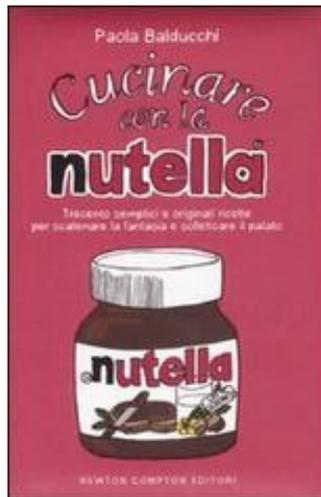




Crema di nocciole che passione!



In ogni stagione, soprattutto nei mesi più freddi abbiamo voglia di qualcosa di dolce. E quando siamo tristi? Un po' di dolcezza non guasta, un solo cucchiaino di crema di nocciole o un cioccolatino ci gratifica la gola e la mente. Gianduia, la crema alle nocciole più famosa del mondo è nata a Torino, è una deliziosa crema spalmabile nata dall'omonimo cioccolato. Il gianduia o gianduja è un impasto di cacao finissimo arricchito da nocciole del Piemonte che si può gustare nella variante dei famosissimi gianduiotti, in tazza, in tavolette e nella famosa crema da spalmare. Dalla sua nascita il successo è stato inarrestabile tanto che oggi la crema torinese è conosciuta e diffusa in tutto il mondo, grazie anche alla sua più celebre variante che è appunto la *Nutella*. In Italia ne esistono altre molto conosciute come ad esempio la *Crema Novi*, dell'omonima azienda di Novi Ligure e la *Crema Lindt* della Lindt. Navigando in rete si trovano anche molte ricette per prepararla in casa. C'è chi va sul classico e non riesce a tradire la crema di nocciole più famosa e chi sperimenta gusti nuovi affondando il cucchiaino in vasetti diversi. Chi vince? Nessuno. È comunque una libidine.

Tutti conoscono questa golosità, in ogni dove si mangia la famosa crema di nocciole. È un altro prodotto *testimonial* del Bel paese, la prima crema spalmabile dolce prodotta su larga scala.

La storia di [Nutella®](#) è un racconto avvincente in cui amore e passione si legano a un'accurata selezione e lavorazione delle migliori materie prime, per creare un prodotto di bontà ineguagliabile, che ha permesso a moltissime famiglie nel mondo di iniziare la giornata con entusiasmo. Il nome con cui la conosciamo oggi fu inventato nel 1964 nato dall'unione di "nut", che in inglese significa noce, e il suffisso italiano "ella" per renderlo orecchiabile. *Che mondo sarebbe senza Nutella?* È lo slogan pubblicitario più famoso. *Nutella fa la sua comparsa nel mondo dello spettacolo felicemente citata da Nanni Moretti,*

o gustata a cucchiariate, come da copione, dall'attrice Ombretta Colli che in ogni replica della commedia "Una donna tutta sbagliata" ingerisce avidamente il prodotto di fronte a un telefono inesorabilmente muto... (Cucinare con la nutella: trecento semplici e originali ricette per scatenare la fantasia e solleticare il palato, P. Balducchi, 2008)

Sfogliando il libro di Paola Balducchi, disponibile in biblioteca, ho scelto una ricetta di facile realizzazione da preparare nel nostro bistrot. Il dolce può essere un'alternativa o un'aggiunta al panettone e pandoro sulla tavola delle feste, rigorosamente trascorse in casa e magari preparato insieme ai congiunti.

Sacherina

Ingredienti per quattro persone: 100 g di farina; 100 g di zucchero (io ne ho messi 70 g); 50 g di burro; 100 g di mandorle in polvere (ho utilizzato mandorle intere senza pelle e le ho polverizzate con un tritatutto); 150 di Nutella; tre uova; una bustina di lievito; latte q.b.

Amalgamate il burro con lo zucchero, aggiungete i tuorli, la farina e le mandorle in polvere. Fate sciogliere la Nutella in poco latte e unitela al composto. Montate gli albumi a neve, unite il lievito setacciato e incorporateli al composto prima preparato, amalgamate il tutto delicatamente. Foderate una tortiera con carta forno, versatevi il composto, cuocete in forno a 180° per circa 45 minuti. Quando sarà cotta, sformatela e spolverizzatela di zucchero a velo, lasciatela raffreddare e servite.

La ricetta originale l'ho modificata sia per quanto riguarda gli ingredienti (zucchero e mandorle) che la decorazione: prima l'ho fatta raffreddare, quindi spolverizzata con lo zucchero a velo (con il calore del dolce si sarebbe sciolto). Questa torta può essere accompagnata da panna montata e qualche ciliegia candida, rossa e verde, per dare un tocco di Natale (e perché no anche un riferimento alla squadra calcistica locale!) al dolce, o si può farcire con la marmellata di albicocche (come per la Sacher originale.)





Il libro della foto è una edizione del 2006

Ho provato nel nostro bistrot la *Crema di nocciole* (Nocciolata) seguendo la ricetta di un noto [blog](#) di cucina. Che cosa dire? Molto facile l'esecuzione e il risultato è buono. Meno fluida di quelle in commercio, ma certamente più genuina! Questi i pro, il contro è che la crema si conserva per 4/5 giorni in frigorifero, per ammorbidirla basterà scaldarla pochi secondi, ma in casa di golosi è un tempo sufficiente. Se ne preparate una piccola quantità la potete gustare subito, senza bisogno di ammorbidirla ed io consiglio questa seconda ipotesi.



Se vuoi leggere e *leccarti i baffi* sfoglia il nostro catalogo, troverai i libri di [ricette](#) con ingrediente principale questa crema spalmabile, il [film](#) più famoso con un “mega barattolo” di questo prodotto (*Bianca del 1984* di Nanni Moretti), molti documenti (la filmografia, le colonne sonore e i libri) del e sul [regista](#) o [altri film](#) con il tema del cioccolato. Un consiglio di lettura golosa? Il libro scritto dal “re del cioccolato” Ernst Knam *Che paradiso è senza cioccolato?* Lo potete scaricare gratuitamente da MLOL Biblioteca digitale.

È la bibbia dell'aspirante pasticcere e il vademecum perfetto per tutti gli amanti del cioccolato, in ossequio alla prima regola dello Knampensiero: "L'arte di preparare dolci è molto più che saper eseguire ricette alla perfezione: è un vero e proprio gesto d'amore. E non è necessario essere un grande chef o un maestro pasticcere per potersi prendere cura delle persone attorno a sé."



Adoro il cioccolato, se non si fosse capito, arrivederci cucinanti!

MRC

