

**Clara e Gigi Padovani sono stati definiti dal «Corriere della Sera» la «coppia fondente del food writing italiano»: hanno una comune passione per il cioccolato e la storia della gastronomia. Come scrittori, hanno pubblicato una trentina di libri di successo, molti dei quali tradotti. Sono sposati dal 1978, hanno una figlia e una nipotina. Vivono insieme a Torino**



**Gigi Padovani** è un giornalista e food writer italiano. E' nato ad Alba nel 1953.

**Giornali e critica gastronomica.** E' iscritto all'Albo dei giornalisti dal 1976: ha ricevuto il riconoscimento dall'Ordine dei Piemonte "Una vita per il giornalismo" per i 40 anni di attività. 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. E' critico gastronomico: è stato responsabile per il Piemonte della guida «Ristoranti d'Italia» dell'Espresso per dieci anni, dal 1999 al 2009, ha collaborato con la «Guida Critica e Golosa», diretta da Paolo Massobrio, oltre alla Guida e alla manifestazione «Identità Golose» curata da Paolo Marchi.

Ora è freelance. Ha collaborato a numerose riviste: il settimanale «L'Espresso» e il canale *Food & Wine* del sito Espresso.it; il canale cucina del quotidiano «La Stampa»; la «Rivista del Banco Popolare»; «Classe Lancia»; l'house organ dell'Acì di Torino. Dal 2011 al 2017 ha collaborato con il quotidiano free press «Leggo» di Roma e Milano, curando – con Clara – la pagina settimanale «Sapori» di eno-gastronomia. Ha collaborato anche con il quotidiano «Il Messaggero» e ha pubblicato articoli sul «Corriere della Sera».

Dal 2015 è membro del Centro Studi Nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina e scrive sul mensile *Civiltà della Tavola*.

Dal 2014, come volontario, è membro del direttivo del Banco Alimentare del Piemonte Onlus.

**I libri pubblicati.** Ha scritto circa trenta libri, alcuni dei quali tradotti all'estero. Questi i suoi volumi più importanti: *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); *Street food all'italiana* (con Clara Vada Padovani, Giunti 2013, tre edizioni); *Mondo Nutella* (Rizzoli 2014, tradotto in inglese per Rizzoli Usa, in Olandese come *Der Wereld Van Nutella*, Kosmos e in Russo, con la casa editrice Eksmo; in via di traduzione in Cina); *Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato* (Giunti 2016, con la moglie Clara); *L'arte di bere il vino e vivere felici* (Centauria, 2016, con Clara). Gli ultimi libri pubblicati sono

*Slow Food. Storia di un'utopia possibile* (con Carlo Petrini, Giunti-Slow Food Editore, 2017) e *L'ingrediente della felicità. Come il cioccolato può cambiarvi la vita* (Centauria, 2017).

**Premi.** Tra i vari riconoscimenti, ha ricevuto il premio «Libri da gustare» e l'«Eurochocolate Award» nel 2000. 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 al libro *Street food all'italiana* è stato conferito, su un migliaio di volumi presentati in selezione, il primo Primo Nazionale L'Italia delle Tipicità – Enogastronomia e Cultura, 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. Gli è stato assegnato il Prix de la Littérature Gastronomique 2017 dalla giuria dell'Assemblea Generale dell'Académie Internationale de la gastronomie (AIG, 18 Paesi da tutto il mondo), riunitasi a Parigi il 6 febbraio 2017. Al Concorso Letterario Nazionale “Bere il territorio”, assegnato ad Alba dall'Associazione Go Wine il 1 aprile 2017, premio speciale per il libro “L'arte di bere il vino e vivere felici” (Centauria). Nell'aprile 2018 a Sanremo il libro scritto con Clara *L'ingrediente della felicità* ha ricevuto il Premio Libri da Gustare, Sezione Cultura del Cibo.

**Eventi e conferenze.** 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 «Tentazione e meditazione», al Salone Internazionale del Libro di Torino presso Lingotto Fiere.

Presso le OGR di Torino ha curato, con la moglie Clara, la mostra “Il Buon Paese a tavola. Storia e immagini dell'agro-alimentare 1861-2011” per il Comitato Italia 150 e il Comune di Torino, all'interno dell'esposizione “Fare gli Italiani” inaugurata dal Presidente Napolitano.

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 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 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» svoltosi presso il Circolo dei Lettori di Torino.

E' stato invitato a tenere *lectio magistralis* sulla storia della gastronomia e sulla cultura del cibo in molti occasioni: presso l'Auditorium del Lingotto nel 2011 per il Congresso nazionale della Società dei Medici del Lavoro, alla Fondazione Mirafiore di Serralunga d'Alba, alle Università di Bologna, Grenoble, Cambridge e presso l'Ambasciata italiana a Washington, presso l'Università di Scienze Gastronomiche (Unisg) di Pollenzo, Bra (Cn), a Melbourne e Eataly Chicaco e New York, presso Casa Italiana Zerilli-Marinò di New York. Ha partecipato con la moglie Clara alla Book Fair di Helsinki rappresentando l'Italia, Paese ospite della manifestazione.

