



"...fare insieme per fare meglio"

1 giugno 2021

Torino... la Dolce!

L'industria dolciaria all'ombra della Mole

I dolci hanno accompagnato la dieta umana fin dai tempi antichi; il loro utilizzo è variato nei tempi e nei luoghi secondo la disponibilità degli ingredienti ed il perfezionamento delle tecniche di preparazione.

La lunga storia delle nostre terre e la variegata produzione delle nostre campagne poteva forse non lasciare tracce evidenti nella produzione dolciaria?





Colombo, durante il suo ultimo viaggio in America, ebbe l'occasione di assaggiare una bevanda a base di cacao; al ritorno, portò con sé alcuni semi da mostrare ai sovrani, ma non diede alcuna importanza alla scoperta, probabilmente a causa del gusto amaro della bevanda. Il primo carico documentato di cacao verso l'Europa a scopo commerciale viaggiò su una nave da Veracruz a Siviglia nel 1585.

Pare che sia stato il vescovo Francisco Juan de Zumárraga nel 1590 ad aggiungere lo zucchero alla ricetta della cioccolata. Gli spagnoli introdussero presto la lavorazione di tavolette con il metodo azteco a Modica, in Sicilia. Fu poi Caterina, figlia di Filippo II di Spagna, che sposò nel 1585 Carlo Emanuele I di Savoia, a diffondere il cioccolato nell'Italia del Nord.

Giò Battista Ari, tornato dalla Francia nel 1678, ottenne dalla Madama Reale Giovanna Battista di Nemours il privilegio di fabbricazione e dette inizio alla tradizione cioccolatiera torinese.

Dal 1680 la cioccolata cominciò ad essere distribuita nelle botteghe di Torino: si trattava di una bevanda dalle poco chiare virtù benefiche e spesso caratterizzata da un gusto poco gradevole. Il cacao costava caro, e quindi sovente nella tazza non se ne trovava poi molto.

Fin da subito, nacque la controversia se il cioccolato fosse da considerarsi cibo grasso o magro, cioè se interrompesse o meno il digiuno quaresimale. Solo il 21 luglio 1843 la Sacra Penitenzieria dispose che una modica quantità di cioccolato non interrompe il digiuno.



Una figura da cioccolataio

La cioccolata divenne così popolare a Torino che qualche esercente si arricchì rapidamente. Secondo Viriglio, Carlo Felice aveva trovato da ridire nei confronti di uno di costoro, uso a muoversi con un tiro a quattro, come il re, mentre abitualmente i borghesi uscivano con un tiro a due. Il re di Sardegna etc. etc. non poteva certo fare una figura da cioccolataio!





Le uova di cioccolato

C'è chi sostiene che le prime uova pasquali di cioccolato siano state prodotte proprio a Torino, poiché già nel 1725, la vedova Giambone, titolare di una nota cioccolateria in Contrada Nuova (ora via Roma), ebbe l'idea di riempire alcuni gusci vuoti di cioccolato liquido. Raffreddato il contenuto, ed eliminato il guscio, avrebbe così creato le prime uova di cioccolato. Un'attrazione che calamitò subito la curiosità dei passanti: quelle prime uova di cioccolato ottennero un successo strepitoso. Naturalmente, si passò presto ad utilizzare stampi metallici...



Le Cri-Cri

Nati tra l'Ottocento ed il Novecento, questi “cioccolatini vestiti da caramella” fanno ormai parte dell'immaginario collettivo: tutti lo riconoscono come un vero e proprio patrimonio della tradizione torinese. Una leggenda fa risalire il nome ad una romantica storia tra una dolcissima Cristina ed il suo affezionatissimo innamorato che passava in pasticceria prima di incontrarla...



Le caramelle Gianduia

Poco conosciute nel resto d'Italia, queste caramelle di zucchero colato confezionate nel caratteristico incarto esagonale sono una vera e propria tradizione del Carnevale nella nostra città. La loro origine è antica e avvolta un po' dal mistero: le prime testimonianze riguardo questo dolce sabaudo risalgono al 1880, anno di nascita della De Coster.



MERCENATI

La Fabbrica di cioccolato e cacao Mercenati in una fotografia del 1910. In corso Inghilterra 11 ora c'è un nuovo edificio. Dopo la Grande Guerra, Mercenati ha prodotto una serie di figurine intitolate alle Armate della Vittoria.





Un distributore automatico (?) di cioccolato Mercenati a Porta Nuova tra il 1924 e il 1935.

TOBLER

Nel 1955 la società svizzera Chocolat Tobler scelse Torino per impiantare il suo unico stabilimento all'estero. Nel 1970 la Tobler venne assorbita dalla Suchard e, nel 1972, dichiarò fallimento. L'edificio di via Aosta 8, realizzato da Fenoglio, quasi angolo Lungo Dora Firenze, che ospitava fino a quarant'anni fa la Tobler e prima ancora la conceria e poi industria bellica Gilardini, è stato recentemente oggetto di riqualificazione e oggi è adibito a uso residenziale e uffici.





DAVIT

La Società Anonima Davit, cioccolato cacao caramelle, nata nel 1900, aveva sede in un edificio al 67 di via Cibrario. L'industria occupava i sette locali del basso fabbricato. Attualmente sull'area sorge un edificio di sette piani, ad uso abitazioni e negozi.

CHIAMBRETTO

Torino, 1949: *Le avventure di Chiambrettino*, (Libro per ragazzi, scritto e illustrato da Adalberto Campagnoli, edito a cura della L. Chiambretto, caramelle cioccolato e affini, Torino). L'azienda aveva sede in corso Ponte Mosca, nei locali precedentemente occupati dalla Gilardini. Lo spazio, in seguito occupato da una scuola, è ora ineditificato.





SIRCA

Negli anni Quaranta del '900 in via Rosolino Pilo 51 era presente la SIRCA, Società Industrie Riunite Confetti Affini che produceva anche cioccolato e caramelle, in cui erano confluite la Chiambretto e la Davit. Attualmente sull'area è presente un condominio di civile abitazione costruito negli anni '70.



CAFFAREL- PROCHET

Pier Paul Caffarel arrivò a Torino nel 1826 con la passione per il cioccolato e il sogno di aprire una sua attività. Rilevò una piccola conceria in via Balbis e creò il suo laboratorio, una delle prime fabbriche di cioccolato in Italia e in Europa. Nel 1852 Michele Prochet, già attivo nel suo laboratorio di piazza S. Carlo, inventò il *givo*.

Nel 1869 il *givo* venne ribattezzato gianduiotto; nel 1872 la ditta si trasferì per breve tempo in via del Carmine 28.





Nel 1879 la Prochet si fuse con la Caffarel: nacque
la Caffarel Prochet e Compagnia.

Nei suoi laboratori, ora in via Avet a San Donato,
hanno lavorato come apprendisti Philippe Suchard
e François-Louis Cailler, i cui successori daranno
vita alla Nestlé.





DORA BISCUIT

Registrata a Torino il 26 febbraio 1908, aveva sede in corso Palermo. Nel 1924 conflui in Unica.



