



Giandujotto di Torino verso l'IGP: via libera dal Ministero, ora la parola a Bruxelles

Dopo l'ok ministeriale, il dossier approda in Europa per il riconoscimento ufficiale. Al centro il legame con la Nocciola Piemonte IGP e una filiera che guarda a qualità e sostenibilità

Il **Giandujotto di Torino**, uno dei simboli più amati dai torinesi e non solo, è ufficialmente candidato a diventare Indicazione Geografica Protetta. La richiesta ha ottenuto il via libera del **Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare** ed è pronta per essere trasmessa alla Commissione europea. In caso di approvazione, il prodotto simbolo della tradizione dolciaria piemontese diventerebbe la **decima IGP regionale**, rafforzando un sistema già consolidato di eccellenze certificate.

A sostenere la candidatura è [Coldiretti Torino](#), che sottolinea il legame strutturale tra il giandujotto e la filiera agricola locale, a partire dalla materia prima chiave: la **Nocciola Piemonte IGP**. Il disciplinare prevede infatti una presenza di nocciola compresa tra il **30% e il 45%**, con produzione circoscritta all'intero territorio del Piemonte.

«Il disciplinare di produzione del Giandujotto di Torino prevede, come da tradizione,

una grande valorizzazione della nocciola, uno dei prodotti agricoli d'eccellenza del Piemonte e del Torinese», osserva il presidente **Bruno Mecca Cici**.

Nocciola e territorio: una filiera in espansione

La candidatura IGP si inserisce in un contesto di crescita della corilicoltura piemontese, ovvero la coltivazione delle piante di nocciola (dal termine latino *Corylus Avellana*). Nel Torinese gli impianti di Nocciola Piemonte IGP hanno raggiunto i **140 ettari distribuiti su 58 aziende agricole**. A livello regionale, con Langhe e Monferrato come aree trainanti, si contano **1.276 ettari coltivati da 356 aziende**.

Si tratta di una coltivazione che intercetta una vocazione naturale del territorio: il nocciolo è storicamente presente nella flora forestale piemontese e, negli ultimi anni, si è esteso anche in pianura, contribuendo al miglioramento della qualità ambientale e paesaggistica.



Il nodo agricolo: qualità, filiera corta e rischi climatici

Dal punto di vista degli agricoltori, il riconoscimento IGP rappresenta una leva per rafforzare la filiera locale e garantire approvvigionamenti di qualità alla produzione dolciaria, sia industriale sia artigianale.

«I corilicoltori torinesi stanno contribuendo in modo sensibile a garantire materia prima di qualità per la grande industria dolciaria e per l'eccellenza artigiana – evidenzia **Mecca Cici** –. Con il riconoscimento IGP saranno ancora più importanti per assicurare alla filiera un prodotto a Km Zero».

Accanto alle opportunità, emergono però criticità sempre più rilevanti. La produzione di nocciole è esposta a fattori esterni che incidono su rese e redditività: **speculazioni sui mercati internazionali**, eventi climatici estremi come grandinate primaverili e siccità, oltre alla diffusione di nuovi insetti dannosi.

«La coltivazione del nocciolo sta diventando a rischio – avverte **Coldiretti Torino** – e i consumatori devono esserne consapevoli: i problemi degli agricoltori sono problemi che riguardano l'intera collettività».

Un passaggio strategico per il made in Piemonte

Il percorso verso l'IGP del Giandujotto di Torino diventa anche l'occasione di consolidare un modello di filiera integrata, in cui agricoltura, trasformazione del prodotto e identità territoriale procedono in modo coordinato.

L'esito finale spetterà ora alla Commissione europea. Nel frattempo, il dossier dimostra con chiarezza che la valorizzazione delle produzioni locali passa sempre più attraverso certificazioni capaci di coniugare qualità, origine e sostenibilità.

Data di creazione

20/04/2026

Autore

silvia-fissore