Ha curato il ciclo di incontri “Food Factor” per il Festival Taobuk di Taormina nel settembre 2015 e nel settembre 2016

Il 21 marzo 2017 ha organizzato il primo #tiramisuday, con eventi negli Eataly di New York, Trieste e di tutto il mondo (70 articoli su web e giornali, 20 servizi tv e radio nazionali, nei Trending Top di Twitter Italia al primo posto per 2 giorni). L'evento si è ripetuto a FICO Eataly World nel 2018, con la sfida tra Tolmezzo e Treviso, vinta dai veneti, sul miglior tiramisù.

Con la moglie Clara ha organizzato e condotto un ciclo di incontri al Circolo dei Lettori e al Salone del Libro in occasione del Bocuse d'Or Off.

Presso le OGR, Officine Grandi Riparazioni, di Torino nel settembre 2018, ha curato con la moglie Clara la mostra “Venchi Anniversary 140” sulla storia del cioccolato subalpino e dell’azienda dolciaria sorta nel 1878.

**In televisione.** Ha partecipato, come ospite, a numerose trasmissioni televisive nelle reti Rai, Mediaset, Rsi Televisione svizzera Italiana, France 3: *La Prova del cuoco* (nella giuria dei giornalisti), *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*, *RaiNews24*. Con Clara partecipa ogni mese alla trasmissione *Rai Community* del canale RAI ITALIA per gli italiani all’estero, raccontando la storia dei dolci italiani.

**Social media.** E’ attivo sui social network e su Internet: nel 2007 è stato uno dei primi giornalisti de La Stampa e tenere un blog, *Dolce la vita*. Ha una pagina Facebook (con migliaia di “fan”) con la moglie Clara, gestisce tre siti internet collegati ai suoi libri, ha account su Twitter (oltre 5.000 followers) e Instagram; ha tre canali YouTube con oltre 700 mila passaggi. Negli ultimi anni ha sviluppato in modo professionale la passione per la fotografia, pubblicando immagini sui libri di cucina sui libri e mettendo online i suoi video come sceneggiatore e curatore, sul sito de “La Stampa” prima e poi su quello del settimanale “L’Espresso” e del quotidiano “Leggo”.

*Torino, luglio 2018*

**Clara Vada Padovani** è nata ad Alba, laureata in matematica presso l'Università di Torino, dal 1978 al 2006 ha svolto l'attività di docente negli istituti superiori. Critica gastronomica ed esperta di storia della cucina, ha scritto molti libri, alcuni da sola altri con il marito Gigi Padovani, e collabora a tv e riviste.

**Giornali e critica gastronomica.** Dal 2011 al 2017 è stata collaboratrice del quotidiano «Leggo», per le pagine di inserti dedicate ai sapori, pubblicando ogni settimana una ricetta in collaborazione con cuochi di tutta Italia ed Europa. Dal 2007 al 2009 ha scritto per il mensile «Specchio de La Stampa» e per «La Stampa» sui temi della gastronomia; dal 2010 al 2016 ha tenuto una rubrica dedicata a «Tradizione e territorio» su «La Rivista del Banco Popolare» (Verona). Dal 2002 al 2010 è stata collaboratrice de la Guida «Ristoranti d'Italia» dell'Espresso. Nel 2008 e nel 2009 ha collaborato, insieme con il marito Gigi Padovani, al congresso di Milano e alla guida di cucina d'autore «Identità Golose».

**Premi.** Ha vinto il «Premio Paracucchi 2007» al Bancarella Cucina di Pontremoli, per il volume *Conoscere il cioccolato*. Nel dicembre 2013 al libro *Street food all'italiana* è stato conferito, su un migliaio di volumi presentati in selezione, il Premio Nazionale L'Italia delle Tipicità – Enogastronomia e Cultura, 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. Nell'aprile 2018 a Sanremo il libro *L'ingrediente della felicità* ha ricevuto il Premio Libri da Gustare, Sezione Cultura del Cibo, a Sanremo.

**Libri pubblicati.** Il primo libro è stato pubblicato in Francia: il best seller *Nutella 40 ans de plaisir* (2005, tre edizioni, 50 mila copie), firmato con il marito Gigi. In Italia ha pubblicato due successi editoriali: *Passione Nutella* (Giunti, 2006, due edizioni, tradotto in Francia nel 2008, Milan Edition, e in Germania nel 2010 da Allpart Media, poi in una nuova edizione Giunti nel 2010, per un totale di oltre 50 mila copie) e *Dolci del sole* (con il pasticcere Salvatore De Riso, Rizzoli 2008, otto edizioni). Con lo chef abruzzese Niko Romito ha pubblicato *Niko, semplicità Reale* (Giunti 2009). Con il marito Gigi ha firmato *Conoscere il cioccolato* (Ponte alle Grazie, 2006), *Gianduiotto mania* (Giunti, 2007) *CioccolaTorino* (Blu Edizioni, 2010) e *Italia Buon Paese* (Blu Edizioni, 2011, due edizioni). Nel 2013 ha pubblicato, con il marito, il libro *Street food all'italiana* (Giunti 2013, tre edizioni), il primo testo italiano sul cibo di strada. Nel 2016 è uscito il libro *Tiramisù* (Giunti), firmato con Gigi, che ha suscitato notevole interesse per la ricerca storica che ha posizionato in Friuli-Venezia Giulia il primo dolce con questo nome. L'ultimo libro a quattro mani è *L'ingrediente della felicità. Come il cioccolato può cambiarvi la vita* (Centauria 2017).

