le numerose degustazioni e gli show-cooking nella Casa del cioccolato si esploreranno le varie declinazioni del cioccolato, anche in abbinamento con vermouth, cocktail, rum, pane e vini. Per quanto riguarda i piatti salati, invece, saranno i ristoranti del circuito Mangèbin a proporre abbinamenti creativi.

Charity Partner: Fondazione Piemontese per Ricerca sul Cancro ETS

Tutti gli eventi sono su prenotazione; quelli con degustazione, così come i Welcome Tour, prevedono un contributo di 5€ che sarà interamente devoluto alla Fondazione Piemontese Ricerca sul Cancro ONLUS di Candiolo, charity partner dell'edizione 2025 di CioccolaTò.

Una città vestita a festa

L'identità visiva di CioccolaTò 2025 è affidata all'ispirata matita del graphic designer torinese Gianluca Cannizzo, a.k.a. My Poster Sucks, già direttore creativo del magazine L'Integrale e tra i fondatori del Laboratorio Zanzara. A due settimane dall'inizio di CioccolaTò, quindi, la città si veste di arancio e delle forme immaginate da Cannizzo, in simboli riconoscibilissimi come il *Toret*, il *Caval ëd?Bronz* di Emanuele Filiberto, le *Porte Palatine* e, naturalmente, l'immane *Mole Antonelliana*, che si uniscono per identificare una volta di più il profondissimo legame che unisce la città al cioccolato e, da più di venti anni a questa parte, anche a CioccolaTò.

Per l'occasione i ponti, le piazze, le edicole cittadine, i bus, le fermate della metropolitana e i palazzi storici che ospiteranno gli incontri saranno vestiti dell'immagine di campagna e inviteranno cittadini e cittadine a partecipare alla manifestazione in piazza Vittorio Veneto. Inoltre, in molti negozi di Torino e della prima cintura, oltre che nelle sedi istituzionali e negli spazi aggregativi e culturali della città, saranno distribuiti locandine e volantini informativi, al fine di far arrivare a tutte e tutti un messaggio chiaro: CioccolaTò è tornato, più gustoso che mai.

Il culmine, la sera del 27 febbraio, sarà l'illuminazione della Mole Antonelliana con il logo della manifestazione.

L'impresa del cioccolato: qualche dato di filiera

Nel 2024 si contavano in Italia 761 imprese della produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie. In Piemonte sono 104 le imprese, il 13,7% del totale nazionale. Allargando l'analisi non solo alla produzione ma anche al commercio all'ingrosso di zucchero, cioccolato, dolci e prodotti da forno, a fine 2024 questo settore contava 2mila imprese a livello nazionale, di cui il 6,8% (134 imprese) in Piemonte.

Il cioccolato nel mondo

Le esportazioni italiane di cacao e sue preparazioni, tra gennaio a settembre 2024, sono ammontate a 2,1 miliardi di euro, in crescita rispetto a fine 2023 del +16,2% (1,8 miliardi di euro). Proprio alle imprese di questa filiera e in generale a quelle dell'agroalimentare si rivolgono i seminari organizzati dalla Camera di commercio di Torino: si parlerà di come aprire un'impresa agroalimentare, di come finanziare progetti di sostenibilità e di circolarità in questo settore, di utilizzo dei sottoprodotti, ma anche di marchi storici del cioccolato. Alla Casa del cioccolato previsti anche incontri sulla filiera del latte, la filiera della nocciola e sul prezzo del cacao, aumentato del 170% nel corso del 2024.

Gianduiotto IGP verso il riconoscimento

Siamo ad una fase decisiva. A seguito della domanda di riconoscimento e successiva istruttoria svolta da Regione Piemonte e dal Ministero dell'Agricoltura, martedì 11 marzo a Torino si terrà la riunione di pubblico accertamento che permetterà di verificare la rispondenza del disciplinare del "Gianduiotto di Torino IGP" rispetto a quanto previsto dal Regolamento (UE) 2024/1143. La riunione concluderà la fase nazionale della procedura e se il parere sarà positivo, la domanda sarà trasmessa a Bruxelles. Di questo importante passaggio si parlerà giovedì 27 febbraio alle ore 17,30 a Palazzo Birago, Camera di commercio di Torino con la presenza di rappresentanti del Comitato Gianduiotto Torino IGP.