FABBRICHE RIUNITE

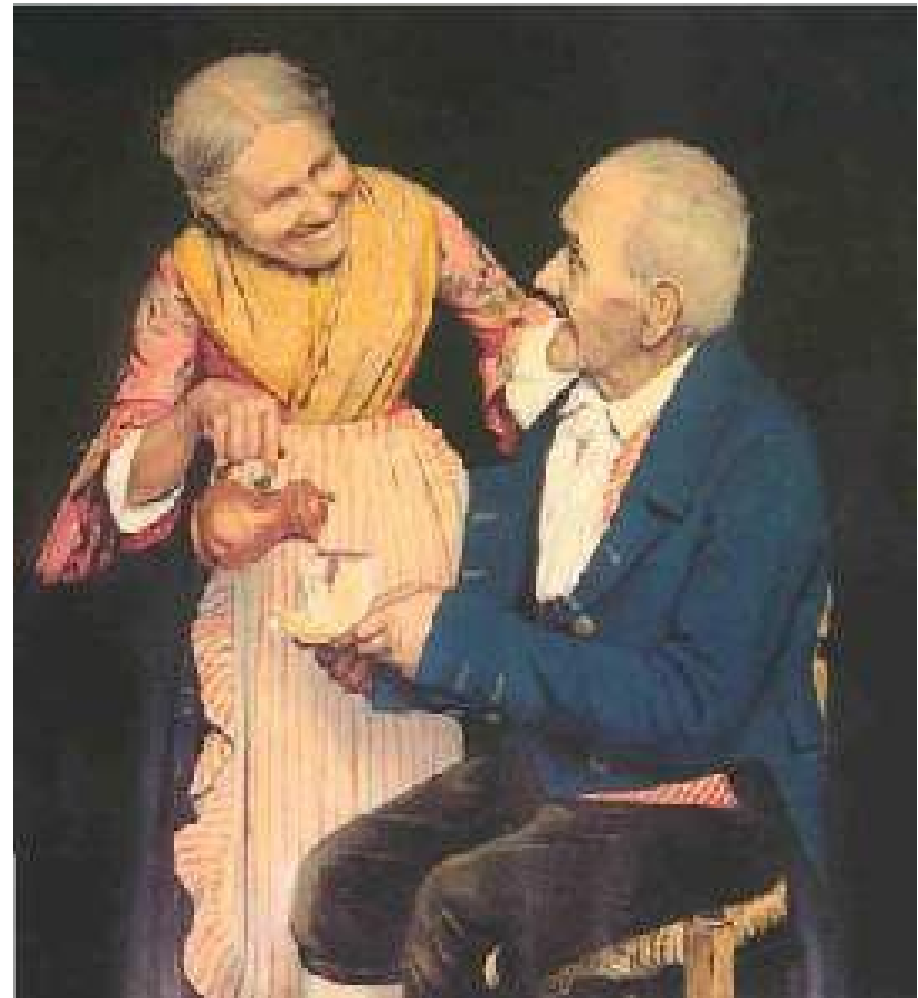
GALETTINE, BISCUITS ED AFFINI

La ditta aveva sede a Torino in via Mantova 35, ma vantava filiali anche a Roma e Genova. Nel 1924, insieme ad altre cinque ditte, venne a far parte della Unica, che nel 1934 diventerà poi Venchi&Unica.

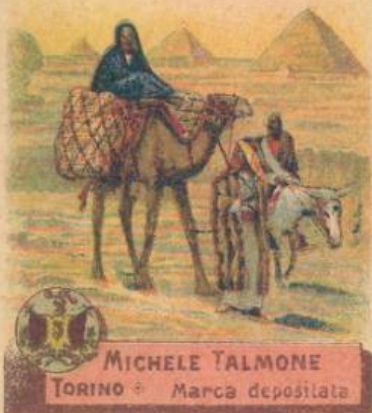


TALMONE

La storia inizia nel 1850 quando Michele Talmone aprì a Torino, in Via Balbis, il suo primo laboratorio. Nel giro di pochi anni la cioccolateria, grazie anche all'utilizzo di macchinari a vapore, assunse dimensioni industriali. Alla morte di Michele l'attività fu portata avanti con successo dai 5 figli; fu uno di questi che nel 1890 fece disegnare dal cartellonista Oschner i "due vecchietti".



Cioccolato delle PIRAMIDI



Torino Piemonte Antiche Immagini



Diade

www.delcampe.net



Torino Piemonte Antiche Immagini

Serie depositata N. 3/12.



Diade

www.delcampe.net

In occasione dell'Esposizione di Torino del 1911 la Talmone creò il "Padiglione Egiziano" che riproduceva esattamente un Tempio Egizio.



La Talmone fu una delle prime aziende a credere nella forza dell'immagine pubblicitaria per il suo prodotto e usò una immagine coordinata di grande efficacia e facilmente riconoscibile per i suoi cartelloni pubblicitari

Anche Talmone promuoveva la raccolta per fidelizzare la clientela: in questo caso immagini dell'Aeronautica Italiana. In seguito, la Talmone si trasferì in corso Francia, nucleo di quella che divenne, nella fusione con le altre citate ditte, la UNICA in piazza Massaua.



