



Dossier de presse

Giraudi è una cioccolateria artigianale situata a Castellazzo Bormida, nell'alessandrino. Il suo nome fa rima con quello di **Giacomo Boidi, artigiano che ha contribuito a rendere grande il marchio fin dal 1982**, quando era ancora un piccolo laboratorio. Oggi l'azienda, che porta la firma di Giacomo e di suo figlio Davide, distribuisce un ampio catalogo di prodotti classici e identitari in tutta Italia, Austria, Germania, Grecia, Norvegia, Stati Uniti, Cina, Giappone e Australia.

A Castellazzo Bormida, nello stesso edificio dove nascono tutte le creazioni, vi è un moderno punto vendita, in cui è possibile creare un vassoio personalizzato di cioccolatini, gustare un Giacometto – un caffè con la crema di cioccolato e nocciole Giacometta – o una brioche farcita al momento con la versione al pistacchio della crema spalmabile. **Dai tavolini del caffè, si può anche osservare il laboratorio all'opera, oppure decidere di visitarlo su prenotazione.**

Oltre a produrre in proprio, Giraudi realizza articoli anche per conto terzi mettendo a disposizione tutto il know-how di Giacomo e Davide Boidi. La produzione in questo caso punta a personalizzare articoli già in catalogo o realizzati ad hoc, studiando insieme al cliente la ricetta, le forme e l'incartamento.

La storia aziendale

La storia di Giraudi nasce oltre un secolo fa, nel 1907, a Castellazzo Bormida (AL), come mulino per la macinazione di cereali, grazie a Giovanni Battista Giraudi. Nei primi anni, l'azienda si specializza nel mondo dell'arte bianca, grazie anche al contributo del cugino di Giovanni, Paolino Boidi, mentre Giovanni mostra sempre più interesse per il cioccolato. Diverse sono le ricette che lo faranno apprezzare nella città di Alessandria: i preferiti, cioccolatini ripieni di ciliegia, i tartufi, ma anche i mandrugnin e gli amaretti. A seguire la sua strada, pochi anni dopo, ci sarà il nipote di Paolino, Giacomo Boidi, che prima ruberà tutti i trucchi del mestiere e poi diventerà il titolare della pasticceria di Alessandria nel 1983.

Dopo la scomparsa dei suoi due mentori, **nel 1987, Giacomo decide di unire la pasticceria e il**



laboratorio del cioccolato aperto un anno prima da Giovanni **per concentrarsi su un solo un prodotto, il cioccolato**. Nel 1993 la produzione viene trasferita a Castellazzo Bormida, cittadina dalla quale i suoi prodotti vengono distribuiti prima in tutta Italia, e poi anche in Europa e nel mondo, in particolare grazie all'incontro con l'esperto di enogastronomia Giorgio Onesti, che rimane impressionato dai cioccolatini di Giraudi.

Il catalogo, che include creazioni classiche e allo stesso tempo personali, si va via via ad ampliare, con novità come la Giacometta o la Quadrella. **Il laboratorio mantiene un pensiero artigianale, ma cresce sempre più nei numeri, grazie a una temperatrice continua e a macchine incartatrici di amaretti e napolitains**. Nel 2001 Giacomo, sua moglie Nicoletta e Angelo Marchesi costituiscono la Società Giraudi S.r.l. e quattro anni dopo inaugurano, grazie a un importante investimento, l'attuale laboratorio di cioccolato, a Castellazzo Bormida. La produzione aumenta ancora e con essa la sua qualità. Giacomo diventa ambasciatore della sua azienda, oltre che uno dei punti di riferimento nel settore in Italia. **Nel 2007 il marchio compie cento anni. Una storia di famiglia che non accenna a finire, visto l'ingresso in azienda del figlio di Giacomo, Davide. Una storia infinita, come la persistenza del cioccolato.**

Giacomo Boidi

Nato nel 1961 a Castellazzo Bormida, un paese in provincia di Alessandria da genitori contadini, **Giacomo Boidi è, sin da piccolo, innamorato dell'artigianalità**. Si iscrive all'istituto di perito elettrotecnico e, ottenuto il diploma, inizia a lavorare per un'impresa di costruzione. Fin da subito, si accorge che il suo carattere (forte) non può sottostare ad alcuna regola. Così, nel gennaio 1982, decide di seguire la strada del cugino di suo papà – Giovanni Battista Giraudi – che aveva aperto una pasticceria ad Alessandria. In poco tempo, impara ogni dettaglio di questo mestiere e mette in mostra il frutto delle sue prove fatte nel piccolo laboratorio di 12 mq. Nel suo bancone, sfoggia prodotti sempre in evoluzione secondo il gusto della clientela, realizzati con materie prime di ottima qualità.