Curiosità CioccolaTò 2025

Molti i prodotti creati appositamente per la manifestazione: la storica Pasticceria Ghigo di via Po proporrà una versione inedita dell'iconica Nuvola, per esaltare l'incontro tra la sua inconfondibile sofficità e il cioccolato, rendendola un'esperienza unica per i visitatori. Creazioni inedite anche tra i Maestri del Gusto di Torino e provincia: Chicchi Sani proporrà un Tiramisù 2.0 espresso e preparato al momento, La Perla di Torino stupirà i visitatori con un Tartufo gigante, la cioccolateria Poretto porterà i suoi celebri salami di cioccolato introdotti dalla simpatica scultura di cioccolato "Lina la cinghialina". Ma saranno moltissime le sorprese e le proposte realizzate grazie alla fantasia e all'abilità dei produttori.

Merchandising

Dal 27 febbraio nello spazio Torino Shop dedicato alla vendita di merchandising in piazza Vittorio Veneto e nell'Ufficio del Turismo di Turismo Torino e Provincia (piazza Castello angolo via Garibaldi), i visitatori potranno acquistare un "dolce" ricordo dell'evento. Sono in vendita alcuni dei prodotti della linea di local-merchandising "Saluti da Torino" declinata a tema cioccolato: la shopper con l'immagine del gianduiotto, la shopper con tutte le tonalità del cioccolato, i sottobicchieri, la tazza, la tovaglietta, il panno da cucina e le calamite. I materiali realizzati sono ecosostenibili, il cotone utilizzato è 100% organico con certificazione GOTS®.

GTT celebra l'eccellenza del cioccolato con un'esperienza speciale in metropolitana

In occasione di Cioccolatò, GTT rende omaggio all'arte cioccolatiera con un'iniziativa esclusiva nel cuore della città. Giovedì 27 febbraio la stazione metro di XVIII Dicembre si trasformerà in un raffinato punto d'incontro tra mobilità e gusto, con la distribuzione di cioccolatini ai viaggiatori.

A coronare questa collaborazione, un vagone della metropolitana sarà arricchito da eleganti grafiche interne ispirate al cioccolato, trasformando il viaggio in un'esperienza immersiva nel sapore e nella tradizione. Un omaggio elegante e coinvolgente a una delle eccellenze più amate del nostro territorio.

Per vivere al meglio la manifestazione, GTT invita tutti a raggiungere Cioccolatò con i mezzi pubblici, la scelta più comoda e sostenibile per muoversi in città.

La partnership con il Salone del Vino (24 febbraio – 2 marzo 2025 alle OGR)

Quest'anno il Salone del Vino Torino in collaborazione con CioccolaTò ha realizzato un'area masterclass, al Binario 2 delle OGR TORINO, per approfondire e scoprire la ricchezza e la varietà degli abbinamenti tra queste eccellenze enogastronomiche, sabato 2 e domenica 3 Marzo. Durante le masterclass gratuite, con registrazione attraverso il biglietto di partecipazione al Salone del Vino, si potranno scoprire i vini delle cantine appartenenti al Consorzio Tutela Vini d'Acqui, al Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG, alla Associazione Comuni del Moscato. Inoltre, si potranno degustare i Vermouth delle aziende del Consorzio del Vermouth di Torino, e i distillati grazie al Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo. E poi ancora i passiti della Azienda La Palera di Borgomasino (TO), e grazie al Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese i vini dolci delle colline Torinesi, tra cui il Cari, la Malvasia e la Freisa dolce. In abbinamento le eccellenze dei cioccolatieri, tra cui Alessandro Spegis, La Perla di Torino, Davide Appendino, Luca Ballesio e molti altri.

This entry was posted on Thursday, February 27th, 2025 at 10:10 am and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.