

I gioielli gastronomici Dolci Terre di Novi
Prodotto agroalimentare tradizionale riconosciuto dalla regione Piemonte

Categoria: Prodotti della Pasticceria

Nome del prodotto: Gianduiotto

Caratteristiche:

Il celebre gianduiotto è un cioccolatino a forma di spicchio o barchetta rovesciata ottenuto impastando cacao, zucchero e le famose nocciole tonde gentili del Piemonte, rinomate per la loro qualità fine e gustosa. Il suo colore bruno varia a seconda delle miscele di cacao utilizzate, mentre la caratteristica forma deriva da antichi sistemi di lavorazione.

Zona di produzione:

Il gianduiotto è prodotto nell'intero territorio del Piemonte.

Gianduiotto

Nato nel 1865, il gianduiotto è oggi conosciuto in tutto il mondo.

Già da tempo si fabbricava cioccolato alla nocciola ma utilizzando nocciole a pezzetti non tostate.

L'idea di amalgamare al cioccolato le nocciole tostate e tritate venne a Michele Prochet.

Alcuni cronisti sostengono che l'invenzione della "pasta gianduia" sia nata da uno stato di necessità: Napoleone, con il blocco continentale, aveva reso quasi impossibile ai confettieri piemontesi il rifornimento di cacao, il cui prezzo, nel frattempo, era salito alle stelle. Così, per continuare a produrre il cioccolato, i subalpini avrebbero pensato di unire al cacao un frutto di casa: le nocciole.