Le stesse caratteristiche sono quelle che identificheranno il suo lavoro pochi anni dopo nel mondo



del cioccolato, di cui sarà l'unico artigiano in città. Per specializzarsi su questo ingrediente, sempre più importante nella sua quotidianità, **Giacomo intraprende un viaggio in Africa alle origini del cacao, a São Tomé e Príncipe, dove studierà gli aspetti tecnico-chimici della lavorazione del cioccolato che approfondirà in un corso dal maestro cioccolatiere francese MOF (Meilleur Ouvrier de France, Miglior Artigiano di Francia) Pierre Richard.**

La formazione sul campo lo porta a diventare Membre Correspondant dell'Académie Française du chocolat et de la confiserie e nel frattempo si dedica anche alla sua passione per l'arte, avviando un proficuo rapporto con artisti del calibro di Antonio Riello, Marcella Toninello, Paolo Castiglioni, Georgia Galanti e Mario Fallini. *"Sono un artigiano, non un artista, ma l'arte mi ha sempre affascinato in tutte le sue forme. Gli artisti hanno il pregio di stimolare chi li guarda, fanno pensare, lasciano un segno e sono in grado di sostenere le proprie idee a ogni costo".*

Tante sono le evoluzioni dell'azienda nel corso degli anni più recenti: prima un trasferimento della pasticceria a Castellazzo Bormida, in centro, e poi l'apertura di un laboratorio, sempre nel paese dell'alessandrino, esclusivamente dedicato al cioccolato. Oggi, a oltre 40 anni di distanza dal primo giorno di lavoro, **Giacomo è rimasto una persona creativa e artistica, rigorosa e meticolosa, che stabilisce le regole e ne pretende il rispetto.** Perché, senza, non avrebbe raggiunto questi risultati.

Le materie prime

Le materie prime utilizzate da Giraudi sono il risultato di **una ricerca durata anni, che ha portato alla selezione delle migliori origini per ogni ingrediente.** Questo approccio vale, in primis, per la ricetta della massa di cacao, risultato della lavorazione delle migliori cabosse centro-americane e africane, selezionate per l'attenzione data agli aspetti qualitativi ed etici.

La miscela è in gran parte composta dalle due migliori varietà di cacao al mondo: il rarissimo Criollo, che costituisce lo 0,01% della produzione al mondo, e il Trinitario, risultato di un'ibridazione fra il Criollo e il Forastero.

La miscela di cacao Giraudi è la base di ogni prodotto al cioccolato fondente, fatta eccezione per **Le Selezioni e per i Napolitains**: due speciali linee di tavolette monorigine lavorate con lente tostature,



raffinati processi di miscelazione e raffinazione e un concaggio lungo e delicato, volto a smussare tutti gli spigoli della materia prima di partenza. Da questo lavoro nascono *Napolitains* come il Fondente 65% Guatemala e il Fondente 71% Madagascar e le tavolette Mirabel 70% Repubblica Dominicana, Awajun 81% Nativo del Perù e Acarigua 100% Venezuela.

Altra tipologia di cioccolato identitaria per l'azienda è il gianduia, realizzato con massa di cacao Trinitario Venezuela Sur del Lago, nocciola Tonda Gentile Trilobata del Piemonte e latte in polvere Inalpi, azienda originaria di Moretta (CN). Protagonista in gianduiotti, Gianduione e Giacometta, il gianduia è un esempio di come l'azienda prediliga collaborare con realtà il più possibile vicine: italiane, se non addirittura piemontesi come in questo caso.

