

La famiglia Peyrano e il cioccolato a Torino

I Pionieri del cioccolato a Torino

Il cioccolato compare a Torino nel XVII secolo e riscuote immediato successo. Si affermano i primi "specialisti", i cosiddetti cioccolatieri (tra i più famosi Giraldo e Giuliano, Andrea Barera, la Vedova Giambone) ed anche il governo sabaudo si interessa alla nuova attività, come testimonia una "patente" di Madama Reale, datata 1678.

Una famiglia Torinese

Le prime notizie sulla presenza della famiglia Peyrano a Torino risalgono all'inizio del 1800, che la vede impegnata nelle attività di pesca professionale, gestione di imbarcaderi e noleggio di barche per gite sul fiume Po. Nel 1911, il ramo della famiglia Peyrano che si occuperà in seguito del cioccolato, era così composta: il nonno Giacomo (proprietario di un imbarcadero e vincitore di regate e premi per salvataggi sul fiume Po), la moglie Agnese Maronetto, i figli Antonio, Luigi, Lucia e Giovanna, che dà alla luce nel 1906 il figlio Giacomo, detto Giacolin.

Sul finire del secolo, Antonio (classe 1880) lavora da apprendista presso la ditta Baratti e Milano e frequenta i corsi serali presso la scuola chimica "Cavour" (da non confondersi con l'omonimo liceo classico, anch'esso a Torino), che una volta diplomatosi continuò a frequentare da sperimentatore.

Segue l'esperienza, a partire dal 1912, presso la ditta Capobianchi di Ancona, dove viene assunto come tecnico del settore caramelle; si trasferisce nella città delle Marche insieme alle sorelle Lucia e Giovanna, ed al nipote Giacomo.

Qui anche Lucia viene assunta presso la stessa ditta, come responsabile dell'incarto delle caramelle, effettuato a mano da venti ragazze. Forte di quest'esperienza, Lucia, ritornata a Torino sul finire del 1914, inizia nell'attuale sede della ditta Peyrano un'attività di fabbricazione e vendita di caramelle; a causa delle vicende belliche, è però costretta a sospenderla dopo un anno. Nel 1917 è la volta di Antonio, Giovanna e Giacolin tornare da Ancona a Torino; a guerra finita, nel 1919 la ditta Peyrano Lucia, con la partecipazione di Antonio, riprese la produzione e la vendita di caramelle.

Ma la concorrenza delle grandi aziende industriali, specializzate in quel settore e dotate di costosi macchinari, convinse Antonio a puntare su un altro prodotto: il cioccolato.

Una famiglia e il cioccolato

Il nome Peyrano si lega al cioccolato nel 1920, quando Antonio decide di intraprenderne la lavorazione trasformando il piccolo laboratorio di corso Moncalieri già adibito alla produzione ed alla vendita di caramelle e pastiglie. Tutta la famiglia partecipa alla nuova attività, dal padre Giacomo, alle sorelle Lucia e Giovanna che si occupano della confezione e della vendita, al nipote Giacolin, padre degli attuali proprietari, che affianca lo zio nel 1922.

I primi tempi non furono facili, i Peyrano avevano dovuto abbandonare la produzione delle caramelle per la concorrenza di industrie più grandi, dotate di costosi impianti, ed anche per il cioccolato all'inizio dovettero lavorare con pochi ed essenziali macchinari: un tostino, un frangicacao ed una brieuse (raffinatrice); un mortaio serviva a mescolare zucchero e cacao.

Solo più tardi fu portato dall'industria meccanica Galantini, dopo varie pressioni da parte del titolare di quest'ultima ed infine d'autorità il melangeur (mescolatore) che Antonio Peyrano aveva sempre rifiutato, obbiettando di non avere ancora il denaro sufficiente per pagarlo.

Questa fiducia e stima del signor Galantini in Antonio Peyrano, derivò dal fatto che quest'ultimo, durante l'esperienza anconetana, preferì che venisse praticato uno sconto alla ditta Capobianchi, della quale era allora dipendente, per una fornitura di macchinari, anziché intascare una percentuale sul prezzo, secondo un'abitudine diffusa fra i tecnici dolciari di quei tempi.

