

Cronache Torinesi: Lo Stecco Pepino

Dal cuore di Torino una dolce rivoluzione: il primo gelato su stecco d'Italia nacque nel 1939 e conquistò re e passanti.

C'è un angolo di Torino dove il tempo si è fermato, e ogni cucchiaino affonda in più di un secolo di storia. Siamo in piazza Carignano, a fianco di uno dei teatri più eleganti della città, non lontano da Palazzo Madama e Palazzo Reale e di fronte a Palazzo Carignano. Qui, al civico 8, dal 1929 si affaccia la storica gelateria Pepino, che dal 1884 racconta l'evoluzione del gusto torinese. Ma più ancora del locale – raffinato, liberty, sempre animato – è un'invenzione in particolare ad aver lasciato il segno nella storia del gelato: lo Stecco Gelato, ribattezzato da tutti “il Pinguino”.

La storia comincia a Napoli, con Domenico Pepino, che nel 1884 decide di trasferirsi a Torino, portando con sé l'arte del gelato artigianale. La città sabauda – cosmopolita, colta, elegante – era allora un crocevia di novità, e accoglie Pepino con entusiasmo. La sua gelateria diventa in poco tempo un punto di riferimento per l'aristocrazia, la borghesia e per tutti coloro che volevano qualcosa di più di un semplice dolce.

Con gli anni, l'attività passa di mano, ma resta saldamente torinese. Nel 1916 viene acquistata da Giuseppe Feletti e Giuseppe Cavagnino, giovani imprenditori con uno spiccato talento per l'innovazione. Saranno loro a portare Pepino al successo nazionale.

Il colpo di genio arriva nel 1938. In un'epoca in cui il gelato si gustava solo al piatto, al cucchiaino o in coppetta, Cavagnino registra un'idea rivoluzionaria: un gelato ricoperto di cioccolato fondente, infilato su un bastoncino di legno, da mangiare camminando, magari passeggiando sotto i portici. Una delizia portatile, comoda, elegante.

Nasce così lo Stecco Gelato, brevettato con il numero 58033. Torino è la prima città italiana a vantare un simile primato: un gelato industriale su stecco, prodotto in serie ma di altissima qualità, con ingredienti naturali e ricette tradizionali. Il nome commerciale? Pinguino, per l'evidente richiamo al cioccolato scuro che avvolge il cuore bianco.

Non ci mette molto a diventare un'icona. Il Re Umberto II di Savoia ne era golosissimo, tanto da concedere a Pepino il brevetto reale, orgogliosamente esposto ancora oggi nel locale. Anche Giovanni Agnelli, che raramente si lasciava andare a gesti affettuosi verso i prodotti torinesi, aveva una debolezza per lo stecco alla crema. E poi attori, scrittori, musicisti: da Primo Levi, che amava passarci d'estate, ai volti più noti del Teatro Carignano.

Ancora oggi il Pinguino Pepino viene prodotto seguendo la ricetta originale del 1939, con materie prime selezionate: latte fresco, uova, cioccolato fondente vero. Ma la gamma si è ampliata: oltre al fiordilatte classico, ci sono versioni al gianduja, al pistacchio, alla nocciola e persino al caffè. Esistono anche varianti vegane e senza lattosio, per restare al passo coi tempi senza tradire le origini.

Nel frattempo, il marchio Pepino ha varcato i confini di Torino: oggi i suoi prodotti si trovano in altri punti vendita selezionati, anche fuori regione, ma il cuore resta in piazza Carignano. Sedersi al tavolino, in primavera, col Pinguino in mano, è ancora oggi un rito tutto torinese.

In un'epoca in cui tutto si consuma in fretta, il Pinguino Pepino resta un gelato da gustare con lentezza. È simbolo di una Torino raffinata, colta, ma capace di ironia. Un po' come la città stessa, che ha saputo fare della sottostima la sua bandiera. E così, quel bastoncino di legno che sporge da un involucro di cioccolato continua a raccontare una storia antica, fatta di maestria artigiana, visione imprenditoriale e buon gusto. Perché, come sanno bene i torinesi, un Pinguino non è solo un gelato: è un pezzo di storia locale da addentare con rispetto e sorridere tra un morso e l'altro.

Vi invito a visionare sull'argomento, un breve filmato pubblicato sul mio Canale YouTube. Link: [Lo Stecco Pepino](#)

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 01/08/2025

Salvato in PDF in data: 28/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cultura-e-spettacolo/cronache-torinesi-lo-stecco-pepino/01/08/2025/>