

Curriculum degli autori

Clara Vada Padovani è nata ad Alba e vive a Torino. Docente di matematica per molti anni negli istituti superiori, è stata critica gastronomica per la «Guida dell'Espresso» fino al 2009 e ha curato per anni una rubrica su «Specchio+», magazine mensile de «La Stampa». Collabora al quotidiano free press «Leggo» dal novembre 2012 e ha scritto per anni sulla «Rivista del Banco Popolare».

Esperta di storia della cucina, ha scritto numerosi libri, alcuni da sola, altri con il marito Gigi Padovani. Ha esordito in Francia nel 2005, con le ricette e i racconti a queste collegati raccolti nel libro *Nutella 40 ans de plaisir* (Michel Lafon, 2005, tre edizioni), firmato con il marito.

Il suo maggior successo editoriale, in Italia, è *Passione Nutella* (Giunti, 2006, due edizioni, tradotto in Francia da Éditions Milan e in Germania da Allpart Media); nel 2010 è uscita una terza edizione completamente rinnovata, tradotta anche in inglese. Contiene curiosità, aneddoti, citazioni sulla crema spalmabile più famosa del mondo: prima la storia della Nutella, poi un breve e ironico dizionario. A seguire, quaranta prestigiosi nomi della gastronomia italiana e americana concorrono a creare un grande ricettario di cucina e pasticceria, al quale si affiancano le ricette di casa raccolte dall'autrice.

Nel 2012 ha pubblicato, con il maestro panificatore Piergiorgio Giorilli, *Pane e Nutella* (Giunti), un libro dedicato al “dolce piacere della prima colazione”, dedicato alle molte tradizioni del pane italiano, con un ricco ricettario curato da Giorilli, per preparare nel forno di casa il pane e una scelta di dolcetti da abbinare a Nutella.

Con il marito Gigi Padovani, ha pubblicato diversi libri. *Conoscere il cioccolato* (Ponte alle Grazie, 2006, premio Bancarella Cucina 2007) insegna che una tavoletta di fondente può emozionare come un bicchiere di un grande vino rosso d'annata. Nello stesso anno, Clara e Gigi hanno portato in libreria *Gianduiotto Mania* (Giunti, 2007): gli autori ripercorrono la meravigliosa avventura di questa specialità della cioccolateria nata a Torino nel 1865, con molte notizie storiche, interventi di scrittori e artisti e un corredo di ricette originali.

Un altro best-seller è stato il libro scritto a quattro mani con il pasticciere della Costiera Amalfitana Salvatore De Riso, *Dolci del Sole* (Rizzoli 2008, sette edizioni), che nel 2013 è stato rieditato per la Bur. Con lo chef abruzzese Niko Romito, due stelle Michelin, ha pubblicato *Niko semplicità reale*, (Giunti, 2009) con un'ampia selezione di prodotti tipici dell'Abruzzo e ricette sia di alta cucina sia casalinghe. Per la casa editrice torinese Blu ha pubblicato, insieme con Gigi Padovani, i libri *CioccolaTorino* (2010), una guida alla storia e alle migliori botteghe artigiane del Cibo degli Dei nella città subalpina, e *Italia Buon Paese*, (2011, due edizioni), successo editoriale dedicato alla formazione dell'unità nazionale a tavola dal 1861 a oggi.

L'ultimo libro di Clara e Gigi Padovani si intitola *Street food all'italiana* (Giunti 2013, due edizioni), nel quale gli autori hanno raccolto “in diretta” più di 50 ricette da tutta Italia. Nel volume viene raccontata la storia del “cibo di strada da leccarsi le dita”, con

tante curiosità e le testimonianze – dai monti della Val di Susa ai mercati di Palermo – di donne e uomini che ogni giorno impastano, infornano, friggono, bollono, arrostiscono e offrono al pubblico. Il libro ha avuto un grande successo, con molte recensioni sulla stampa italiana (oltre cento), presentazioni in diverse città e festival gastronomici. Con questo testo, Clara Vada Padovani e Gigi Padovani hanno vinto il Primo Premio Nazionale “L’Italia delle Tipicità”, bandito dall’Associazione Italiana del Libro in collaborazione con Res Tipica, l’associazione costituita dall’ANCI (Associazione Nazionale dei Comuni Italiani) e dalle Associazioni Nazionali delle Città di Identità per la promozione e la valorizzazione del patrimonio enogastronomico, ambientale, culturale e turistico dei Comuni italiani, davanti a oltre cento libri in concorso.