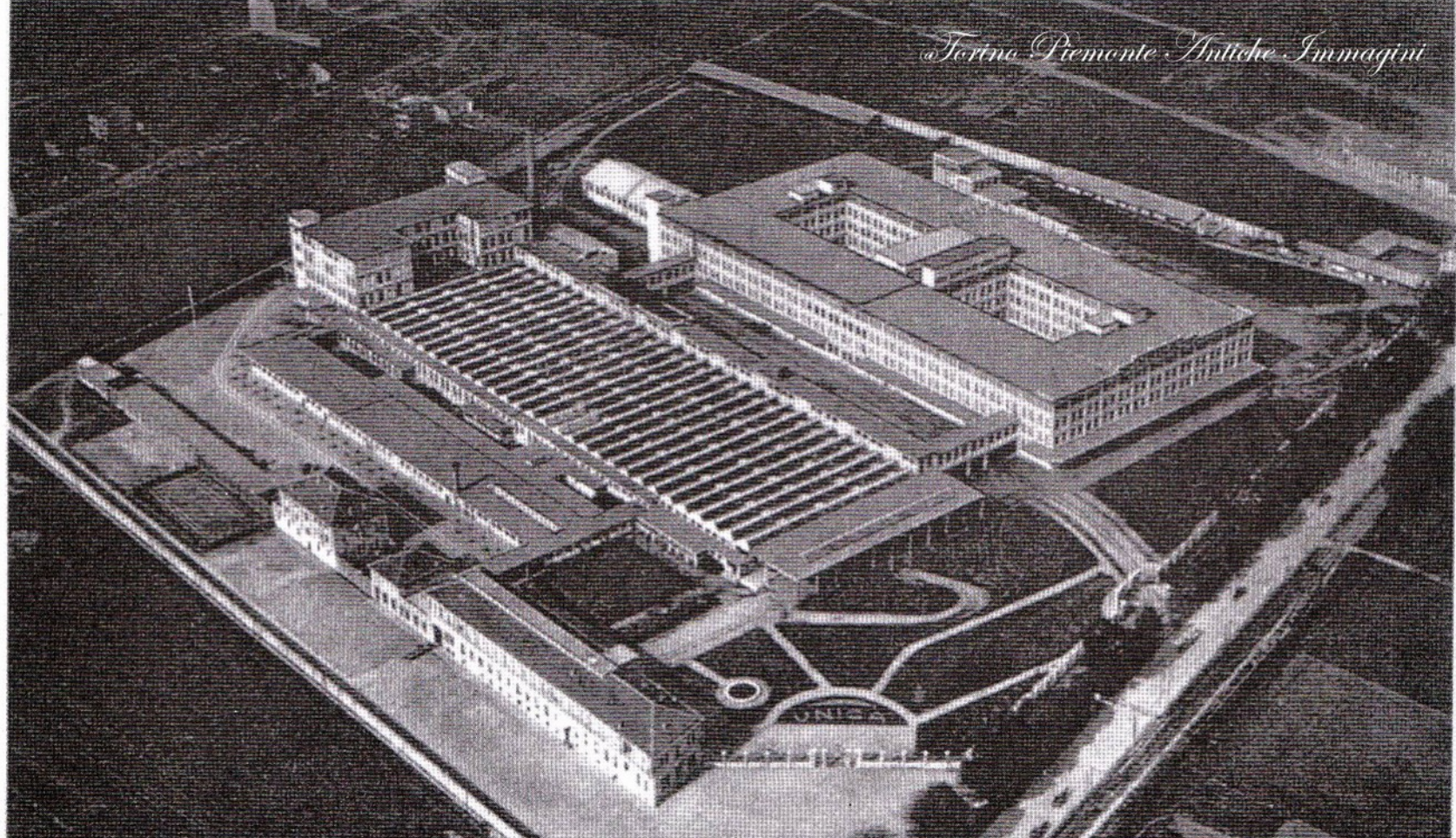


MORIONDO & GARIGLIO

L'attività iniziò nel 1868 in piazza San Carlo. Presto gli spazi risultarono sottodimensionati rispetto al volume di produzione, e i titolari costruirono un nuovo stabilimento dalle dimensioni maggiori in via Artisti 36. Intorno al 1890 la fabbrica impiega oltre 200 operai, senza tenere conto del personale addetto alla fabbricazione delle scatole e il reparto meccanica. La fabbrica produceva 20 quintali di cioccolato al giorno, in tavolette, gianduiotti e cioccolatini. È stata la prima azienda cioccolatiera torinese a esportare all'estero: nel bacino del mediterraneo, nell'Europa dell'est, in Germania, Olanda, Inghilterra, Belgio, Svezia, Danimarca e Norvegia, in America del Sud, Asia e Australia.



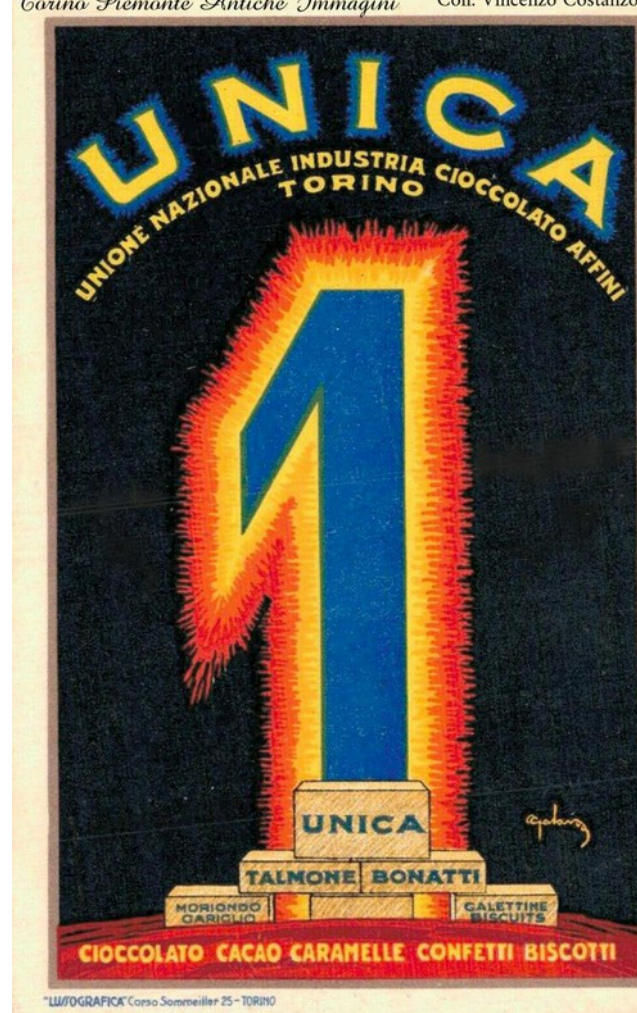
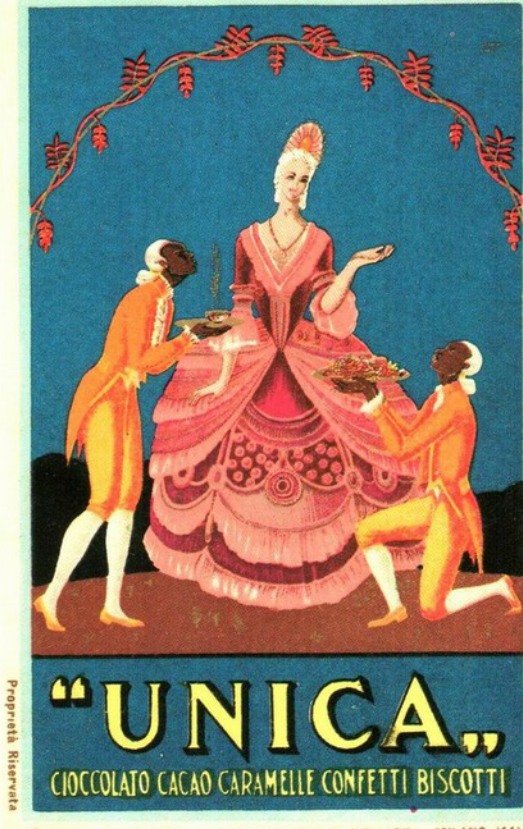
Nel 1924 il marchio conflui con la Talmone nella Unica. Fin dal 1861 gli eredi della famiglia avevano trasferito a Roma l'attività, che prosegue tuttora.



