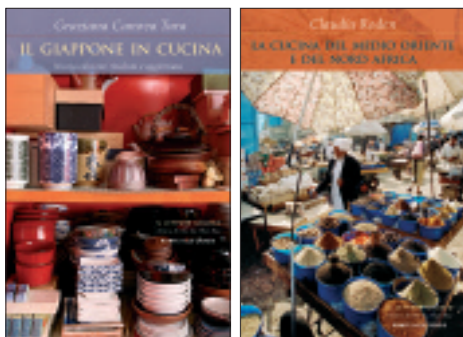


GIGI PADOVANI, è nato ad Alba e vive a Torino. Giornalista a *La Stampa*, è critico gastronomico per la «Guida dell'Espresso» e *food writer*. Tra le sue ultime opere, *Gnam! Storia sociale della Nutella* (Castelvecchi, 1999), *Nutella. Un mito italiano* (Rizzoli, 2004) e *Slow Food Revolution* (Rizzoli, 2005). I suoi libri sono stati tradotti negli Stati Uniti, Francia, Giappone, Corea.

CLARA VADA PADOVANI, è nata ad Alba e vive a Torino. Ex insegnante di matematica, è critica gastronomica per la «Guida dell'Espresso» e collabora a riviste di gastronomia. In Francia ha pubblicato *Nutella 40 ans de plaisir* (Michel Lafon, 2005) e in Italia *Passione Nutella* (Giunti, 2006).

www.conoscereilcioccolato.com

In libreria:



Il nostro indirizzo Internet è:
www.ponteallegrazie.it

In copertina: © L'eau à la bouche

GrafCo3



COLLANA DIRETTA DA ALLAN BAY

Questo libro vuole insegnare che una barretta di fondente può parlare come un bicchiere di un grande vino rosso, senza pretendere che questa conoscenza si trasformi in una sorta di obbligo della buona società, ed esaltandone il piacere che ci regala fin dall'infanzia.

Euro 15,00

Clara e Gigi Padovani
CONOSCERE IL CIOCCOLATO

Clara e Gigi Padovani CONOSCERE IL CIOCCOLATO



IL LETTORE GOLOSO

collana diretta da Allan Bay

PONTE ALLE GRAZIE

Nonostante negli ultimi anni il cioccolato sia stato tanto celebrato e i banchi dei supermercati trabocchino di tavolette, pochi possono dire di conoscerlo veramente. Noto per le sue virtù, ma anche con l'immeritata fama di non essere «dieteticamente correct», il «cibo degli dèi» sta conoscendo una diffusione sempre più differenziata, alla quale fa eco la proliferazione di pubblicazioni di ogni tipo.

Davvero il cioccolato svizzero è il migliore? Qual è la tavoletta che fa ingrassare di più? Volete scoprire i più curiosi piatti al cacao? E sapevate che l'85 per cento del cioccolato è prodotto con la varietà botanica di cacao meno pregiata? Il giornalista Gigi Padovani e la moglie Clara, autrice di libri di cucina, hanno condensato dieci anni di visite e incontri nel mondo del cioccolato per realizzare un identikit completo e autorevole dell'«oro bruno»: in pagine sapienti, ricche di aneddoti e citazioni letterarie, lo vediamo venire alla luce, ne riviviamo la storia, ne osserviamo la lavorazione, fino a scoprirne proprietà e composizione. Una lettura gustosa e al tempo stesso un indispensabile strumento di consultazione, per rendere ancora più interessante una delle più seducenti esperienze del palato. Queste pagine offrono anche la prima completa guida alla degustazione e una selezione di indirizzi golosi per mettere in pratica le conoscenze. Mangiare del cioccolato non sarà più la stessa cosa.