

La lettura

Clara e Gigi Padovani
i segreti del cioccolato

Alfonso Sarno

Appena uscito nelle librerie "La grammatica del cioccolato e del cacao", il nuovo volume di Clara e Gigi Padovani (Gribaudo Editore). Un lavoro nato dalla passione dei due autori denominati la "coppia fondente" del food writing italiano e tra i primi a diffondere la cultura su di un cibo antichissimo, conosciuto ed apprezzato dalle popolazioni precolombiane dell'America centrale.

Padovani: otto libri sul cibo degli dei pubblicati insieme con sua moglie Clara Vada e da solo: come nasce il vostro interesse per il cioccolato?

«Rispondiamo insieme. Clara è qui con me perché noi siamo una coppia unita nella vita e nel lavoro. Mia moglie, andata in pensione come insegnante di matematica, si è dedicata alla sua passione, la storia della gastronomia italiana. Siamo nati entrambi ad Alba, conosciuti al Liceo Classico, innamorati e, da allora condividiamo tutto, quotidianità e lavoro. Sicuramente il nostro amore per il cibo degli dei è stato condizionato dal profumo di nocciole e di cacao che si spande sulla capitale delle Langhe quando la Ferrero tosta le materie prime per la Nutella...».

Ora siete, in libreria con "La grammatica del cioccolato e del cacao". Grammatica significa "scienza che studia una lingua e le sue regole". C'è ancora da imparare sul cioccolato ed il libro a quale pubblico si rivolge?

«In settanta schede cerchiamo di spiegare tutti i segreti del cioccolato, dalla coltivazione del cacao alla sua lavorazione, fino alla nascita di una tavoletta. Clara si è dedicata alla storia, alle ricerche bibliografiche, alla degustazione, alle varie espressioni del cioccolato: praline, torte, creme. Questo libro è destinato a chi vuole approfondire il mondo del cibo degli dei, ai golosi che vogliono diventare anche sapienti, conoscere quello che mangiano».

Il volume nasce da oltre vent'anni di esperienze e racconta a 360 gradi la storia del cacao e del cioccolato declinata anche attraverso citazioni letterarie, arte. Un modo per rimarcare la sua importanza e presenza nella nostra vita?

«Nel libro c'è un capitolo intitolato "ingrediente salutare": il cioccolato contiene delle sostanze, presenti nel cacao, che fanno bene al cuore, al cervello, all'umore. Tra queste c'è l'anandamide, ovvero la "molecola della gioia": Ananda, in sanscrito, significa felicità. Sì, è ingrediente della felicità».

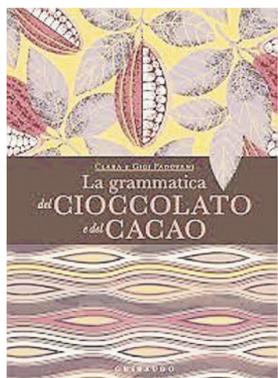
Il cioccolato peccato di gola, cibo peccaminoso e per ricchi, bevanda che forse rompeva il digiuno eucaristico. Una fama immeritata?

«Quando la cioccolata si beveva in tazza, tra la fine del XVI e la metà del XVII secolo, vi fu la discussione nella Chiesa se quella bevanda rompeva il digiuno eucaristico. Ne nacque una lunga disputa, di cui si occuparono ben cinque Pontefici. Alla fine nel 1664 il Cardinale Francesco Maria Brancaccio decretò che si trattava di una bevanda per accidens, "per caso": liquida non frangunt jejunum ovvero "I liquidi non rompono il digiuno" e, quindi, fu ammessa. Perché diventasse un cibo democratico, bisognò attendere il 1847, quando l'inglese Fry realizzò la prima barretta di cioccolato solido».

In ogni caso cult. Affermava François de La Rochefoucauld: «Amate il cioccolato a fondo perché vi ricordo che senza un pizzico di follia, non c'è nessun uomo ragionevole». È d'accordo?

«Certo che sì! Ma vorrei ricordare anche ciò che ha scritto George Bernard Shaw: "Non c'è amore più sincero di quello per il cibo».

