



di Loredana Limone

### Chi non l'ama?

***Chi non ci farebbe un peccatuccio, anche quando è vietato? Chi non l'ha fatto, anzi?***



No, non sto parlando di una bellissima mannequin o di un'attrice sensuale. E nemmeno del vicino di casa che, più diventa brizzolato, più è affascinante.

No, non sto parlando di una bellissima mannequin o di un'attrice sensuale. E nemmeno del nostro vicino di casa che, più diventa brizzolato, più è affascinante.

Sto parlando di qualcosa di diverso. Di qualcosa di più. Di lei: sua eccellenza la **nutella®**!

Non basterebbero pagine e pagine per descrivere le sensazioni che ingenera la nutella®, e infatti nessuno le scrive. Scrivono invece dei golosissimi ricettari che sono molto più piacevoli e utili.

Come quello di **Paola Balducchi** che s'intitola **Cucinare con la nutella® (Newton Compton Editori)**: *Trecento semplici e originali ricette per scatenare la fantasia e sollecitare il palato*, recita il sottitolo.

Trecento. Scusate se è poco!

Ma non solo ricette, c'è anche un po' di storia, che fa ugualmente gola.

Fu nel retrobottega del laboratorio della pasticceria fondata ad Alba nel 1944 da Pietro Ferrero che nacque la nonna di quella che sarà la novità rivoluzionaria degli anni della ricostruzione nel nostro paese, nonché una delle specialità dolciarie attualmente più famose a livello mondiale: la nutella®.

All'inizio si chiamava Giandujot, poi Supercrema Gianujot e, infine, nutella® quando si pensò di esportarla. Perché questo nome?

Si pensò alla materia prima, la nocciola, tradotta in inglese *nut*, si pose la desinenza *ella* che mette allegria ed ecco la nutella®, un prodotto che è diventato un mito.

Nata per essere spalmata sul pane, ancorché il più delle volte finisce per essere gustata senza pudore a cucchiariate, la nutella® è sicuramente un validissimo ingrediente per svariatissime preparazioni che vanno da biscotti a budini, da ciambelle a creme, da frittelle a macedonie, da krapfen a frullati, da mousse a meringhe, da panini a pasticcini, da semifreddi a torte a profiteroles, a vol-au-vent... per non dire com'è buona col caffè, con la frutta o addirittura sulla pizza!

Qualcuno la usa per coccolarsi, qualcuno come condimento per la pasta; chi per salvarsi dalla depressione o per fugare la tristezza. Ma ci sono anche quelli che la usano per farsi delle maschere o in momenti di dolcissimo erotismo.

**E voi come/dove la preferite, la nutella®?**