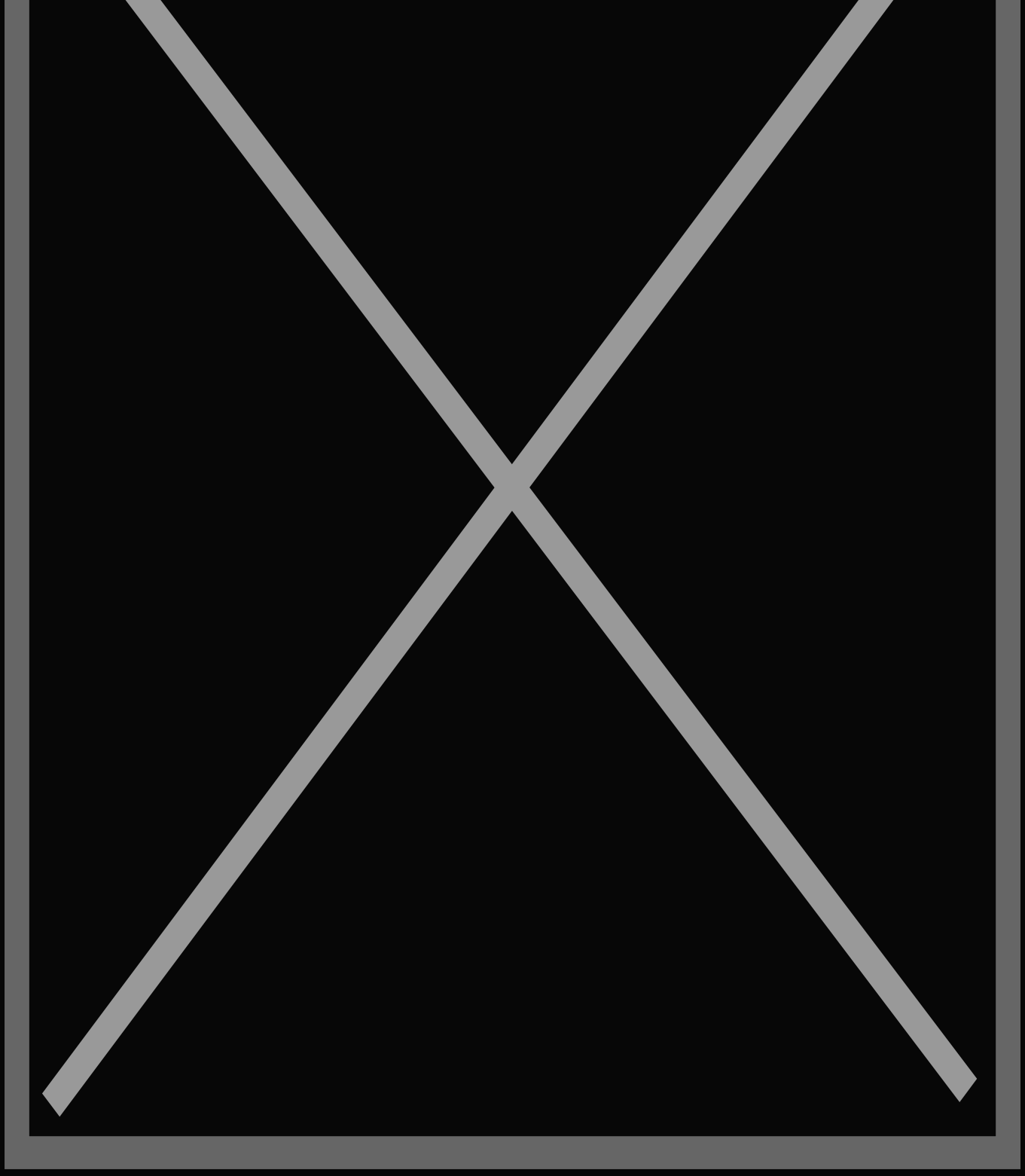
Guido Gobino, cioccolatini esclusivi per il nuovo flagship store Lavazza

guido-gobino-lavazza-7d0d5fff

La passione del cioccolato unita a quella per il caffè danno vita ad un connubio all'insegna del gusto. Una collaborazione basata sulla tradizione torinese: protagonisti, due eccellenze del made in Italy, **Guido Gobino e Lavazza** insieme in occasione della presentazione del **nuovo flagship store Lavazza di Milano** (Piazza San Fedele 2).

