

GUIDO GOBINO

Guido Gobino, cinquant'anni dal sapore unico

Guido Gobino, sintesi di passione creativa, arte cioccolatiera e innovazione, è considerato ad oggi uno dei più importanti artigiani del cioccolato, a livello nazionale ed internazionale.

La storia dell'azienda inizia nel 1964 quando Giuseppe Gobino, padre di Guido, grazie all'esperienza acquisita fin dal 1950 nella raffinazione del cacao, fa il suo ingresso in qualità di responsabile di produzione nello storico laboratorio di Via Cagliari, diventandone poi unico titolare nel 1980. Fra gli anni Sessanta e Ottanta il laboratorio avvia un profondo processo di specializzazione e ricerca nel settore del cioccolato, privilegiando i prodotti tipici torinesi quali il Giandujotto, la crema Gianduja da spalmare e il Cioccolato con Nocciola.

La tradizione di famiglia si rinnova all'inizio degli anni Novanta, con un'importante ristrutturazione dei processi produttivi, ma sempre nel rispetto delle antiche ricette torinesi. In questi anni inizia la vera avventura imprenditoriale di Guido Gobino che lo porta in breve tempo ad inventare nuovi prodotti, valorizzando allo stesso tempo i cioccolatini più legati alla tradizione del territorio. Nasce così il progetto "Laboratorio Artigianale del Giandujotto" destinato a realizzare, con il caratteristico metodo dell'estrusione, il Gianduiotto classico, il Giandujottino Tourinot®, il Tourinot Maximo®, e molte altre specialità.

Nel 2003 il negozio di Via Cagliari, situato sopra il laboratorio di produzione, viene completamente rinnovato e l'immagine di Guido Gobino inizia a consolidarsi all'insegna dell'innovazione e del design, distinguendosi per l'alta qualità delle materie prime e per l'unicità dei prodotti. Nel 2007 apre la prima bottega a Torino, in Via Lagrange, e a questa seguirà, nel 2010, l'inaugurazione della bottega milanese di Corso Garibaldi.

Numerosi i premi e i riconoscimenti ottenuti negli anni da Guido Gobino, fra cui il premio come "migliore pralina del mondo" per il Cremino al Sale e Olio Extra vergine d'oliva, assegnato nel 2008 dalla Academy of chocolate di Londra e la qualifica di Ambasciatore di Torino nel mondo in occasione delle Olimpiadi Invernali del 2006 insieme a ottanta rappresentanti del mondo dell'impresa e della cultura piemontese.

Guido Gobino, che festeggia quest'anno i **cinquant'anni di attività**, è da sempre sponsor delle più importanti manifestazioni culturali della città. Il suo impegno per l'attività di istituzioni quali il Teatro Regio, Mito, Il Torino Film Festival, Paratissima, nonché la partnership con il Teatro alla Scala di Milano, testimoniano la sua costante attenzione per la musica, l'arte, il design e il mondo della cultura in generale.



GUIDO GOBINO SRL A SOCIO UNICO · INFO@GUIDOGOBINO.IT · WWW.GUIDOGOBINO.IT
VIA CAGLIARI, 15/B · 10153 TORINO · ITALY · T +39 011 2476245 · F +39 011 2478868
BOTTEGA TORINO VIA LAGRANGE, 1/A · 10123 · **BOTTEGA MILANO** CORSO GARIBALDI, 39 · 20121
R.E.A. TORINO N. 579452 ALBO ARTIG. N. 151507 · REG. IMPR. N. 2611/80 TORINO · C.F. IT 02646140018 · N. MECC. TO 052218 · CAP. SOC. €350.000,00 I.V.

Oggi la missione di Guido Gobino è quella di proporre al consumatore prodotti di altissima qualità caratterizzati da sapore e creatività inconfondibili, sintesi di amore per la tradizione e passione per la ricerca e l'innovazione.

L'attenta selezione delle migliori materie prime, il controllo della filiera produttiva, la ricerca di nuovi sapori nel rispetto della tradizione, le tecnologie innovative e il design accurato delle confezioni, rappresentano gli elementi caratterizzanti del Cioccolato Guido Gobino.

In occasione della terza edizione del Torino Jazz Festival, Guido Gobino ospiterà nella Fabbrica del cioccolato di Via Cagliari un concerto del percussionista Michele Rabbia. Un'occasione unica per il pubblico di assistere ad una performance musicale all'interno del laboratorio di produzione del cioccolato: un incontro inconsueto di suoni, profumi, sapori e materie prime.

Mercoledì 23 aprile, ore 17 e ore 18.00

La Fabbrica del cioccolato, Via Cagliari, 15/b

MICHELE RABBIA SUONA "LA" FABBRICA DEL CIOCCOLATO

Michele Rabbia, percussioni

Il suono, elemento principe di questo lavoro, viene utilizzato come un tessuto su cui poter creare interventi atti ad una sua continua trasformazione creando colori e sfumature, mentre il rumore, trattato come parte della musica, si accosta ai silenzi dando vita a strutture narrative. La percussioni è il "mezzo" espressivo che guida questo progetto lungo le vie della ricerca e della sperimentazione. Un coté musicale di prim'ordine che per l'occasione incontra i profumi e le materie prime di un grande artista internazionale del cioccolato come Guido Gobino.



GUIDO GOBINO SRL A SOCIO UNICO · INFO@GUIDOGOBINO.IT · WWW.GUIDOGOBINO.IT
VIA CAGLIARI, 15/B · 10153 TORINO · ITALY · T +39 011 2476245 · F +39 011 2478868
BOTTEGA TORINO VIA LAGRANGE, 1/A · 10123 · **BOTTEGA MILANO** CORSO GARIBALDI, 39 · 20121
R.E.A. TORINO N. 579452 ALBO ARTIG. N. 151507 · REG. IMPR. N. 2611/80 TORINO · C.F. IT 02646140018 · N. MECC. TO 052218 · CAP. SOC. €350.000,00 I.V.