La premiazione si è svolta il 13 dicembre a Roma, nella sala conferenze dell’ANCI, con la presenza di Giancarlo Dosi, presidente Associazione Italiana del Libro e di Fabrizio Montepara, presidente dell’Associazione Res Tipica. Clara ha partecipato a numerose trasmissioni televisive, su Telesubalpina, Tv2000, il canale pubblico d’oltralpe France 3, ed è stata intervista dal Tg1 e da altre emittenti piemontesi.

Con il marito Gigi, ha ideato e condotto diversi eventi di cultura gastronomica. Tra questi: gli incontri nello spazio istituzionale «Tentazione e meditazione» al Salone Internazionale del Libro di Torino nel 2010, i programmi culturali delle edizioni di CioccolaTò del 2008 e del 2009, molti appuntamenti con scrittori e artisti presso il Circolo dei Lettori di Torino nel corso del 2012 e del 2013. Ha partecipato ai programmi del Sistema Bibliotecario Area Metropolitana (Sbam) in diversi Comuni del Torinese, nel 2011 e 2012, con il ciclo «Il sapore delle parole». Nel 2011 e 2012 ha curato, con il marito Gigi, due serie di dibattiti dal titolo «Cibo e contorni» dedicati all’«Immagine e realtà nella tavola quotidiana», su incarico del Comune di Rivalta di Torino.

Nel marzo 2014, su musiche del maestro Damiano D’Ambrosio, Clara e Gigi Padovani hanno preparato i testi dello spettacolo musicale “Serenata alla cucina italiana”, eseguito al Teatro Mangiatordi di Altamura (Ba), nell’ambito della stagione teatrale dell’Orchestra Saverio Mercadante.

Torino, aprile 2014

Gigi Padovani è nato ad Alba nel 1953. Dopo gli esordi nel 1981 alla «Gazzetta del Popolo» e all' Agenzia Agl del gruppo Caracciolo, è diventato giornalista professionista nel 1984. Dal 1985 al 2011 ha lavorato presso la redazione di Torino del quotidiano «La Stampa», seguendo la politica interna e i fatti di costume, con la qualifica di caposervizio e il ruolo di inviato; dal 2008 ha fatto parte dell'ufficio centrale dei redattori capo. Critico gastronomico per la guida «Ristoranti d'Italia» dell'Espresso dal 1999 al 2009, ha anche collaborato con la «Guida Critica e Golosa», diretta da Paolo Massobrio e a «Identità Golose» curata da Paolo Marchi. Ora è freelance. Ha scritto per il settimanale «L'Espresso» e altre riviste istituzionali, come la «Rivista del Banco Popolare» e l'house organ dell'Acì di Torino. Dal novembre 2011 è collaboratore, con la moglie Clara Vada Padovani, del quotidiano free press «Leggo» di Roma e Milano, per la pagina settimanale «Sapori» di eno-gastronomia, che esce il martedì.

Ha scritto più di venti libri, alcuni dei quali tradotti all'estero, a partire dal 1979, alcuni firmati con Clara. Questi i suoi volumi più importanti: *La liberazione di Torino* (Sperling & Kupfer, 1979); *Gnam Storia sociale della Nutella* (Castelvecchi, 1999); *Nutella un mito italiano* (Rizzoli, 2004, tradotto in Francia nel 2005, *Nutella 40 ans du plaisir*, Michel Lafon); *Slow Food Revolution* - con Carlo Petrini (Rizzoli, 2005, due edizioni, tradotto negli Usa nel 2006, Rizzoli International e in Turchia, *Slow Food Devrimi*, Sinek Sekiz, 2011); *Conoscere il cioccolato* - con Clara Vada Padovani (Ponte alle Grazie, 2006); *Gianduiotto mania* - con Clara Vada Padovani (Giunti, 2007); *CioccolaTorino* - con Clara Vada Padovani (Blu Edizioni, 2010); *Italia Buon Paese* - con Clara Vada Padovani (Blu Edizioni, 2011, due edizioni). Ha firmato il «dizionario Nutella» e alcuni parti storiche per le diverse edizioni di *Passione Nutella* (Giunti 2006, due edizioni in Italia; tradotto in Francia nel 2008 *Passion Nutella* da Éditions Milan e in Germania nel 2010 *Nutella - Von Italiens Spitzenkochen neu entdeckt* da Allpart Media; e l'ultima edizione Giunti 2010 in italiano e in inglese, *Nutella Passion*).

