

Foto e Video gallery - 25/03/2024

## Guido Gobino: il sapore della tradizione, il gusto della sfida

Al Club Oltre, il percorso imprenditoriale della famiglia Gobino: i maestri torinesi del cioccolato la cui eccellenza è riconosciuta in tutto il mondo



Giovedì 22 marzo al Club Oltre abbiamo incontrato **Guido e Pietro Gobino**, alla guida di **Guido Gobino Srl**, l'azienda artigianale Torinese che si è distinta per la produzione di **cioccolato di altissima qualità**, raggiungendo eccellenti risultati a livello mondiale.

E' iniziata nel 1964 l'avventura imprenditoriale della famiglia Gobino, che quest'anno festeggia i 60 anni di attività. Con la leadership di Guido Gobino l'impresa ha raggiunto negli anni risultati d'eccellenza. Per citare due esempi: **il primo premio al mondo per la pralina** più gustosa, la **collaborazione con Giorgio Armani** Spa per lo sviluppo della linea "Armani Dolci By Guido Gobino". Da alcuni anni l'esperienza imprenditoriale di Guido Gobino è condivisa con il figlio Pietro, caratterizzato dalla stessa passione, impegno e umiltà nella guida dell'impresa.

Ha moderato l'incontro **Daria Paoletti**, giornalista parlamentare di SkyTg24 dal 2007 e collaboratrice di Confindustria per interviste a imprenditori di rilevanza nazionale e internazionale.

### Le parole del Vice Presidente Paolo Barberis Canonico

**Paolo Barberis Canonico, Vice Presidente UIB per Sviluppo delle Filiere, Economia di Impresa, e Sostenibilità** nonché ideatore e promotore del Club Oltre, commenta così la serata: "Ringrazio di cuore Guido e Pietro Gobino per gli interessantissimi spunti che ci hanno offerto nel corso della serata. Con una naturale attitudine alla pacatezza e semplicità, e una grande passione per la loro impresa, ci hanno raccontato come hanno affrontato momenti di difficoltà e raggiunto risultati imprenditoriali straordinari. Un esempio fra tutti la genialità dell'intuizione di trasformare un prodotto "antico" come il giandujotto in un prodotto completamente nuovo, dimezzandone la dimensione."

### I temi emersi nella serata

L'**innovazione, tecnologica e di prodotto**, è un asset fondamentale per Guido Gobino Srl. Sin dal suo ingresso in azienda nel 1985, Guido Gobino ha investito in nuovi macchinari e avviato un'ampia ricerca internazionale delle materie prime più eccellenti al mondo. Queste azioni, unite alle intuizioni e alla professionalità delle persone in azienda, hanno consentito un'importante innovazione di prodotto. Un esempio fra tutti, il **Tourinot**, la versione da 5 grammi del classico Giandujotto di Torino, che ha riscontrato un grande successo, essenziale per la crescita dell'impresa. L'innovazione di prodotto oggi rappresenta per l'impresa la quotidianità; una condizione essenziale per soddisfare clienti che richiedono altissima qualità e continue nuove proposte.

Tra i fattori che si sono rivelati strategici per la crescita di Guido Gobino Srl, c'è la cura nel costruire una **filiera corta, orientata alla massima qualità**, con cui negli anni si sono consolidati rapporti di fiducia, fino a rappresentare vere e proprie partnership. Parliamo di piccoli produttori di cacao in angoli remoti del pianeta, individuati da veri e propri "talent scout del cioccolato" che ricercano le eccellenze nascoste nel mondo, spesso in Paesi politicamente o economicamente instabili, fino ad arrivare a produttori di nocciola delle Langhe in Piemonte, di mandorle in Sicilia, e così via.

Pur operando in remoti mercati internazionali, l'**attenzione per le persone e il territorio Torinese** rimangono una consapevole priorità per la famiglia Gobino. Innanzitutto, per i 61 dipendenti che conoscono per nome, assieme alle loro storie e famiglie, di cui spesso accolgono in azienda più generazioni. Una dimensione quasi familiare che massimizza l'attenzione per la soddisfazione dei dipendenti, anche attraverso iniziative di welfare come la disponibilità gratuita di un osteopata in azienda. Persone che condividono quotidianamente con la famiglia la stessa passione, professionalità e ricerca della massima qualità nel cioccolato proposto. L'attenzione è anche verso il territorio Torinese, con iniziative che coinvolgono la città e i suoi cittadini, che vedono spesso come interlocutori privilegiati alcune Università con cui l'impresa collabora per la crescita dei talenti.

Un'impresa di piccole dimensioni e di grande valore internazionale, quella di Guido Gobino Srl, che porta avanti anche battaglie che vanno oltre i propri "confini gestionali" per obiettivi più ampi, come ad esempio la **protezione del Giandujotto di Torino IGP**, assieme ad altre imprese Torinesi, o progetti internazionali volti a **combattere la deforestazione** "non controllata" in remoti angoli del Mondo.

## Guarda la Gallery

---

### Allegati

- » Secondo incontro del Club Oltre con Guido Gobino e Pietro Gobino
- » Un momento del Club Oltre
- » Un momento del Club Oltre
- » Gli imprenditori partecipanti al Club Oltre
- » Pietro Gobino, Guido Gobino, Daria Paoletti e Paolo Barberis Canonico
- » Gli imprenditori partecipanti al Club Oltre
- » Pietro Gobino, Guido Gobino, Daria Paoletti, Paolo Barberis Canonico e Pier Francesco Corcione
- » Un momento del Club Oltre
- » Un momento del Club Oltre
- » Un momento del Club Oltre
- » Pietro Gobino, Guido Gobino e Paolo Barberis Canonico
- » Un momento del Club Oltre

---

Sito di provenienza: Unione Industriale Biellese - <https://www.ui.biella.it>