Torino Piemonte Antiche Immagini

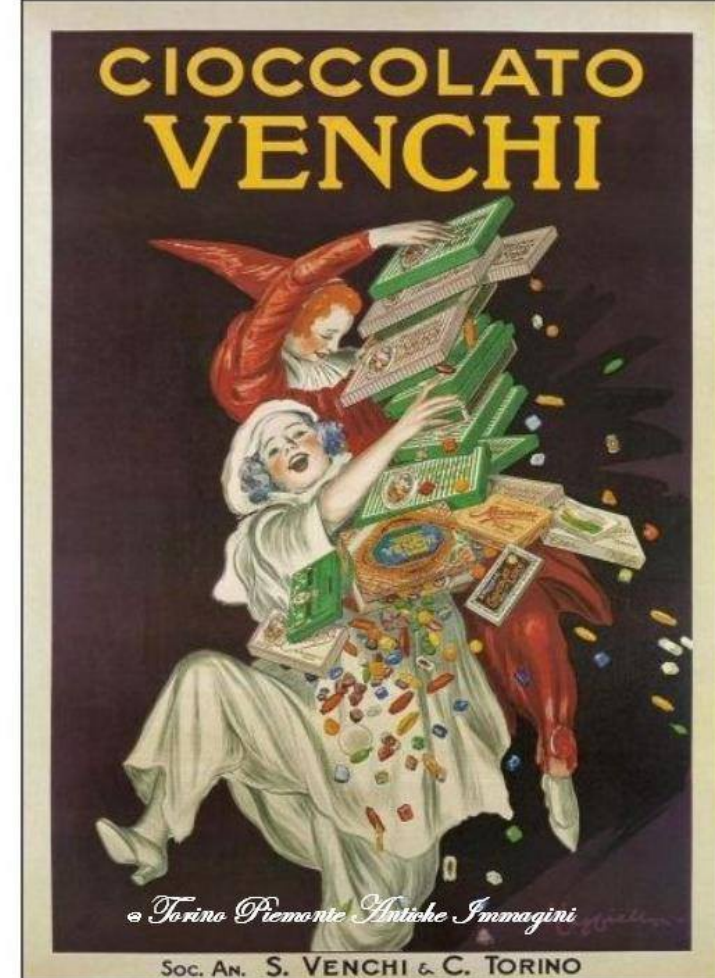
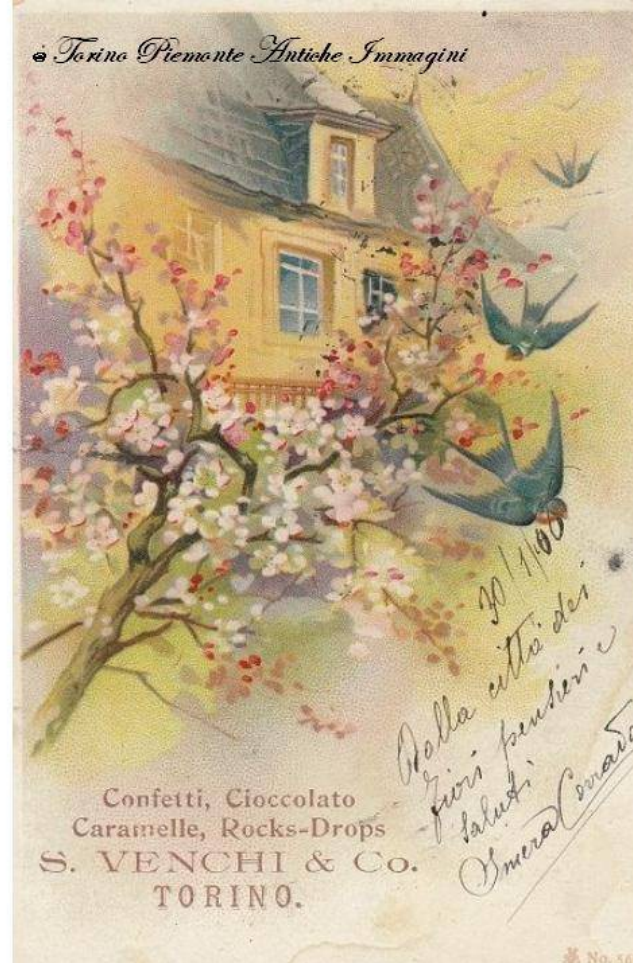
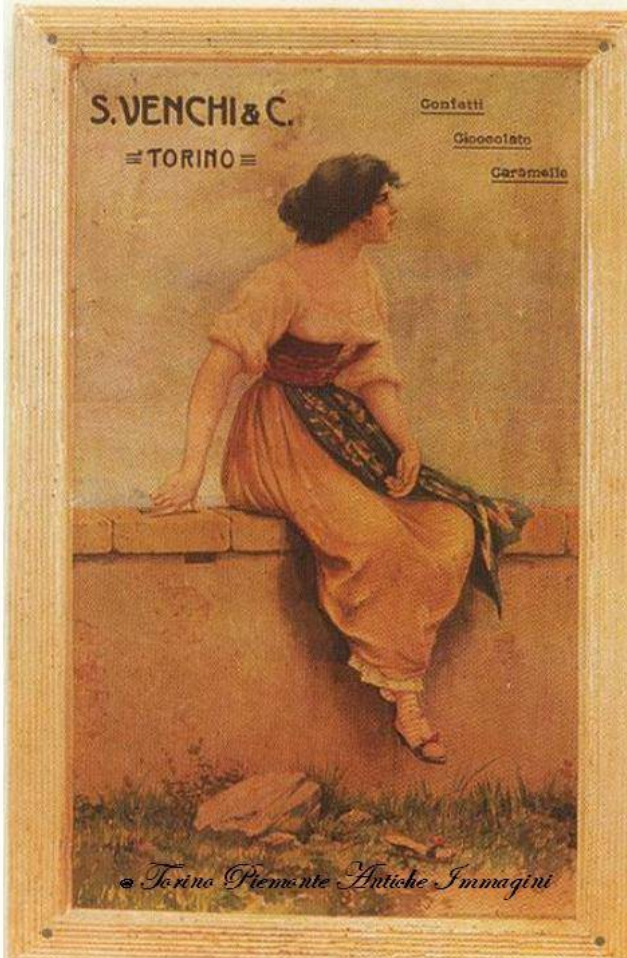
UNICA

Nel 1924 Riccardo Gualino (1879-1964) creò la Società Anonima Unica, gruppo dolciario che riuniva le fabbriche Michele Talmone, Moriondo & Gariglio, Cioccolato Bonatti, Idea, Galettine e Dora Biscuits. L'Unica si stabilì nel quartiere di Pozzo Strada, dove nel 1921 venne edificato uno stabilimento esteso su 100.000 metri quadrati, diretto dal biellese Rino Colombino. Vi lavoravano 1.500 operai e 300 impiegati, con una produzione giornaliera di 40.000 kg di cioccolato, 15.000 kg di cacao, 20.000 kg di caramelle e confetti e 25.000 kg di biscotti.



UNICA (Stabilimenti di Torino) - Reparto Biscotti

Per rendere «il consumo di massa e popolare»,
l'Unica si appoggiò a una fitta rete distributiva di
negozi sparsi su tutta la penisola e investì molte
risorse nella pubblicità, chiamando artisti famosi a
realizzare manifesti e campagne promozionali.



VENCHI

Silvano Venchi iniziò l'attività di dolciere a 16 anni presso Baratti e Milano. All'età di 20 anni investì i propri risparmi per acquistare due calderoni di bronzo e poter cominciare così le sperimentazioni culinarie nel proprio appartamento. Nel 1878 aprì il suo laboratorio in via degli Artisti a Torino. Agli inizi del Novecento si distinse soprattutto per le "Nougatine", bon-bon a base di nocciole tritate e caramellate, ricoperte di cioccolato extra fondente.

Il laboratorio si estendeva su 300 metri quadrati.



Nel 1905 venne deliberata la costruzione di un nuovo stabilimento in corso Regina Margherita di oltre 12.000 metri quadrati per circa 500 operai. L'edificio industriale con uffici è stato progettato nel 1907 da Pietro Fenoglio, le sopraelevazioni dei corpi laterali sono successive. Nel 1938 l'edificio fu espropriato dall'Esercito per fabbricare calzature ed altri oggetti in cuoio (Opificio Militare). Oggi è sede dell'Associazione Nazionale Bersaglieri, Associazione Nazionale Paracadutisti d'Italia, Associazione Nazionale Volontari di Guerra.



VENCHI & UNICA

Il tramonto delle attività di Gualino segnò nel 1934 la fusione dell'Unica con la Venchi, guidata da Gerardo Gobbi, e la nascita della Venchi&Unica, Società Anonima Prodotti Dolciari e Affini. Lo stabilimento, che arriverà ad occupare 3.000 dipendenti, prevalentemente donne, è modernizzato per lanciare sul mercato nuove lavorazioni, come le nougatine.



Ente Provinciale del Turismo - TORINO

GRAZIANO & BORSATINO
Via S. Maria, 10 - TORINO
1936 - XIV



Valle Grande
D I L A N Z O



Durante la guerra, i lavoratori parteciparono a molte proteste; durante l'insurrezione del 25 aprile l'azienda, presidiata dai propri operai, è stata teatro di una violenta sparatoria contro una divisione tedesca. Nel dopoguerra la produzione riprese con successo, con l'introduzione di nuovi macchinari per la lavorazione del cioccolato, che rappresentava il 70% del giro d'affari. Sarà interrotta solo negli anni Settanta, con il tracollo dell'azienda entrata nell'universo finanziario di Sindona.