Una sintesi di **passione creativa, arte cioccolatiera e innovazione** è contenuta nelle 3 confezioni che saranno disponibili nel flagship store Lavazza. Un viaggio nel mondo del cioccolato che coinvolge tutti i sensi è proposto a partire da una selezione del "best of" Guido Gobino:

TOURINOT CLASSICO: Giandujottino 5g estruso, ricetta classica con latte, blend di cacao del Sud America e Nocciola Piemonte IGP
TOURINOT MAXIMO: Giandujottino 5g estruso, ricetta originale senza latte, blend di cacao del Sud America e Nocciola Piemonte IGP
CREMINO CLASSICO: Due strati di gianduja racchiudono un ripieno morbido alla Nocciola Piemonte IGP
CREMINO FONDENTE: Due strati di gianduja racchiudono un ripieno di Nocciola Piemonte IGP e cacao
CIALDINA BLEND 63%: Cioccolato Extra Bitter con 63% di cacao, blend Guido Gobino di diverse provenienze di cacao fini e aromatici del Sud America e zucchero di canna. Senza vaniglia né lecitina di soia.



La

collaborazione dei due brand si evidenzia immediatamente dal

packaging appositamente progettato per comunicare i tratti comuni di due grandi eccellenze italiane e veicolare la caratteristica multisensoriale dell'approccio al prodotto. Versioni e formati diversi sono stati pensati per mettere in risalto le materie prime - Cacao + Nocciola = Gianduja = Torino e Piemonte, mentre il blend 63% Extra Bitter è la firma Guido Gobino per eccellenza. Un blend da più origini di cioccolato, declinazione di punta del marchio. L'attenta selezione delle migliori materie prime e il controllo della filiera produttiva sono gli elementi caratterizzanti del Cioccolato Artigianale Guido Gobino.

"Ci auguriamo - afferma **Guido Gobino** - che questa avventura insieme ad un'azienda come Lavazza, riconosciuta a livello internazionale per il suo prestigio, segni la strada verso nuove esperienze di gusto e frontiere sensoriali del made in Italy".

Il cacao utilizzato viene selezionato unicamente fra le qualità più fragranti, prediligendo quelle di provenienza centro-sud americana perché più pregiate e ricche di sfumature aromatiche. I prodotti proposti esaltano le **qualità olfattive-gustative** mentre un altro marchio distintivo, oltre al gusto, riguarda l'aspetto visivo per la **personalizzazione della pellicola metallica** che avvolge i singoli prodotti, i colori del brand in linea con Lavazza e la grafica minimal che offre un immediato rimando alla Mole Antonelliana, icona di Torino.

Il rispetto verso la tradizione e lo slancio verso un'attenta innovazione, coniugando creatività, gusto e passione per il cioccolato artigianale di alta qualità sono i punti forti della filosofia di Guido Gobino basata sull'etica e sui valori. Un'innovazione fatta di un'attenta selezione delle materie prime, di una lavorazione all'avanguardia che si avvale ancora di un notevole apporto umano, pur adottando tecniche moderne e meccanizzate, di una sperimentazione ininterrotta che ha come fine il raggiungimento di una qualità assoluta. Una qualità che si riflette in ogni dettaglio, anche nel **design delle confezioni**. Una storia unica, nata per dare un nuovo significato al piacere del cioccolato artigianale.

Guido Gobino è considerato ad oggi uno dei più importanti artigiani del cioccolato, a livello nazionale ed internazionale. Da oltre 50 anni la tradizione continua, ma è intorno all'inizio degli anni 90, che inizia l'avventura imprenditoriale di Guido Gobino con il primo marchio "**Selezione Guido Gobino**", destinato sin da subito a rappresentare i prodotti simbolo dell'azienda: il Giandujottino Tourinot e il Tourinot Maximo. Nel 2008 il Cremino al Sale e Olio Extra Vergine di Oliva ottiene il riconoscimento come "Miglior pralina del mondo" assegnato dalla "Academy of chocolate" di Londra. Gli anni che vanno dal 2009 al 2014 sono anni di menzioni d'onore (come i vari Premi "Tavoletta d'oro" e il nuovo premio dell'Academy of Chocolate nel 2011) e di importanti ampliamenti della struttura aziendale.

Le Botteghe di Guido Gobino

Nel 2007 apre la Bottega in Via Lagrange 1/A a Torino

Nel 2011 inaugura la Bottega in Corso Garibaldi 39 a Milano

Nel 2014 apre il punto vendita e degustazione disegnato da Pininfarina presso l'Aeroporto di Caselle Torinese

Nel 2016 inaugura la Bottega nella storica sede di Platti, in Corso Vittorio Emanuele II, 72 a Torino