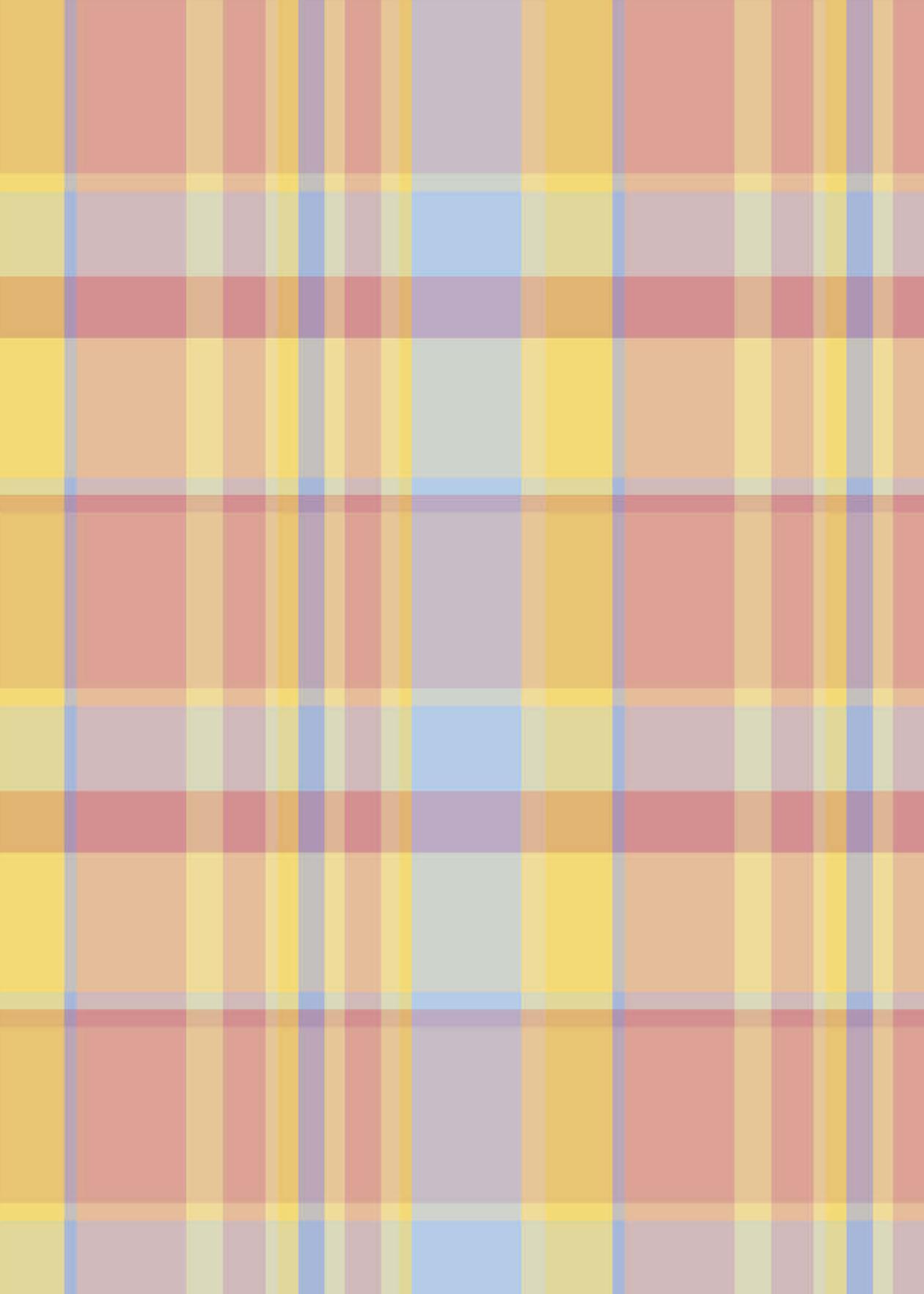


Cozinhar com **nutella**[®]

Receitas simples e originais para
fazer em família



*Quinta Essência**





nutella[®]:
a história

Do «Supercrema Giandujot» à **nutella**[®]

Foi nas traseiras da pastelaria fundada em 1944 por Pietro Ferrero, na pequena aldeia piemontesa de Alba, que nasceu o antepassado do que seria a novidade revolucionária dos anos de reconstrução de Itália e uma das especialidades confeitarias mais conhecidas do mundo: a **nutella**[®].

Na origem do produto há a paixão e a grande aspiração de Pietro Ferrero, que desejava oferecer ao maior número possível de consumidores um alimento açucarado, nutritivo e pouco dispendioso, capaz de substituir o chocolate, então considerado um produto de prestígio reservado às classes sociais mais altas.

Este produto, na altura conhecido como *Giandujot*, conquistou rapidamente o mercado local, em virtude do seu preço ser mais acessível do que o do chocolate tradicional.

O *Giandujot* era particularmente apreciado pelas crianças, que o podiam consumir com pão, ao lanche.

No entanto, o produto tinha um inconveniente: era difícil de espalhar. Assim, foram feitas investigações no sentido de modificar a receita e torná-la mais cremosa.

Então, em 1949, o resultado esperado foi alcançado: um creme de cacau com avelãs que toma o nome de *Supercrema Giandujot*.

No mesmo ano, o irmão do fundador, Giovanni Ferrero, pegou numa amostra do produto, levou-o a Roma e apresentou-o na Câmara para o fazer homologar.

A nova versão do produto obteve de imediato um enorme êxito, e um dia, enquanto estava em Milão com a sua furgoneta para se encontrar com um fornecedor, Giovanni viu-se rodeado por uma multidão que queria comprar-lhe diretamente o *Supercrema*.