MAGGIORA

La storia comincia da un vagone pieno di gorgonzola, fermo alla stazione di Asti nel 1929. Ermenegildo Maggiora aveva 26 anni. Figlio di una famiglia di contadini di Refrancore d'Asti, non aveva una gran voglia di continuare a lavorare la terra. Così con i primi risparmi si comprò quel formaggio e lo vendette porta a porta, girando in bicicletta per tutto l'Astigiano. Con i guadagni comprò una piccola rivendita di alimentari e poi nel 1935 una pasticceria a Refrancore: lì iniziò a produrre i finocchini, di notte, con due garzoni e due forni. In pochi anni il negozio diventò un laboratorio con quindici operai e poi, dopo la Seconda guerra mondiale, una vera industria.

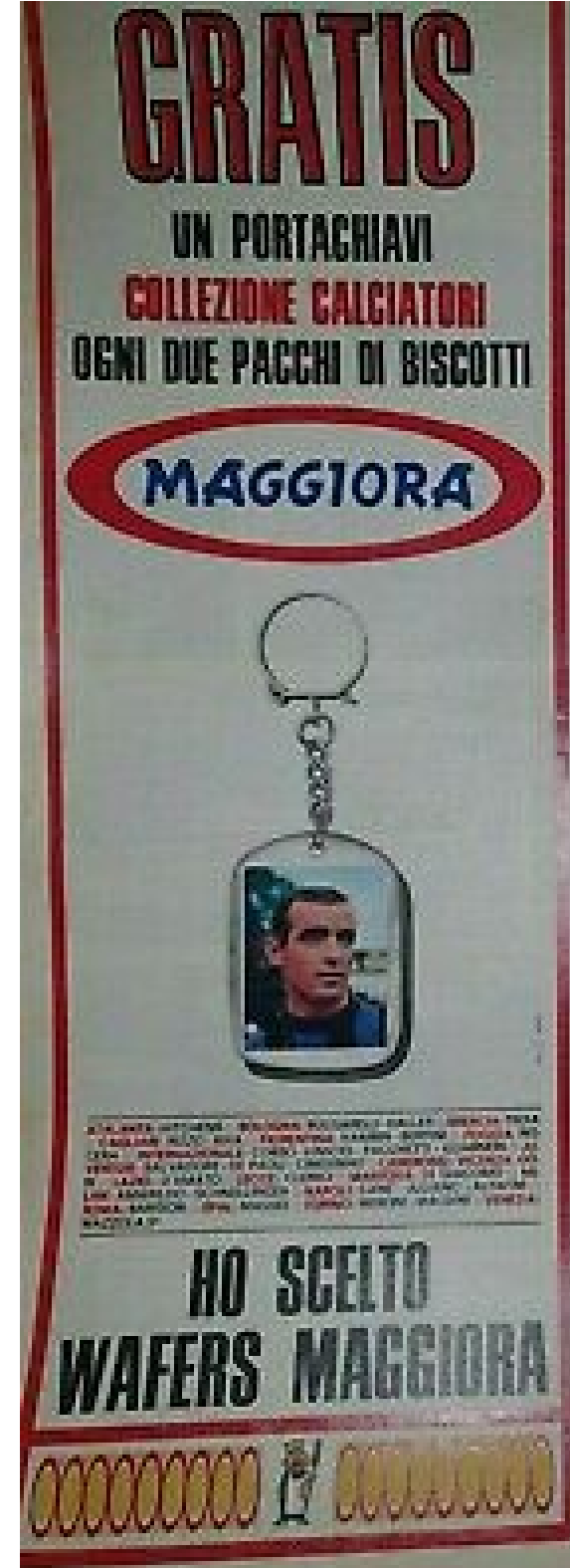


Ai finocchini si affiancarono i
Maggiorini (wafer) e poi ogni altro
prodotto dolciario. Il laboratorio
diventò uno stabilimento (in frazione
Regina Margherita a Collegno) che si
allargò fino a ospitare 2500 dipendenti.



Una delle più grandi industrie dolciarie italiane degli anni del boom economico, un'azienda all'avanguardia sia come prodotti che nel marketing, venne a far parte della INIM di Rapisarda e Dell'Utri, che successivamente acquisì anche i resti della Venchi&Unica.

Giuseppe Maggiora, mago della grafica e del marketing, costruisce anche un rete di vendita diretta che copre tutto il Nord Italia (a Torino i negozi più importanti sono quelli in via Massena e via Garibaldi). È un'industria all'avanguardia per la qualità, per le tecnologie adottate in fabbrica, per il packaging e le tecniche di vendita; per come, grazie anche alle doti di Giuseppe autore dei marchi e del "design" aziendale, sceglie subito la strada della pubblicità anche televisiva con testimonial come la cantante Marisa Sannia e la "signorina buonasera" Aba Cercato. Giuseppe con il ricavato della cessione dell'attività costruisce uno dei campi da golf più belli non solo del Piemonte: le Fronde di Avigliana.





DE COSTER

Originario di Gand, nel Belgio, Edmondo De Coster aprì nel 1880 un laboratorio di confetteria in corso Regina Margherita, in seguito trasferito in corso Principe Eugenio e poi in via Cigna. Venuto a mancare ancora giovane il fondatore, l'attività verrà portata avanti dal figlio omonimo e dal genero.





Lo stabilimento di via Cigna al giorno d'oggi.

caramelle



STOBIBIA

Pubblicità del 1938.

L'azienda risulta aver cessato l'attività nel 1980.





PASTIGLIE LEONE

L'azienda fu fondata nel 1857 da Luigi Leone, che aprì la sua bottega ad Alba e dopo pochi anni si trasferì a Torino per meglio servire i suoi clienti e la Casa Reale, molto affezionata alle sue pastiglie di zucchero. Nel 1934 l'azienda venne rilevata da Giselda Balla Monero, detta la Leonessa.

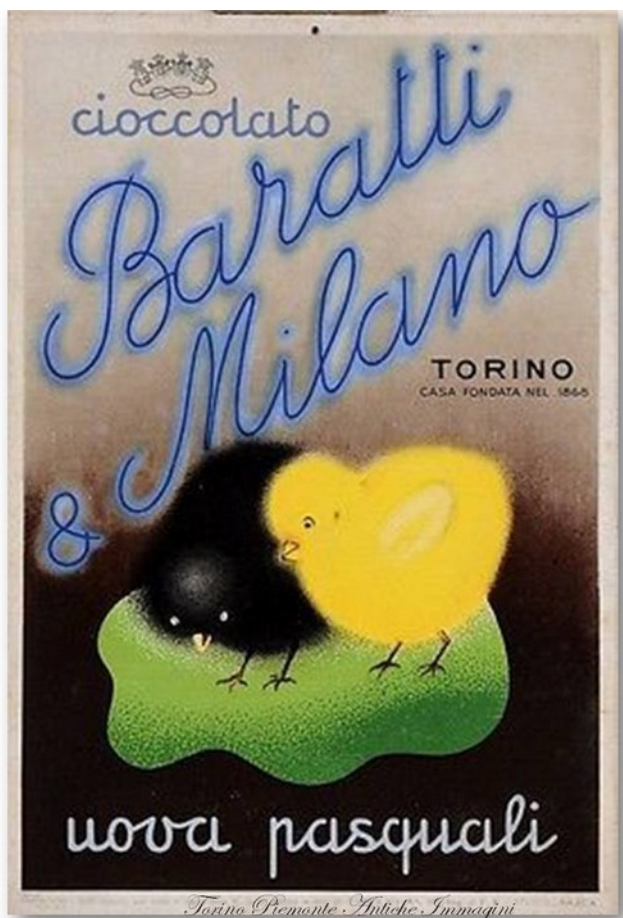
Giselda è stata una delle prime donne manager italiane: pugno duro, tenacia, coraggio e lungimiranza ne fanno una figura unica nel panorama imprenditoriale di quegli anni.