La scelta di lavorare a partire dalla massa, e non dalla fava di cacao, è invece dettata dalla volontà di concentrare tutte le risorse creative allo studio del prodotto finito, per quanto riguarda abbinamenti, forme, decorazioni e personalizzazioni.

Un capitolo a parte lo merita **la frutta secca: materia prima protagonista di una grande percentuale di ricette.** Mandorla pugliese, Pistacchio di Sicilia e Nocciola Tonda Gentile Trilobata del Piemonte sono state selezionate dopo un'accurata ricerca.

La mandorlicoltura vanta una lunga tradizione in Puglia, in particolare nella zona di Toritto (Bari), dove nascono alcune delle migliori mandorle italiane: il sapore intenso e burroso e la consistenza pastosa sono le caratteristiche ideali per un utilizzo in cioccolateria.

Il pistacchio arriva dall'unica regione italiana in cui nasce questo tipo di frutta secca, la Sicilia, in cui la produzione si concentra nell'area intorno all'Etna, per dare vita a frutti di un colore verde intenso e di un gusto altrettanto deciso.

La nocciola Tonda Gentile Trilobata è invece un'eccellenza che proviene dal Piemonte. Si chiama così per i tre caratteristici lobi (facce) in cui è suddivisa ed è coltivata nel Basso Piemonte, specialmente nell'Alta Langa. Il suo guscio, sottile, custodisce un frutto dal sapore fine e persistente e con un contenuto di grassi ridotto rispetto alle altre varietà. Caratteristica, questa, che ne decreta anche una lunga conservabilità nel tempo.

Sempre dal mondo vegetale arrivano altre **due famiglie di ingredienti, centrali nelle ricette di Giraudi.** Si tratta della **frutta e dei coloranti.** Il **limone** è stato selezionato di provenienza calabrese,



per l'intenso profumo contenuto nella scorza dalla quale si ricava un olio essenziale molto ricco, per la bassa acidità del succo e per l'importante resa. **Le arance** sono invece le Navel siciliane: dal sapore dolce, dalla polpa color arancio e dalla bassa acidità, si caratterizzano anche per l'alto contenuto in vitamina C e per l'elevata resa. Accanto agli agrumi, non possono mancare una selezione di frutti italiani e internazionali, il cui sapore è inscindibile da quello del cioccolato: fragole, lamponi e passion fruit.

I coloranti, utilizzati in ricette come le Rose e i Cuori, **sono tutti estratti naturali, senza aggiunta di olio di palma o grassi idrogenati**. Il rosso è ricavato da mela, ravanello e ribes nero, il giallo da cartamo e limone, l'arancione da paprika e carota, il verde da cartamo e spirulina, il celeste da mela e spirulina e il rosa da patata dolce, ravanello, ciliegia e mela.

Caffè e caramello, che vantano una lunga storia legata a doppio filo con il cioccolato. **Il caffè, cubano e di qualità Arabica, viene acquistato dalla torrefazione fiorentina la Tosteria**. Il caramello viene invece prodotto in laboratorio, utilizzando zucchero, panna fresca e burro.

La produzione

La produzione di Giraudi spazia a 360° sul mondo del cioccolato: dalla classicità all'innovazione, caratteristica che ha permesso a Giacomo Boidi di creare diversi prodotti iconici. Su tutti, spicca la **Giacometta, una crema spalmabile al cioccolato e nocciole della varietà Tonda Gentile Trilobata di collina**, declinata anche nelle versioni con pistacchi selezionati siciliani e cioccolato fondente, senza l'utilizzo di grassi vegetali oltre al burro di cacao. Altre due creazioni identitarie sono i **Pentagoni** e i **Petali**. **I primi sono cioccolatini a cinque facce**, il cui numero riprende quello delle punte del logo, **con venti ripieni differenti:** dal bacio al caffè, fino al croccantino al rhum e al passato di scorza d'arancia e gianduia aromatizzato allo zenzero. **I secondi sono invece sfoglie di cioccolato:** nella versione dura, il gianduia, il bianco e il cioccolato al caramello si abbinano a fior di sale, pistacchio, grue di cacao e arachide italiana tostata a legna.

