

IL LIBRO

La storia dei gianduiotti e 12 grammi di passione

UNO dei tesori del gusto italiano. Dodici grammi di dolcezza ma anche di passione. Tutti i retroscena dei gianduiotti vengono svelati nell'ultimo libro di Clara e Gigi Padovani, marito e moglie critici-gourmet che hanno fatto del cioccolato la loro mission. "Gianduiotto mania. La via italiana al cioccolato: storia, fortuna e ricette" sarà presentato domani sera alle 21 nella sala dei Duecento di Eataly al Lingotto. A celebrare il gianduiotto oltre agli autori e alla fotografa Francesca Brambilla, ci saranno l'assessore Alessandro Altamura, l'amministratore delegato della Caffarel Vincenzo Montuori e il collezionista di menu Domenico Musci. A moderare il dibattito, presenti diversi produttori piemontesi, lo scrittore Giuseppe Culicchia.

Il volume, edito dalla casa editrice Giunti, ripercorre la storia del gianduiotto partendo dal carnevale del 1867 che sancì il battesimo del primo cioccolatino "vestito" al mondo. Il libro è completato anche dalla raccolta di oltre quaranta ricette a base di gianduiotti con diverse curiosità come la specialità dell'autrice Clara Padovani, che ha inventato un inedito budino al vermuth di Torino.

(d.b.)