**Eventi e conferenze.** Ha coordinato, con il marito, diverse manifestazioni dedicate alla cultura del cibo: CioccolaTò nel febbraio 2008 e nel marzo 2009 con la partecipazione di scrittori, otto chef stellati, cioccolatieri come Iginio Massari, Frederic Bau, François Pralus, Patrick Roger, il pastry chef di Ferran Adrià di el Bulli, Mateu Casanas, ed esperti di comunicazione; quindi, nel 2010 cinque giorni di incontri nello spazio istituzionale «Tentazione e meditazione», all'interno Salone Internazionale del Libro di Torino. Con il marito ha organizzato e coordinato sei appuntamenti sul tema «Il Buon Paese a tavola», presso il Circolo dei Lettori di Torino, con la partecipazione di scrittori come Bruno Gambarotta, Giuseppe Culicchia, Margherita Oggero. Ha partecipato come coordinatrice ai programmi del Sistema Bibliotecario Area Metropolitana (Sbam) in diversi Comuni, nel 2011 e 2012, per la manifestazione «Il sapore delle parole»; e nel 2011 e 2012 ha curato il ciclo «Cibo e contorni» per il Comune di Rivalta di Torino.

Nel 2012 ha organizzato e coordinato con il marito sei appuntamenti sul tema «Il Buon Paese a tavola», presso il Circolo dei Lettori di Torino. Nel 2013 ha ideato con il marito il ciclo «X\_Food\_Factor» svoltosi presso il Circolo dei Lettori di Torino.

Presso le OGR di Torino ha curato, con il marito, la mostra “Il Buon Paese a tavola. Storia e immagini dell’agro-alimentare 1861-2011” per il Comitato Italia 150 e il Comune di Torino, all’interno dell’esposizione “Fare gli Italiani” inaugurata dal Presidente Napolitano.

Ha tenuto varie lezioni sulla storia del cibo e della gastronomia, come la *lectio magistralis* presso l’Auditorium del Lingotto nel 2011 per il Congresso nazionale della Società dei Medici del Lavoro.

Ha partecipato alla Book Fair di Helsinki rappresentando l’Italia, Paese ospite della manifestazione.

Nel 2015 e nel 2016 a Taormina ha coordinato e condotto con il marito la sezione “Food Factor” del Festival Letterario Taobuk. Per il 21 marzo nel 2017 ha ideato e organizzato con il marito il primo #tiramisuday, con eventi negli Eataly di New York, Trieste e di tutto il mondo (70 articoli su web e giornali, 20 servizi tv e radio nazionali, nei Trending Top di Twitter Italia al primo posto per 2 giorni). L’evento si è ripetuto a FICO Eataly World nel 2018, con la sfida tra Tolmezzo e Treviso, vinta dai veneti, sul miglior tiramisù.

Con il marito Gigi ha organizzato e condotto un ciclo di incontri al Circolo dei Lettori e al Salone del Libro in occasione del Bocuse d’Or Off.

Presso le OGR, Officine Grandi Riparazioni di Torino, nel settembre 2018, ha curato con il marito Gigi la mostra “Venchi Anniversary 140” sulla storia del cioccolato subalpino e dell’azienda dolciaria sorta nel 1878, presso le OGR, Officine Grandi Riparazioni.

**In televisione.** Ospite di varie trasmissioni, come TgR Buongiorno Regione su Rai3, Web & Food del Tg1, RSI Tv Svizzera Italiana, ha condotto un ciclo di 16 puntate (anni 2010-2011) per Tv Subalpina di Torino, con chef e pasticceri. Con Gigi nel 2018 partecipa ogni mese alla trasmissione *Rai Community* del canale RAI ITALIA per gli italiani all’estero, raccontando la storia dei dolci italiani.

**Clara e Gigi Padovani**  
**via Bixio 6, Torino (10138) Italy**  
**mobile +39 335.614.96.73 (Gigi) e +39 333.2388311 (Clara)**

[gigi.padovani@gmail.com](mailto:gigi.padovani@gmail.com)  
[clara.padovani@gmail.com](mailto:clara.padovani@gmail.com)  
[info@claragigipadovani.com](mailto:info@claragigipadovani.com)

siti web: [www.claragigipadovani.it](http://www.claragigipadovani.it) ; [www.streetfooditalia.it](http://www.streetfooditalia.it); [www.mytiramisu.it](http://www.mytiramisu.it); [tiramisuday.com](http://tiramisuday.com)