

Dizionario Nutella in libertà
(Gigi Padovani)

Profumo di casa

- a colazione – Chelsea Buns, Ciambella allo yogurt marmorizzata, Muffins con muesli e gocce di cioccolato fondente, Pane “fondant” alle spezie, Plum cake all’arancia
- biscotti – Lingue di gatto, Dolcetti della domenica con cioccolata calda, Frollini al limone, Tegole, Paste di meliga, Zaletti mori, Cantucci
- con il tè – Amaretti di nonna Caterina, Madeleines, Brutti e buoni, Macarons, Baci di dama, Noci di cocco, Ricciarelli, Petits-fours, Pasticcini di riso, Scones
- al cucchiaino – Bavarese alle fragole, Budini Gianduja, Cuore fondente, Gelo di caffè, Mousse al bicchiere, Parfait bicolore al torrone, Semifreddo all’arancia con salsa calda
- torte classiche – Linzertorte, Cheesecake di ricotta e confettura di pesche, Charlotte di mele, Mont Blanc, Torta d’autunno, Torta gentile con zabaione al Barolo Chinato, Pavlova, Torta di Halima, Tiramisù, Peach pie, Tarte Tatin alle pere

Nutella d’autore

- Gli agnolotti di Lidia alla Nutella
- Risotto mantecato alla zucca e Nutella
- Medaglione di cervo con cuore di Nutella e fegato grasso
- Bavarese alla Nutella, sciroppo di clementine e sfoglia di nocciole
- Nutella e pane
- Pizza con Nutella, sale grosso, riccio di mare e olio alle clementine
- Ciabatta alla Nutella con banana caramellata
- Gelato di Nutella con salsa al rhum Giamaica
- Torta giffonese
- Millefoglie di stranocciola e Nutella
- Torta dolce ricordo
- Gelato alla Nutella e i suoi elementi
- Soufflé alla Nutella
- Albicocche gelatinate, nocciolo di Nutella e pane
- Dolceamaro di Nutella croccante
- Gelato di Nutella alla cannella su letto di banana flambé
- Sorriso
- Tramezzini alla Nutella caramellati con gelatina di mandarino al pepe di Szechuan e crema di yogurt e zafferano
- Piadina alla Nutella
- Nutella, pane e finocchio
- Pane e Nutella
- Clafoutis alle pere con Nutella
- Soffice morbido e croccante a bicchiere
- Toast alla Nutella e pomodoro (Mèc Combal)
- Nutella e grissini
- Wafer di fegato grasso di anatra e Nutella con shot di Kir Royal
- Dolce Doge

Clara Vada Padovani

Laureata in matematica, è nata ad Alba. Vive a Torino e scrive su riviste di gastronomia. Collaboratrice della *Guida dell’Espresso*, ha pubblicato con il marito Gigi Padovani *Nutella 40 ans de plaisir* (Parigi 2005, tre edizioni). Travolta dalla passione per il cioccolato e la pasticceria ha seguito corsi di formazione e aggiornamento, lasciando da poco l’insegnamento nelle scuole superiori.

Passione travolgente, Nutella riesce a coinvolgere anche gli chef stellati, i grandi della pasticceria e i più noti interpreti dell’“arte fredda”, trovando finalmente nel mondo dell’alta cucina un’accoglienza degna del suo nome. Una trentina di prestigiosi nomi della gastronomia italiana offrono per la prima volta le loro creazioni d’autore, accanto a quaranta classici dessert rivisitati con la famosa crema Ferrero.



Eccezionali interpreti del mito:

- Lidia Alciati e Luca Zecchin – Riccardo Agostini
- Raffaele Balzano, Rosa Visciano – Massimo Bottura
- Moreno Cedroni – Enrico e Roberto Cerea – Sergio Colalucci
- Salvatore De Riso – Gennaro Esposito, Vittoria Aiello
- Gino Fabbri – Guido Martinetti, Federico Grom
- Iginio Massari – Davide Palluda – Marco Parizzi – Mauro Petrini
- Giovanni Pina – Nicola e Pierluigi Portinari – Roberto Rinaldini
- Niko Romito – Alfredo Russo – Paolo Sacchetti
- Vittorio Santoro – Barbara e Davide Scabin
- Emanuele Scarello – Mauro Uliassi – Andrea Zanin



Clara Vada Padovani



Passione **nutella**

Passione **nutella**[®]

grandi chef, premiati pasticceri e mastri gelatai travolti da un’insolita avventura

Clara Vada Padovani



GIUNTI

Marchio mondiale sinonimo di dolcezza, passione golosa che unisce i ricordi d’infanzia di molte generazioni per riproporsi come trasgressione nell’età adulta, Nutella viene raccontata per la prima volta in un volume illustrato che la fa diventare protagonista di raffinati piatti sia dolci sia salati.

Dapprima un breve, ironico dizionario che riassume il meglio degli aneddoti, delle citazioni, delle celebrazioni nel cinema, nell’arte e nella letteratura che hanno contribuito a trasformare in un mito la crema di nocciole Ferrero. Un’antologia di curiosità e notizie che fanno del sinuoso barattolo un mezzo di comunicazione nazional-popolare.

A seguire, i due ricettari.

Il primo, quello di una esperta gastronomica e appassionata cultrice della pasticceria, cresciuta tra le colline delle Langhe, nel Sud del Piemonte, dove si coltivano le nocciole “tonde e gentili” che sono alla base della ricetta originaria e segreta di Pietro Ferrero. Il secondo, realizzato con l’apporto straordinario di famosi chef, pasticceri prestigiosi e mastri gelatai ai vertici della loro arte, che con simpatia hanno accettato l’invito dell’autrice a cimentarsi con Nutella: con risultati magistrali e alla portata di tutti.