

Talmone
CIOCCOLATO FONDENTE

Il cioccolato



La centralità di Torino nella produzione di cioccolato di qualità risale al 1560 quando Emanuele Filiberto di Savoia decide di festeggiare il trasferimento della capitale del Ducato da Chambéry a Torino servendo alla cittadinanza una tazza di cioccolato calda.

La corte, la nobiltà, ma anche le fasce meno abbienti sono incantate dalla nuova prelibatezza, ai più sconosciuta fino a quel momento, e dimostrano un apprezzamento destinato a durare nel tempo. Da quell'occasione speciale in avanti a Torino si moltiplicano gli artigiani esperti in lavorazione del cioccolato, un prodotto versatile che assume differenti e gradevoli forme.

Nel 1700 nasce il "bicerin", la ancor oggi nota bevanda a base di cacao, caffè e latte montato, a metà Ottocento Michele Prochet crea il gianduiotto, unendo al cacao le nocciole delle Langhe, altri artigiani inventano il cremino, un cioccolatino a tre strati (gianduia, cioccolato e nocciola), il boero, cioccolatino ripieno di liquore e, dopo la guerra, la crema al cioccolato e nocciole della Ferrero, sorta a Torino, come laboratorio a conduzione familiare, e spostatasi successivamente ad Alba. Tra Otto e Novecento alla produzione artigianale, fra cui quella di Peyrano, Stroppiana e Pfatisch, si affianca quella industriale di Caffarel, Streglio, Talmone e numerosi altri, che approdano nel nuovo secolo carichi di tradizione e forti delle innumerevoli innovazioni produttive.

Tra il 1926 e il 1972 sono 123 le aziende di cioccolato, praline, cacao e preparati per budini e creme a registrare i loro marchi. A queste si sommano una decina di industrie con sede sociale fuori Torino, fra cui la Ferrero di Alba, la Dieba di Parma e la Sidav di Aosta, oltre a industrie di respiro internazionale, come la Royal Baking Powder Company, la Société Internationale Verygoug, la Harry Vincent Limited e la ditta statunitense Daarnhouwer & Co. Inc.

Fra le immagini dei numerosi marchi, che spaziano dai paesaggi bucolici e i motivi astratti, una delle più suggestive e note ancora oggi è quella dei Due vecchi della Talmone, che danno il loro nome al cacao e sono rappresentanti una atmosfera familiare. Come si legge nel documento di registrazione sono presenti due figure “di cui l’una in piedi in atto di versare da una cucuma cioccolato in una tazza tenuta in mano dal secondo, che è seduto, nei colori grigio, giallo, rosa, rosso, verde, crema, azzurro, marrone; sotto, il nome - TALMONE - in caratteri tipografici maiuscoli marrone di fantasia; ripetuto quattro volte in fila”.