Nella versione ripiena, il guscio fondente o al latte racchiude il caramello classico, salato o aromatizzato alla frutta. Sempre tra i cioccolatini, non possono non essere menzionati i **Carrés**



(quadrati) e i **Rondò** (sferici), tagliati a mano, ricoperti e decorati a uno a uno, con abbinamenti che variano da latte-caffè-cardamomo a fondente-pinoli-cocco, fino a caramello-cappuccino. Se i **Mandrugini**, il cui nome è un omaggio agli abitanti di Alessandria, hanno un guscio fondente che nasconde liquori e distillati, **Nocciolini** e **Crocantelli** sono rispettivamente sfere ripiene di creme di frutta secca e barrette ripiene di cremino e cioccolato, con un croccante di nocciola Tonda Gentile Trilobata del Piemonte e copertura di cioccolato fondente.

Giraudi, però, non è solo innovazione. Ne sono delle testimonianze i **Cremini**, la **Frutta candita** ricoperta, i baci di dama **Baciut**, gli **Amaretti**, ricoperti di cioccolato fondente, i **Dragées**, con un ripieno croccante di frutta secca, fave di cacao o caffè, e copertura di cioccolato al latte, fondente, al caramello o bianco, e i **Gianduiotti**. Questi ultimi, oltre nella ricetta classica e fondente, sono prodotti anche nella versione **4.3**, con il 43% di nocciola Tonda Gentile Trilobata del Piemonte, in abbinamento a pura massa di cacao Trinitario Venezuela Sur del Lago. Questa versione, più delle altre, è l'espressione del lavoro di un artigiano che ha scelto di esaltare al 100% un'eccellenza del territorio, la nocciola, in un prodotto della tradizione cioccolatiera, occupandosi di tutti gli aspetti della sua lavorazione: dalla selezione alla tostatura, fino alla raffinazione.

La ricetta classica del gianduiotto è proposta anche in un formato grande – da 100, 200 o 400 g – il **Gianduione**, così come accade per il **Cremonese**: il formato grande del cremino, classico e con nocciole intere, presente nelle versioni da 200 g (solo il classico), 500 e 1500 g.

Per un'azienda che fa del cioccolato il suo intero business, non può mancare una linea di tavolette di estrema ricerca (le **Selezioni**) - dal Mirabel latte 46% Repubblica Dominicana all'Awajun 81% Nativo del Perù, fino all'Acarigua 100% Venezuela - le **Toste**, tavolette di cioccolato con frutta secca italiana a vista, i **Quadretti**, la **Quadrellona**, la **Schiacciata** e le **Stecche**, lastre di forma diversa, con cioccolato bianco, latte, fondente e frutta secca e candita.

Il cioccolato è anche sinonimo di amore e di regali. Non è un caso, quindi, che a questi temi Giraudi abbia scelto di dedicare diversi prodotti. **Love** è una dichiarazione d'amore per ogni periodo dell'anno – i tre ripieni dei cioccolatini sono a base di fragola, frutto della passione e arancia – i **Messaggi dal Cuore** sono cuori colorati in cioccolato che, all'esterno della confezione, riportano messaggi d'amore, mentre le **Rose** e i **Cuori** sono realizzati con coloranti naturali e un morbido



ripieno.

Di questa sezione fanno invece parte le **Latte regalo**, con cremini, baciut, gianduiotti, amaretti, nocciolini e croccantelli, le **Creazioni d'inverno**, carrés ripieni di quattro ricette della tradizione italiana – Panforte, Castagnaccio, Torrone e Fichi secchi ripieni alle noci – i **Cucchiaini**, nati per dare un profumo diverso alla pausa caffè, e il **Calendario dell'avvento**, che si contraddistingue per la presenza di un prodotto differente, nella ricetta o negli abbinamenti, per ogni giorno di attesa al Natale.

Per interviste e/o approfondimenti

Nadia Afragola

Press Office Giraudi

Giornalista Freelance / Copywriter

C. Giulio Cesare 67, 10152 Torino

nadiafragola@hotmail.com

Mobile +39 338.5684095