



Mondadori Electa  
pp. 224 – 19,90 €  
**In libreria dal 26 novembre 2019**

**Ufficio stampa**  
Martina Pedroni  
martina.pedroni@consulenti.mondadori.it  
+39 346 6342010

[www.electa.it](http://www.electa.it)

## **ENCICLOPEDIA DELLA NOCCIOLA**

di **Clara e Gigi Padovani** con **Irma Brizi**

### ***Il primo grande libro dedicato alla nocciola***

La nocciola è un piccolo frutto dalle straordinarie proprietà e non c'è limite alle golose specialità create da chef e pasticceri di tutto il mondo. La pianta del nocciolo abbellisce le colline di tante regioni italiane, dal Sud al Nord: Sicilia, Calabria, Campania, Lazio, Umbria, Liguria e Piemonte. Sono circa 220 i centri rurali, piccoli e grandi, nel cui territorio si coltiva e la richiesta delle nocciole da parte dell'industria dolciaria è in continua crescita.

**Questo libro dedicato alla nocciola ne racconta per la prima volta la storia, le curiosità, i territori dove nasce, le specialità che se ne ricavano e gli artigiani o le industrie che le producono.** Con tante ricette, da quelle di chef stellati e pasticceri - come Cristina Bowerman, Guido Castagna, Alfio Ghezzi, Alberto Marchetti, Christian Milone, Damiano Nigro, Fabrizio Tesse, Marcello Trentini, Marco Visciola -, a quelle della "cucina di casa", sia salate sia dolci. **Un affresco a trecentosessanta gradi per sapere tutto della nocciola.**

Il volume si divide in quattro parti: storia, cultura, le tre qualità a marchio (Piemonte Igp, Romana, Giffoni) e le tante cultivar, citazioni letterarie e proprietà nutrizionali, degustazione, consigli per gli acquisti; un menu di 50 piatti dall'antipasto al dolce; i territori "corilicoli" da visitare in Italia, organizzati nella Associazione Nazionale Città della Nocciola e quelli della Catalogna.

Conosciuta fin dall'antichità, è raffigurata negli affreschi di Pompei, la nocciola è stata amata e citata, tra gli altri, da Virgilio, Shakespeare, Gabriele d'Annunzio, Cesare Pavese. Quando si miscela con il cacao nascono capolavori della cioccolateria, come

i gianduiotti, la crema gianduia, le praline. Il gelatiere sa trasformarne la farina (o pasta pura) in uno dei gusti più richiesti, da grandi e piccini. Il fornaio ne ricava biscotti prelibati come i baci di dama, i wafer, i nocciolini di Chivasso, i tozzetti dei Cimini.

L'artigiano sa trasformarla in un olio delicato e leggero, in un torrone o un croccante, o persino in un liquore. E naturalmente è l'ingrediente fondamentale per le creme spalmabili, dalla Nutella alle specialità artigianali. Per la prima volta il libro presenta le schede di oltre venti creme gianduia a "km zero", realizzate dai coltivatori in laboratori accanto al nocciolo.

Le nocciole hanno numerose proprietà salutari: sono una scorta di energia, diminuiscono il rischio di malattie cardiovascolari, abbassano il colesterolo cattivo, sono ricche di vitamina E, oltre a proteggere la pelle dai raggi ultravioletti.

### **Clara e Gigi Padovani**

Definiti la "coppia fondente" del food writing italiano, hanno pubblicato oltre venti libri di cultura agroalimentare, tradotti in sei lingue. Critici gastronomici, collaborano con giornali, partecipano a trasmissioni tv di gastronomia e hanno vinto numerosi premi, come il Bancarella della Cucina.

[www.claragigipadovani.com](http://www.claragigipadovani.com)

### **Irma Brizi**

Ha seguito fin dalla sua nascita l'Associazione Nazionale Città della Nocciola, di cui è direttore dal 2012. Laureata in Dietologia all'Università La Sapienza di Roma, è degustatrice professionale e panel leader diplomata in diversi campi dell'alimentazione. Organizza eventi e corsi sulla nocciola e ha ideato il primo market place sulla nocciola: [www.nocciolaitalianashop.it](http://www.nocciolaitalianashop.it)