Intanto, la fama del cioccolato si diffonde...

Da una memoria scritta da Giacomo Peyrano negli anni ottanta: " Nel giugno del 1926 entrò nel nostro negozio, ad acquistare per conto di S.M. la Regina, la marchesa Dalla Valle di Pomaro sua dama di corte, una dozzina di scatole di cioccolatini; s'intende che avrebbe pagato mezzo fattura.

Quando comunicammo allo zio Antonio la strabiliante notizia, si indignò per la nostra buona fede e ci disse: "Stupidi! Credete proprio che la Regina mandi a comprare i cioccolatini da voi... "Dubbiose, la medesima sera la zia Lucia e mia madre Giovanna si recarono in via Carlo Alberto dove abitava la Marchesa e verificando la veridicità dell'ordine ritornarono a casa giubilanti".

Dopo la morte del fondatore, avvenuta nel 1926, fu proprio il nipote Giacomo con la madre Giovanna a continuare l'attività. Nel 1932 si affianca a Giacomo la moglie Angiola.

Nel 1953 l'ingresso in Azienda di Giuseppe, primogenito di Giacomo, consente anche grazie all'impiego di attrezzature all'avanguardia per l'epoca di ampliare le varietà di cioccolatini. All'Alpino (primo cioccolatino) e ad altri cioccolatini classici si aggiungono nuovi "modelli" dalle forme e sapori nuovi: nascono così le "noci", le "nocciole", le "mandorle", le "conchiglie", i cuori" e molti altri.

La produzione conta oggi oltre ottanta tipi di varietà diverse di cioccolatini.

Nel 1963 viene rilevata la pasticceria Pfatisch con sede in corso Vittorio Emanuele 76 che diventerà "Peyrano Pfatisch".

Negli anni sessanta si aggiungono Giulia e Bruna, rispettivamente mogli di Giuseppe e di Giorgio.

La Ditta Peyrano oggi

Nel Dicembre 2002 l'ingresso del Gruppo Maione prima soci al 51% e poi unici proprietari del marchio ha segnato l'innovazione della storica azienda attraverso la tradizione. Da qui nasce l'idea di creare all'interno della storica pasticceria di Corso Vittorio Emanuele, 76 un **"angolo del caffè"** dove **"coccolare il cliente Peyrano"**.

Attraverso questo binomio Arte e Cioccolato si creano cicli di degustazione in cui si cercano abbinamenti di tradizionali gusti dell'enogastronomia italiana che meglio si sposano con il cioccolato.

PRODUZIONE E VENDITA DI CIOCCOLATO AL DETTAGLIO ED ALL'INGROSSO.

Il piccolo negozio mantiene da anni le caratteristiche originarie. L'area della produzione occupa una superficie di 1500 metri quadrati. La lavorazione viene realizzata utilizzando cacao di altissima qualità proveniente dal Centro America (Venezuela, Ecuador, Trinidad) e Sud Est Asiatico (Giava). Tutte le fasi della lavorazione avvengono nello stabilimento Peyrano, dalla tostatura al prodotto finito: tostatura con legno d'ulivo, macinatura ed eliminazione della buccia, miscelazione delle diverse qualità del cacao con zucchero, raffinazione e concaggio per 72 ore consecutive. Non vengono usati prodotti da terzi.

PRODUZIONE E VENDITA DI PASTICCERIA E CONFETTERIA. VENDITA DEL CIOCCOLATO PRODOTTO IN CORSO MONCALIERI.

L'azienda, rilevata nel 1963, dispone di un laboratorio per la lavorazione della pasticceria e della confetteria e di un locale adibito alla preparazione di artistiche bomboniere e confezioni regalo; il negozio conserva inalterate le eleganti architetture interne risalenti agli anni Trenta. Situato nel centro della città di Torino, mette a disposizione della Clientela la tradizionale pasticceria dolce e salata, insieme naturalmente ai rinomati cioccolatini. Il negozio conserva inalterate l'elegante arredamento risalente trenta.