

Guido Castagna

CIOCCOLATIERE TORREFATTORE

Guido Castagna e il cioccolato: questa è la storia di una passione e di un metodo basato su un concetto, il rispetto. Che è rispetto per la materia prima, per la lavorazione e i lavoratori (a partire dai coltivatori nei paesi d'origine) e per i clienti finali. Dal 2001, anno di apertura del primo laboratorio, Guido Castagna produce il suo cioccolato acquistando i migliori cacao del mondo, delle famiglie Criollo, Trinitario e Arriba Nacional Forastero, che sceglie visitando personalmente le cooperative produttrici. Una volta giunte in laboratorio, le fave di cacao riposano per tre mesi, dopodiché vengono selezionate e le più pure vengono lavorate a bassa temperatura in modo che preservino la loro carica aromatica. Il cioccolato temperato e modellato in blocchi matura quindi sei mesi a temperatura controllata. Con questo metodo naturale e rispettoso del ritmo degli aromi vengono prodotti un gianduiotto da favola, nato dall'unione del cacao con la nocciola Piemonte Igp, ma anche le tavolette, le creme spalmabili, i cremini e i Tartufi al gianduia, proposti nelle versioni al croccante, all'amaretto e al maraschino. Ottime anche le dragées, con uno strato sottile di cioccolato fondente che fa da guscio alle fave di cacao del Venezuela. Da non perdere anche i Giuinotti, piccoli gianduiotti (solo 7 grammi) di nocciole e cacao, senza latte e senza cacao in polvere, e le creme CQ (dolce, morbida e cremosa) e +55 (con il 68% di Nocciole Piemonte Igp) con un altissimo grado di raffinatezza e un maggiore impiego di materia prima. I suoi prodotti si possono acquistare negli shop di Giaveno, Torino in via Maria Vittoria, 27/c oppure sullo store ufficiale online. Guido è uno dei maestri cioccolatieri che, anno dopo anno, si è imposto con prodotti di straordinaria purezza.



Guido Castagna

CIOCCOLATIERE TORREFATTORE

- Maestro del Gusto dal 2002
- Piemonte Eccellenza Artigiana

Premi e riconoscimenti:

- International Chocolate Awards®

ORO: Giuinott

Crema +55

Tavoletta Gianduja Fondente

Pralina Pistacchio di Bronte

Pralina Cannella & Calendula

- Creatore del “Metodo Naturale Guido Castagna”
- 2017 uscita del libro “Il mio Cioccolato” edito da Giunti
- Relatore Italia ICCO World Cocoa Conference 2018
- World Pastry Stars dal 2018
- Assaggiatore di cioccolato di terzo livello
- APEI (Ambasciatori Pasticceri Eccellenza Italiana)

Maestri
del
Gusto
Torino e provincia

Piemonte
Eccellenza Artigiana

INTERNATIONAL
CHOCOLATE
AWARDS



WPS
World Pastry Stars

apei
AMBASCIATORI
PASTICCIERI DELL'ECCELLENZA ITALIANA



Guido Castagna

CIOCCOLATIERE TORREFATTORE

Presenza televisiva

- RAI UNO - Cioccolatiere ufficiale de “La prova del Cuoco” dal 2006
- RAI UNO - Ospite ricorrente di “Linea Verde” e “Linea Verde Life”
- RAI DUE - Ospite ricorrente della rubrica “Eat Parade” Speciale del TG2
- RAI TRE- Ospite ricorrente di “Geo&Geo”
- Food Network - Giudice di “Master Challenge - Sfida a Massari”
- Speciali trasmessi: Uno Mattina, TG3 Chi ben comincia, TGR, Striscia la notizia, Studio Aperto



Guido Castagna

CIOCCOLATIERE TORREFATTORE

Presenza online

- Profilo Facebook - **19.200 follower** (dati febbraio 2026)



Guido Castagna Cioccolatiere Torrefattore

Mi piace: 18.392 · Follower: 19.264



- Profilo Instagram - **17.400 follower** (dati febbraio 2026)



guidocastagna

Guido Castagna

705 post · 17.400 follower · 6224 seguiti

Artista

Cioccolatiere e creatore di cioccolato metodo naturale Guido Castagna

guidocastagna.it/shop e altri 1

[guidocastagna](#)

- Sito web - **750.000 utenti/anno** (dati settembre 2025)