BARATTI & MILANO

Ferdinando Baratti ed Edoardo Milano, canavesani, si trasferirono a Torino nel 1858, ed aprirono un laboratorio di confetteria e pasticceria in via Dora Grossa 43, destinato a divenire uno dei marchi più rinomati dell'industria dolciaria piemontese e italiana. Lo stabilimento, inizialmente al Polo Nord, fu poi trasferito in via Mombasiglio, in via Bistagno ed infine, dal 1992, a Bra. Fu Ferdinando Baratti che creò il famoso cremino, divenuto poi con il gianduiotto uno dei grandi classici fra i cioccolatini italiani.





Il giardino Baratti, in via
Mombasiglio. Fino al 1948 la
produzione era in corso
Mediterraneo 132.



CHIAVACCI

La ditta Chiavacci era nata a Torino nel 1963, partendo nel 1930 da un piccolo chiosco in corso Re Umberto angolo via Colombo. Alcuni dei prodotti erano caratterizzati dall'immagine del tartan. La crisi iniziò nei primi anni '80 dopo il boom del decennio precedente e terminò nel 1989 con la chiusura dell'azienda che ormai da tempo era diventata proprietà della Unilever.





Un furgone per le consegne al mercato della Crocetta, la ciminiera dello stabilimento ancora esistente in via Chambery e una réclame dell'epoca.





SANSON

Teofilo, ultimo di dodici fratelli, iniziò l'attività nel 1948 in corso Trapani con un piccolo chiosco per la vendita del gelato.

Per primo in Italia, ebbe l'idea di mettere il marchio della sua azienda sui pantaloncini dei calciatori e di far risaltare sul terreno di gioco la scritta Sanson, cosa allora proibita, che gli costò delle multe, ma che aprì la strada agli sponsor nel calcio. Nel 2008 la Sanson è passata al gruppo Sammontana, che nel 2012 ha deciso di togliere dal mercato lo storico marchio.





CECCHI

Nel 1936 Gabriello Cecchi si trasferì a Torino e, insieme alla moglie e al fratello Tancredi, inaugurò in Corso Palestro una gelateria con annesso laboratorio. Nel dopoguerra venne attrezzato il primo insediamento produttivo in via Chanoux che dava lavoro, inizialmente, a 40 persone. All'inizio degli anni '70, all'interno di un generale fenomeno di concentrazione aziendale, la Gelati Cecchi viene acquisita dal gruppo Barilla attraverso la controllata Tanara, per confluire poi nel gruppo Italgel SME.



Dal 1936

CECCHI

Il Gelato del Nonno.

GELATI CECCHI LISTINO PREZZI				
L 30	L 40	L 50	L 70	L 100
L 70-100-120		L 70	L 50	
L 120		L 150		
L 120	L 200	L 180		



GOBETTI

La Gelateria Gobetti con sede in via del Fiando (oggi via Andreis) aveva un punto vendita in corso Ponte Mosca (oggi corso Giulio Cesare) presso la stazione Torino-Ceres , con un proprio chiosco accanto al quale sono qui fotografate la proprietaria e le figlie nel 1910-12.





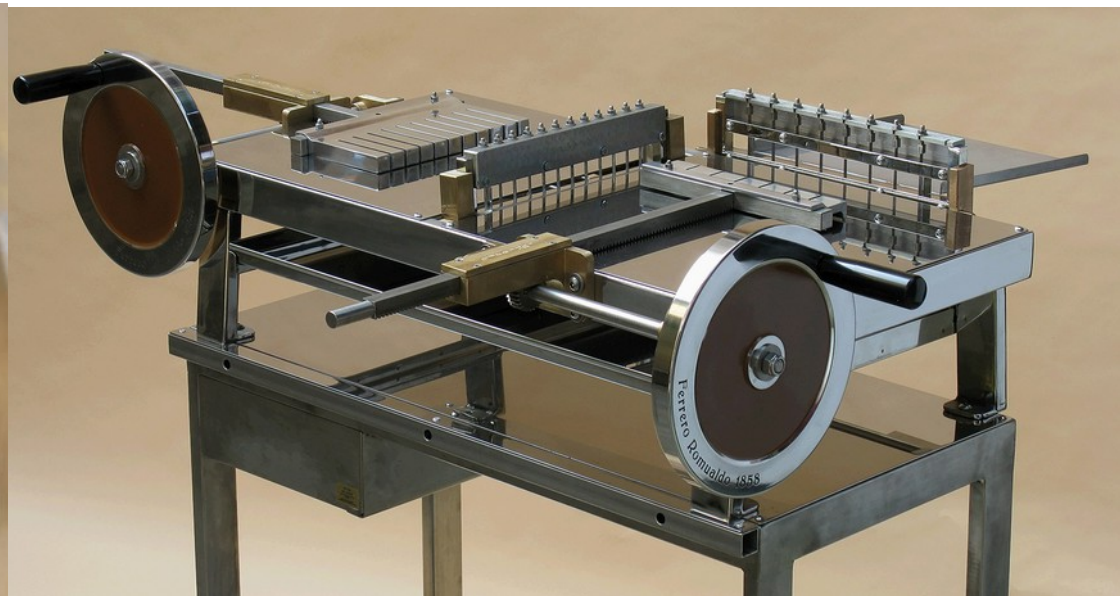
Alcuni ulteriori marchi, anche importanti. Ma
occorrerebbe citarne altri: Feletti, Streglio, Maina...

SARTORI, TACCHINI e C.
Società Prodotti Alimentari
TORINO
Via Garibaldi, angolo Via Venti Settembre
...
Fabbrica di Cioccolato
CONFETTERIA, PASTICCERIA
DROGHERIA - SALUMERIA



Romualdo Ferrero

L'azienda è nata nel 1858 quale bottega manifatturiera specializzata nella produzione di biglie d'avorio per biliardi. Dalla prima ubicazione, in p. Castello, a quella in Borgo Vanchiglia passando per Via Gioberti, oggi l'azienda risiede al Polo Nord, in via Spalato. L'azienda ha diversificato sin dai primi anni del secolo scorso la propria produzione abbandonando l'avorio per dedicarsi ai metalli ed a lavorazioni declinate nel settore della produzione di cioccolato ed affini: la specialistica produzione di innumerevoli forme di stampi per modellare il cioccolato e di macchinari (tutti brevettati) per la lavorazione, il confezionamento e il taglio dei cremini. I macchinari Romualdo Ferrero per la lavorazione del cioccolato sono presenti in tutti i continenti.





Industria Italiana Stagnole

Nata nel 1908, utilizzava moderni laminatoi per produrre gli incarti per i cioccolatini, ma anche per prodotti farmaceutici, profumeria, liquori imbottigliati. Dal 1921, divenuta Società Anonima, si spostò in un nuovo stabilimento in via Bologna 120, dove arrivò ad impiegare oltre 300 operai per turno. Negli anni '30, l'introduzione degli incarti di alluminio ne causò la cessazione.



Metalgraf

Sorta originariamente a Milano nel 1910, la sua produzione era rivolta principalmente alla cromolitografia su latta per la realizzazione di giocattoli in latta e scatole per dolciumi. Nel 1920 uscirono le prime auto-giocattolo, produzione mantenuta fino agli inizi dei '30; l'azienda continuò la produzione di altre tipologie di giocattoli accanto alle scatole. La sede di Torino, in corso Brescia 19, comprendeva gli alloggi per i dipendenti. Un altro stabilimento del settore era in via Frejus 106.



Le “Anvlopòire”

Un esercito di signore, abilissime e superspecializzate, ha provveduto per decenni ad avvolgere a mano caramelle, cioccolatini e dolcetti vari.



