

Piccola Storia della Nutella

Il Giandujot



Era il 1945.. la guerra era appena finita e Mastro Pietro FERRERO nel retrobottega della sua pasticceria di Alba passava le notti insonne per trovare la Formula Magica.

Erano tempi duri... non c'erano soldi in giro, solo macerie e gente che tentava di ricostruirsi una vita disastrosa da un conflitto spaventoso e terribile, che aveva devastato cose e persone.

Mastro Pietro voleva trovare una ricetta per fare qualcosa di buono che non costasse troppo e che facesse sentire chi lo mangiava "ricco".

Una notte mescolò al cioccolato

gianduja del burro di Cocco in quantità, ci mise un po' di graniglia di nocciole (poca, pochissima) e lo amalgamò per bene poi lo mise nello stampo a raffreddare. Il mattino dopo si trovò con dei panetti di cioccolato ottimi da tagliare a fette e quindi da vendere ai negozi per il dettaglio.

Il prodotto ebbe un successo inaspettato e Pietro Ferrero ebbe un'altra geniale intuizione: distribuire il suo prodotto non solo in panetti da tagliare, ma anche in porzioni più ridotte da vendere singolarmente, nacque il cremino "Giandjot". una specie di mattoncino 6x4x1 con la consistenza simile ad un gianduiotto morbido, inseminato di graniglia di nocciola tostata. Questa specie di cremino era avvolto in una stagnola verde smeraldo con sopra una nocciola e doveva essere, insieme al pane, la merenda dolce per eccellenza. E costava solo 10 lire.



In seguito ricevette l'effigie di Gianduja e la carta dorata, si allungò un centimetro e ingrassò di 5 gr. di peso, salendo a 15 lire.

Era ottimo, regalo ambito dal bambino e già allora ce ne era sempre una scatola vicino alla cassiera del negozio che con il resto magari allungava al posto delle 15 lire un Giandujot al bambino... poteva la mamma dire di no?

Era però poco spalmabile, buono da mordere.

leccare o succhiare, ma, pur sciogliendosi tra le dita in pochi secondi, opponeva resistenza al coltello usato a spatola, specie se a temperature non troppo alte e sbriciolava la mollica del pane...

La Supercrema

Anche questa è una leggenda e quindi come tutti i miti di incerta origine...alcuni sostengono che nella torrida estate del 1949 i panetti di "Giandujot" si scioglievano come neve al sole così i negozianti decisero di mettere la crema in barattoli e di rivenderla come crema da spalmare. Altri invece sostengono che il cioccolato si sciolse nei magazzini di Alba e il prodotto fu immediatamente travasato in dei barattoli.

Io credo che Ferrero, vista la scarsa spalmabilità del Giandujot che resta più un cioccolatino che una crema e si ritrova, con il passare degli anni, a subire la concorrenza del cioccolato in tavoletta (io all'epoca andavo matto per il cioccolato al latte di Talmone), cambia nella ricetta dal burro di Cocco con l'olio di palma,



ed ottiene una crema semifluida che mette in un vaso di vetro o in una scatola di latta. La chiama SUPERCREMA. (in un primo tempo Giandujot Supercrema per ricordarne la parentele). la crema di cioccolata più economica e buona sul mercato, 5100 calorie, 1 kg di prodotto, 500 lire.!!!

Il nuovo prodotto veniva venduto barattoli di vetro o scatole di latta.

Nasce la Nutella

Siamo al 1964 ed ecco ultimo colpo di genio, Stavola è il figlio Michele che dovendo cambiare il nome alla SUPERCREMA perché la legge impedisce l'uso dei rafforzativi "SUPER" davanti ai prodotti (allora veramente abusato), cambia ancora una volta la ricetta e la rende ancora più morbida e cremosa, le conferisce quel senso di allappante che è unico ed inimitabile nelle creme al cioccolato anche più "nobili" come la Novi o la Cafferel, e trova un nome unendo al "nut" di nocciola in inglese la desinenza "ella" un vezzeggiativo che evoca bontà e dolcezza...



nasce la NUELLE!

Altro colpo di

genio... il

contenitore base

diventa un bicchiere

di vetro, ben sapendo che l'economia povera di allora

avrebbe gradito l'idea di farsi gratis il servizio di bicchieri

da dodici ed apprezzato la sensazione di igiene che il vetro

dava rispetto alla plastica, e se le mamme comperavano

volentieri, noi le aiutavamo svuotando i bicchieri del

contenuto.

