

Il Gianduiotto? E' un po' anche varesino

Pubblicato: Giovedì 15 Novembre 2007

☒ Sembra una storia tutta piemontese, e ovviamente lo è. Ma racconta di una invenzione e di una azienda che ora ha anche un po' di cuore varesino, e in ogni caso parla di un patrimonio tutto italiano e che fa sdilinquire milioni di golosi.

E' il gianduiotto, cioccolatino ormai noto in tutto il mondo. Questo goloso tesoro del gusto italiano, che secondo la ricetta **non deve pesare più di 12 grammi, deve avere una forma a barchetta rovesciata e profumare intensamente di nocciole tostate**, è nato a Torino a metà dell'Ottocento dal matrimonio tra il cacao, lo zucchero e la "tonda gentile del Piemonte".

Una storia che da oggi, 15 novembre, è celebrata con tutti i crismi nelle librerie italiane, da due veri esperti del genere: Clara e Gigi Padovani (**nella foto sotto**).

I coniugi Padovani, già autori in coppia e in singolo di veri best seller legati al cioccolato e al mangiar bene italiano ("Passione Nutella", "Slow food revolution") hanno ripercorso, nel nuovo loro libro **"Gianduiottomania"** la meravigliosa avventura di quel cioccolatino: dall'arrivo del cioccolato alla corte dei Savoia con Catalina Micaela, Infanta di Spagna e sposa nel 1585 di Carlo Emanuele I, fino alle Gianduioidi del 1867, il Carnevale che sancisce **il battesimo del primo cioccolatino "vestito" al mondo**, inventato con il nome della maschera piemontese da Michele Prochet e Pier Paul Caffarel. Ed è proprio quest'ultimo nome a legare negli ultimi anni, la storia tutta piemontese del gianduiotto a Varese, visto che la Caffarel è entrata nell'orbita della Lindt e Sprungli Italia: tanto che l'attuale presidente dell'industria di Luserna San Giovanni è Antonio Bulgheroni, il patron della Lindt e Sprungli. UN abbraccio con le capacità industriali varesine che nulla toglie alla piemontesità del cioccolatino, che suscita ancora oggi una passione irresistibile e ispira scrittori, registi, artisti e personaggi del mondo dello spettacolo.

Tanto che nelle pagine del volume sono raccolti i contributi originali di Giuseppe Culicchia, Ernesto Ferrero e Bruno Gambarotta, un disegno creato per il libro dal maestro Ugo Nespolo, le opinioni di Renzo Arbore, Piero Chiambretti, Luciana Littizzetto, Simona Izzo e Ricky Tognazzi. Da Evelina Christillin una magica rivelazione sul contributo dei gianduiotti alle Olimpiadi Invernali del 2006.

☒ **"Gianduiotto mania", come ogni libro gastronomico che si rispetti, è completato dalla raccolta di oltre quaranta ricette "a tema"**. Un tuffo nel passato, con tante curiosità: la nascita dei savoiardi, il manoscritto con lo "zaballione della quaresima" del 1790 (senza uova) scoperto nelle carte dell'Archivio Storico della Città di Torino, la "cassata alla siciliana" (1891) dell'Offelleria Perbellini di Bovolone (Vr). Alcune ricette riguardano i dessert di antichi menu, realizzati adattando i testi di cucina dell'epoca, di Artusi, Chapusot, Pettini, Vialardi. Altri dolci sono stati creati dall'autrice Clara Vada Padovani, come l'inedito "budino al vermouth di Torino". Ma la parte finale del ricettario è modernissima: rinomati pasticceri propongono la versione casalinga o la loro interpretazione di famose dolcezze subalpine, mentre chef stellati si cimentano in appetitosi piatti salati, come il "risotto mantecato", la "bavarese di burrata" o la "quaglia al profumo di gianduiotto". Tra i pasticceri che hanno partecipato al libro con le loro ricette: **Salvatore Cappello**, Palermo, dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani; **Fabrizio Galla**, cioccolatiere di San Sebastiano da Po (To), terzo classificato nel 2007 alla Coppa del Mondo di Pasticceria di Lione; **Giovanni Battista Perbellini** con una ricetta del 1891 dell'Offelleria Perbellini di Bovolone (Vr) e **Galileo Reposo**, chef pasticciere dell'Hotel Park

Hyatt The Park di Milano.

Gli chef che hanno elaborato le principali curiosità sono prevalentemente piemontesi: tra gli altri **Pier Bussetti**, del ristorante Locanda Mongreno di Torino; **Massimo Camia** del ristorante Locanda nel Borgo Antico di Barolo (Cn); **Tonino Cannavacciuolo** del ristorante Villa Crespi di Orta San Giulio (No); **Enrico Crippa** del ristorante Piazza Duomo di Alba (Cn); **Gilberto Demaria** del ristorante Il Verso del Ghiottone di Dogliani (Cn); **Walter Eynard** del ristorante Flipot di Torre Pellice (To); **Stefano Gallo** del ristorante Barrique di Torino; **Giovanni Grasso** del ristorante Credenza di San Maurizio Canavese; **Luca Marchini** del ristorante L'Erba del Re di Modena; **Barbara e Davide Scabin** del ristorante Combal.Zero di Rivoli (To); **Gian Piero Vivalda** del ristorante Antica Corona Reale da Renzo di Cervere (Cn).

TITOLO Gianduiottomania

AUTORI Clara Vada Padovani; Gigi Padovani

– **Clara Vada Padovani**. Autrice di libri di cucina ed esperta di storia della gastronomia, ex docente di matematica, è nata ad Alba. Vive a Torino e scrive per Specchio+. Collaboratrice della Guida dell'“Espresso”, ha pubblicato con il marito Gigi Padovani *Conoscere il cioccolato* (premio Paracucchi 2007 al Bancarella Cucina) e in Francia *Nutella, 40 ans de plaisir* (tre edizioni). Con Giunti, il libro di successo *Passione Nutella* (2006, due edizioni).

– **Gigi Padovani**. Giornalista a “La Stampa”, è nato ad Alba e vive a Torino. Collaboratore della Guida dell'“Espresso”, ha pubblicato numerosi libri, alcuni con la moglie Clara, altri da solo (*Slow Food Revolution*, 2005), tradotti negli Usa e in Francia.

EDITORE Giunti

PAGINE 192

PREZZO € 14,50

LIBRERIA 15 novembre 2007

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it