TORINO - Via Cernaia

Torino Piemonte Antiche Immagini



TORINO - CASTELLO DEL VALENTINO

Torino Piemonte Antiche Immagini



Via Nizza ed Ospedale S. Salvatore

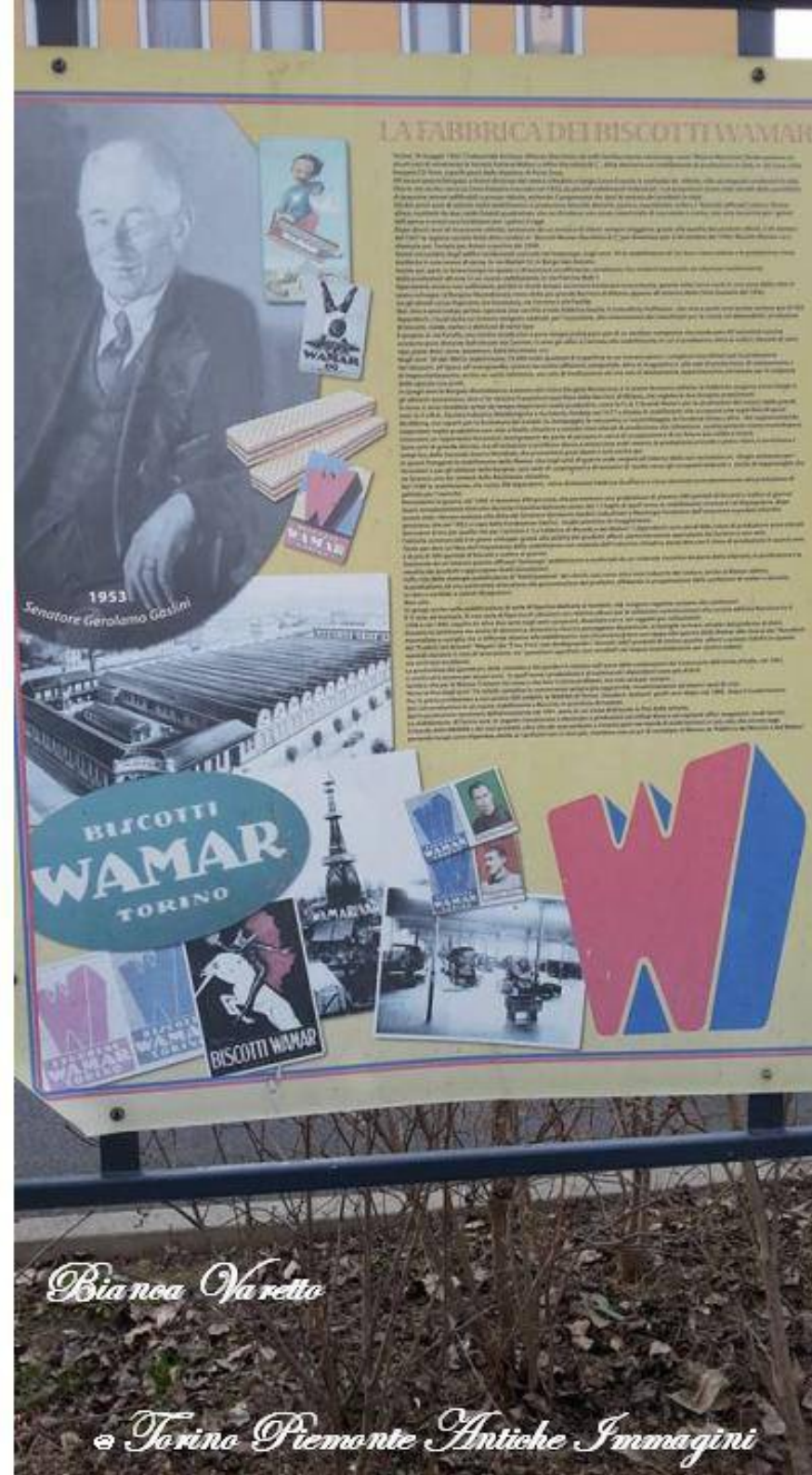


Alcune trovate pubblicitarie di un secolo fa.



WAMAR

Il Biscottificio Wamar, nato il 16 maggio 1922 in un laboratorio di pasticceria artigianale in via Susa, si specializza nella produzione industriale di wafer, frollini e biscotti. La crescente attività occupa in successione locali in corso Lecce angolo via Pietrino Bello e in via Medail. Negli anni Trenta si trasferisce in un nuovo stabilimento di corso Vigevano.

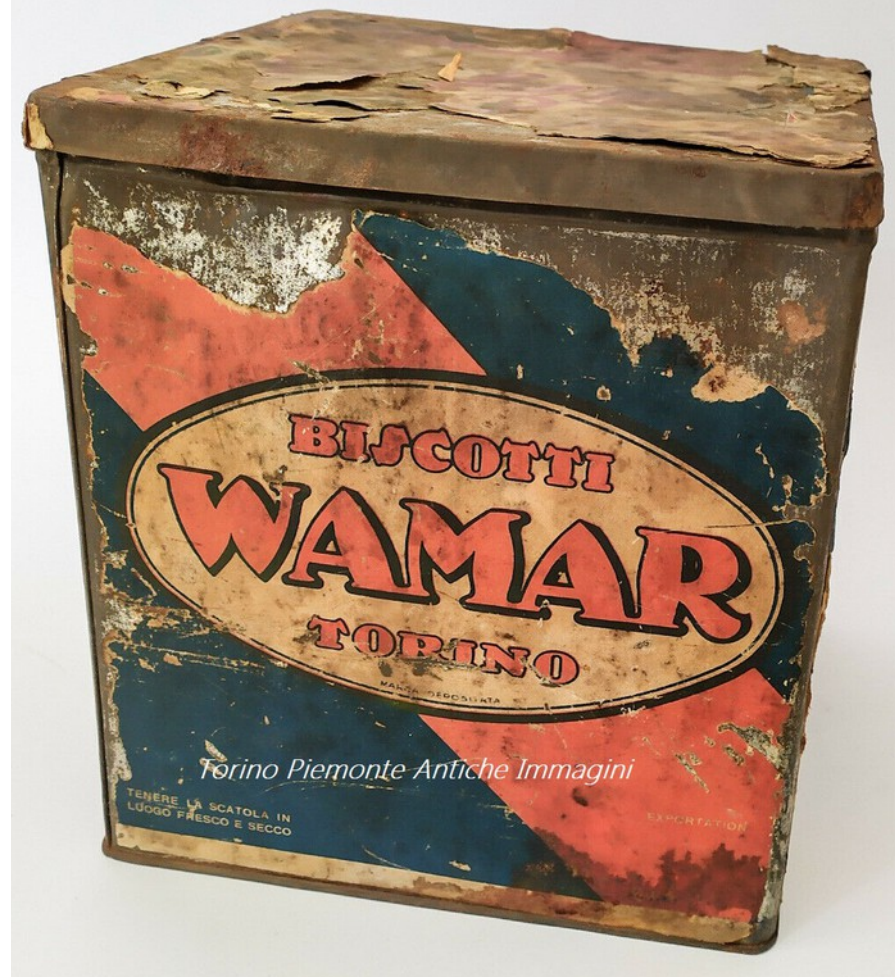


Dai forni dell'azienda escono anche
biscotti secchi, frollini e il noto Biscotto
della Salute.

Indimenticabili i Mignin sgranocchiati al
cinema.

Gli anni Trenta segnano un periodo di
rapida crescita: lo stabilimento, che si
estende su un'area di 23.000 metri
quadrati, raggiunge una produzione
giornaliera di 500 quintali di biscotti e
affini.