Nel 2013 ha pubblicato, con la moglie Clara, il libro *Street food all'italiana*, curandone la parte fotografica e 38 video – realizzati con la collaborazione del regista Roberto Ghisu -, collegati al volume tramite l'applicazione, per smartphone e tablet, che consente la lettura del QRcode e il collegamento a Internet.

Per alcuni anni ha svolto la sua attività negli organi elettivi dell'Ordine dei giornalisti, impegnandosi a tutela dell'infanzia, ed ha contribuito alla stesura della Carta di Treviso, varata il 5 ottobre 1990 con l'intento di disciplinare i rapporti tra informazione e infanzia, in difesa dei minori coinvolti nell'informazione. Per questa sua attività gli sono stati conferiti (nel 1996), a Montecarlo, dalla Principessa Carolina di Monaco, il «Premio Amade» per l'impegno a favore dell'infanzia e (nel 1997), a Castelfranco Veneto (Tv), il «Premio Tutores».

Tra gli altri riconoscimenti, ha ricevuto il premio «Libri da gustare» e l'«Eurochocolate Award» nel 2000, per il libro *Gnam Storia sociale della Nutella*. Gli è stato assegnato il premio «Nocciola d'oro» al Giffoni Film Festival, per aver promosso l'agricoltura ecocompatibile, nel 2005. Ha vinto il «Premio Paracucchi 2007» al Bancarella Cucina di Pontremoli, per il volume *Conoscere il cioccolato*. Nel 2009 gli è stato conferito il «Premio del Museo – sezione quotidiani» da parte del Museo Nazionale delle Paste

Alimentari di Roma per la sua attività giornalistica in campo eno-gastronomico. Nel dicembre 2013 ha ricevuto, con la moglie Clara, presso la sede dell'ANCI (Associazione Nazionale Comuni d'Italia) il premio "Res Tipica – L'Italia delle tipicità" per il libro *Street food all'italiana*.

Ha partecipato, come ospite, a numerose trasmissioni televisive nelle reti Rai, Mediaset e France 3: *La Prova del cuoco*, *A prescindere* (condotto da Michele Mirabella), *Maurizio Costanzo Show*, *UnoMattina*, *Alpes Express*, *Le Storie* (condotto da Corrado Augias), *Tg1*, *Tg2 Eat Parade*, *Linea Notte Tg3 ecc.*

Ha organizzato, con la moglie Clara, diversi programmi di manifestazioni dedicate alla cultura del cibo: CioccolaTò nel febbraio 2008 e nel marzo 2009 e poi nel 2010 gli incontri nello spazio istituzionale «Tentazione e meditazione», al Salone Internazionale del Libro di Torino presso Lingotto Fiere. Per la Città di Torino e il Comitato Italia 150 nel 2011 ha curato la mostra e il video «Il Buon Paese a tavola» esposti alle Ogr (Officine Grandi Riparazioni) di Torino, in occasione delle celebrazioni per i 150 anni dell'Unità nazionale.

Ha partecipato ai programmi del Sistema Bibliotecario Area Metropolitana (Sbam) in diversi Comuni del Torinese, nel 2011 e 2012, per il ciclo «Il sapore delle parole». Nel 2011 e 2012 ha curato, con la moglie Clara, due serie di dibattiti dal titolo «Cibo e contorni» dedicati all'«Immagine e realtà nella tavola quotidiana», su incarico del Comune di Rivalta di Torino.

Nel 2012 ha organizzato e coordinato con la moglie Clara sei appuntamenti sul tema «Il Buon Paese a tavola», presso il Circolo dei Lettori di Torino. Nel 2013 ha ideato con Clara il ciclo «X_Food_Factor».

Nel settembre 2011 ha curato per la Lagostina i contenuti per la mostra celebrativa «Mezzo secolo a tutto vapore», tenutasi presso il Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo Da Vinci di Milano.

Nel marzo 2014 ad Altamura (Ba) ha realizzato i testi e recitato come voce narrante dello spettacolo musicale e teatrale "Serenata alla cucina italiana", su musiche del maestro Damiano D'Ambrosio.

Nel maggio 2014 è in uscita il suo ultimo libro, *Mondo Nutella* (Rizzoli Etas), per i 50 anni della crema da spalmare più famosa. Entrata ormai nel mito, Nutella rappresenta oggi il paradigma di questo approccio e il libro ne svela la storia e, per la prima volta, le strategie di produzione, di marketing e di comunicazione, l'attento posizionamento e la tutela del brand. Una lezione di Made in Italy che ancora dura e a cui ispirarsi.

Torino, aprile 2014