

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Nocciole tonde e tecniche ottocentesche, il “Giandujotto di Torino” sarà un prodotto Igp

Maria Carla Cebrelli · Wednesday, June 4th, 2025

Il **Giandujotto di Torino diventerà la decima Igp del Piemonte**: è stata pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana la domanda di registrazione che segna l'avvio ufficiale dell'iter nazionale per il riconoscimento di Indicazione geografica protetta di una delle specialità dolciarie fra i simboli più noti della città e del Piemonte.

Il disciplinare di produzione, già approvato dalla Regione Piemonte, era stato presentato lo scorso marzo al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste dal **Comitato Giandujotto di Torino**, che riunisce circa 40 tra artigiani e aziende del settore, presieduto dal maestro cioccolatiere Guido Castagna e con il coinvolgimento della storica azienda Lindt-Caffarel. I funzionari del Ministero hanno verificato la conformità del disciplinare ai **metodi tradizionali di produzione durante una riunione di pubblico accertamento, confermandone la validità**.

Il percorso per l'ottenimento dell'Igp era stato avviato nel 2017, ma il progetto aveva subito una lunga battuta d'arresto in seguito ad alcune osservazioni presentate dal gruppo svizzero. Tra i punti centrali del documento, infatti, vi è **l'esclusione del latte in polvere – coerentemente con le tecniche ottocentesche di produzione che si intende appunto salvaguardare – e l'obbligo di utilizzare una determinata percentuale di Nocciola Piemonte Igp**.

Fondamentale nel superare le criticità il supporto tecnico e istituzionale della Fondazione Qualivita, che ha seguito il dossier per conto del Ministero guidato da Francesco Lollobrigida. In assenza di opposizioni, il dossier pubblicato in Gazzetta Ufficiale sarà ora trasmesso alla Commissione europea, che avvierà la fase istruttoria a livello comunitario per il riconoscimento ufficiale dell'Igp.

Il presidente **Alberto Cirio** ricorda che «abbiamo lavorato per mesi per raggiungere questo risultato che rappresenta **il riconoscimento della storia e della tradizione di un'eccellenza del nostro territorio**. Valorizzare i nostri prodotti è fondamentale per farli conoscere sempre di più, e anche per renderli più competitivi sui mercati internazionali».

Grande la soddisfazione dall'assessore regionale al Commercio e Agricoltura **Paolo Bongioanni**: «Per il Piemonte è **un traguardo che vale doppio**. Una specialità che porta il nome di Torino e del Piemonte nel mondo vede finalmente riconosciuta la sua qualità, la tradizione manifatturiera dei nostri laboratori e soprattutto l'impiego tutelato della pregiata Nocciola Tonda Gentile prodotta sul nostro territorio, che trova così una nuova e straordinaria opportunità di rilancio. Ringrazio il

ministro Lollobrigida per aver seguito personalmente, insieme alla sua struttura, l'iter del disciplinare di produzione affinché rispondesse alle severe norme europee richieste per il riconoscimento. Ora la strada è in discesa».

«Avere compiuto oggi un altro passo per il riconoscimento del Giandujotto tra i prodotti certificati Igp è premiare il lavoro fatto – ha dichiara il ministro **Francesco Lollobrigida** – Il Giandujotto è un'eccellenza espressione di sapienza tramandata di generazione in generazione, gusto unico e identità piemontese ed italiana. Quando otterrà il disciplinare acquisterà ancora più forza sul mercato e ne verranno tutelate le sue caratteristiche inimitabili. Siamo orgogliosi di essere al fianco dei produttori».

This entry was posted on Wednesday, June 4th, 2025 at 9:47 am and is filed under [Piemonte](#), [Turismo](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Both comments and pings are currently closed.