All'interno del complesso trovano spazio una sala di medicazione, un refettorio e "una camera per l'allattamento" dei figli delle operaie. Dichiarata fabbrica ausiliaria, subito dopo lo scoppio del secondo conflitto mondiale la Wamar affianca alle lavorazioni tradizionali la fabbricazione di gallette per l'esercito. Nel 1943 impiega 450 dipendenti, producendo 300 quintali di biscotti al giorno.



Gaetano Papperi

Torino Piemonte Antiche Immagini

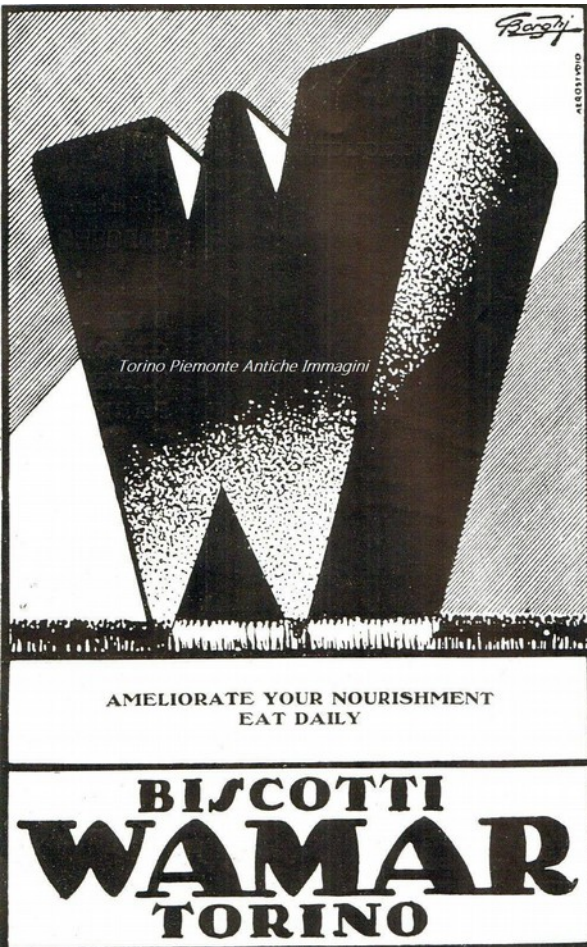
Le dimensioni raggiunte dall'azienda sono evidenti osservando i mezzi utilizzati per le consegne o l'organizzazione delle gite aziendali.



Torino Piemonte Antiche Immagini - Archivio foto - Papperi Gaetano



Torino Piemonte Antiche Immagini

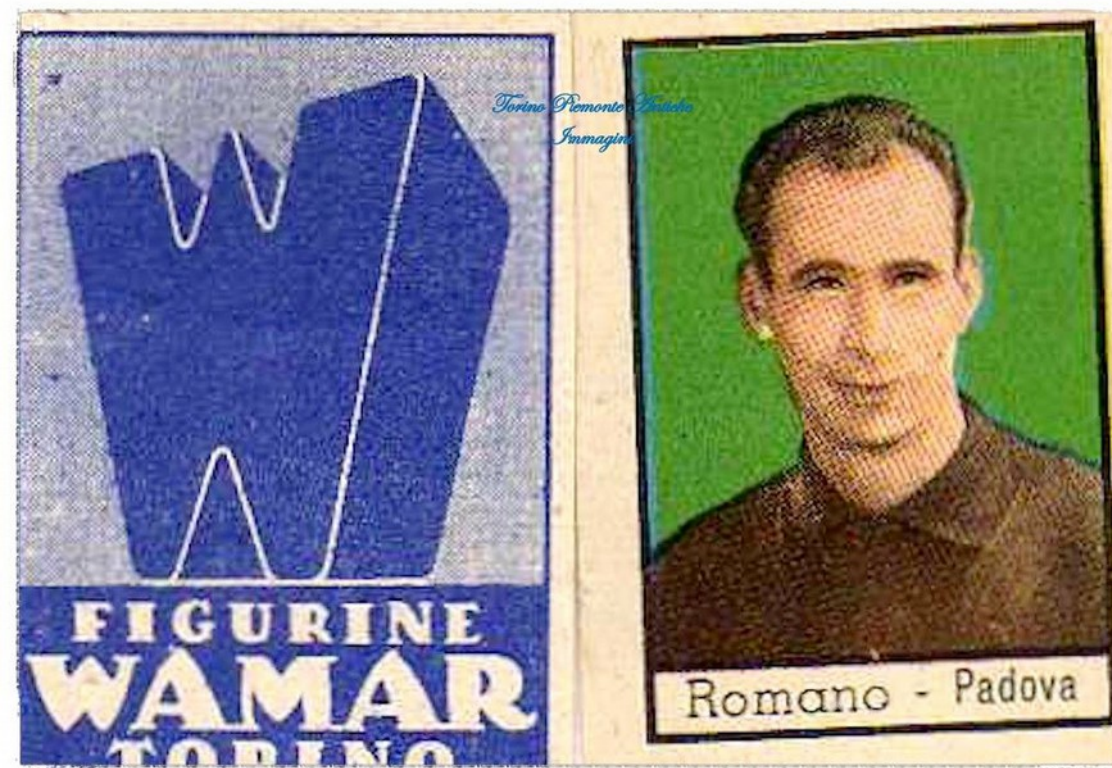


Come gli altri marchi del tempo, anche la Wamar curava
particolarmente l'immagine con ampio uso della
pubblicità. Nel dopo guerra la proprietà passò
gradualmente al gruppo Gaslini. A partire dal 1980 una
crisi irreversibile portò alla chiusura nel 1991.



Nel 1948/49 la Nannina produsse per la Wamar una serie di figurine a soggetto calcistico, che potevano essere raccolte in un album. La produzione proseguì nell'anno successivo: le figurine erano stavolta ripartite su 3 album distinti, di cui il primo ospitava 6 squadre, e gli altri 7 ciascuno.

La casa editrice Nannina di Milano, è ricordata come «la più celebre ed importante tra le case editrici di figurine da gioco fino a metà degli anni '60», quando la sua storia s'intreccerà con quella della nascente Panini di Modena. La ragione sociale si deve al soprannome della proprietaria, Luisa Grossi, che sovrintenderà nel corso degli anni alle sorti di un'azienda dalla «vocazione fortemente artigianale».







Casa Avv. Camillo Calliano
Via Pinelli 43-45 - Ang. Via Capellina
Torino



*Fausto Auselino Lancia - Torino
Via Pinelli, 45 -*



WAMAR

Biscotti Wamar

SOCIETÀ ITALIANA WAFERS AFFINI
Karl Rissio & C.
TORINO la Medail 32

J. B. L'AMÉRICANA - J. ANDRÉ - PARIS



Biscotti Wamar

Marchisio & C.
• TORINO •

S. A. L'AMERICANA - Genova (Sampierdarena)





**BISCOTTO
SALUTE
WAMAR
TORINO**



RICETTA TRADIZIONALE

CONSIGLIAMO UNA BUONA RICETTA DI PRESENTAZIONE E PRECISAMENTE - GEMELLI SUGGERIMENTI

CIOCCOLATO

Ringler



TORINO

Per saperne di più:

Sergio Donna, *Una storia di cioccolato*. Associazione Monginevro Cultura, 2013.

Enrico Miletto, Donatella Sasso, *Torino '900. La città delle fabbriche*. Edizioni del Capricorno, 2015.

Mario Marsero, *Dolci delizie subalpine. piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*. Anteprima, 2004.

<https://www.museotorino.it/>

<https://patrimonio.archivioluce.com/luce-web/detail/1L5000046827/2/torino-biscottificio-wamar.html?startPage=0>