►Dopo una vita di studio e ricerche il nuovo libro definitivo della coppia



Dal cioccolato alla Nutella, a cui avete dedicato dei libri, un significativo salto epocale. Una rivoluzione nel mondo dell'industria dolciaria.

«Nel 1946 il pasticciere langarolo Pietro Ferrero inventò l'antenato della Nutella, che battezzò Giandujot, un panetto di surrogato alle nocciole da tagliare a fette: da allora l'industria dolciaria italiana albesse è decollata nel mondo. Oggi, dal 20 dicembre al 20 aprile, con la mostra al museo Maxxi di Roma, la crema da spalmare più famosa al mondo celebra i suoi sessant'anni di vita».

Il vostro libro è una sapiente guida alla scoperta del cacao e delle sue trasformazioni, ma anche un curatissimo catalogo d'arte da col-



lezionare, grazie alle illustrazioni di Natascia Adami.

«Abbiamo collaborato con la brava grafica Natascia Adami, che ha realizzato splendide immagini, non generate dall'intelligenza artificiale. Questo libro è anche uno splendido oggetto da collezione».

Tante le frasi di scrittori di epoche diverse, scelte per accompagnare i vari capitoli: da Jorge Amado a Ferdinando Pessoa, Marcel Proust, Guido Gozzano, Lejla Mancusi Sorrentino, Margherita Oggero. Segno della sua forza anche narrativa?

«Sono stati ammaliati da questo cibo evocativo tanti scrittori e anche molti musicisti come Mozart e Beethoven. Come scrive Lejla Mancusi Sorrentino in "Cioccolandia", nel Settecento "se ne bevevano tazze a tutte le ore del giorno", e Brillat-Savarin, gourmet francese, era convinto che il cioccolato è "adattissimo alle persone che compiono grandi sforzi intellettuali, ai predicatori, agli avvocati e soprattutto ai viaggiatori».

Che cosa consigliate a chi si sta avvicinando a questo dolce mondo?

«Assaggiare, assaggiare, assaggiare».

Affrontate anche importanti questioni etiche e di salvaguardia

►Il Cibo degli Dei è salutare oltre che buono La sua storia e l'intuizione di Ferrero



dell'ambiente. È possibile conciliare sostenibilità, occupazione dei lavoratori con la qualità del prodotto?

«Se gli artigiani riescono a instaurare contatti diretti con i coltivatori di cacao, che solitamente ricevono poche briciole di quanto paghiamo per una tavoletta, nasce un cioccolato più sostenibile: la filiera controllata e "corta" è anche garanzia di qualità».

A proposito di qualità, è possibile averla a prezzi accessibili. Ed il cioccolato può abbinarsi ai vini?

«Il costo delle materie prime è schizzato verso l'alto, anche per i problemi del cambiamento climatico: il

raccolto delle nocciole in Piemonte è praticamente stato dimezzato, mentre il prezzo del cacao è più che raddoppiato negli ultimi due anni, per le difficoltà del raccolto in Africa. La qualità, purtroppo, si deve pagare il giusto. Quanto al vino, ci sono tanti consigli nel nostro libro: uno per tutti, indichiamo il vermut di Torino, che è ottimo con il gianduia».

Qual è il vostro cioccolato preferito? E vi concedete anche alla Nutella?

«Amiamo il fondente, con una percentuale tra il 65 e il 75 per cento di cacao, realizzato con fave preferibilmente provenienti dai Paesi del Centro e Sud America, come Repubblica Dominicana, Ecuador, Venezuela, Perù. Ma la Nutella costituisce da sempre un ingrediente della nostra colazione, spalmata su una fetta di pane in cassetta tostata. Ne scrivo nel mio nuovo libro in uscita in questi giorni, edito da Rizzoli Bur: "Il nuovo mondo di Nutella. 60 anni di innovazione", con tutti i prodotti che ha generato, dai biscotti ai muffin al gelato ai croissant. A parte il fatto che la cioccolata in tutte le sue espressioni -chiarmente, cosa che vale per tutti gli alimenti, consumata con attenzione è anche benefica per la salute, per quanto riguarda la popolare Nutella non riesco ad immaginarmi un mondo senza di lei».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Con l'augurio di
un Natale buonissimo



Latteria
SORRENTINA
Il Fior di Latte dal 1880