Esta experiência teve repercussões imediatas na evolução da estrutura de distribuição.

Foi estabelecida uma relação direta com os retalhistas, o que favoreceu, em Itália, um crescimento rápido da fama da pasta para barrar.

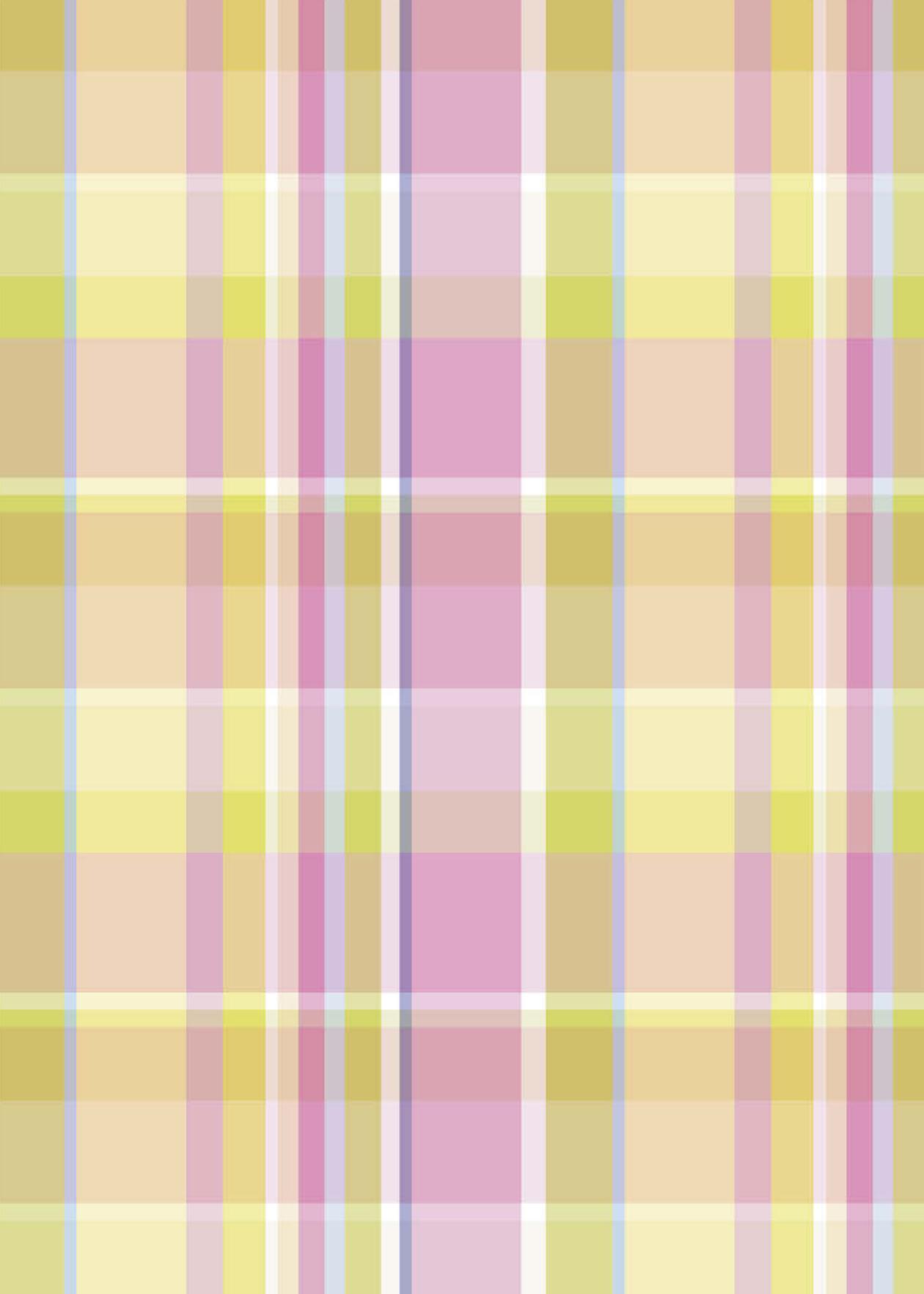
A evolução do produto que, de alimento de prazer se tornou parte integrante da alimentação, sofreu várias modificações, não só a nível de embalagem, mas também na orientação da mensagem publicitária: foi doravante dirigida à criança e à mãe, esta última considerada a principal responsável pelas escolhas e compras nutritivas.

Porém, o produto só se desenvolve verdadeiramente em 1964, o ano em que a designação *Supercrema* foi abandonada para dar lugar a uma marca particularmente marcante e compreensível para todos, mesmo para além das fronteiras de Itália.

Michel Ferrero, filho do fundador da sociedade, compreendeu intuitivamente o potencial da internacionalização do produto, em especial nos países anglo-saxões e de expressão alemã, caracterizados por um elevado consumo de chocolate. Faltava então encontrar um termo facilmente compreensível e pronunciável nas diferentes línguas.

Pensou-se então na matéria-prima, a avelã, traduzida pelo termo inglês (hazel)*nut*, ao que se juntou o sufixo *-ella*, que tinha uma conotação positiva e que podia facilmente ser pronunciado em qualquer língua do mundo.

Foi assim que nasceu a marca **nutella**[®], hoje reconhecida em numerosos países como um dos principais produtos representativos de Itália, um mito do imaginário coletivo.



nutella[®] :

o mito

nutella®: o mito

Como todas as criações inspiradas, a **nutella**® possui um espírito animador que vive através dos seus componentes físicos.

A **nutella**® é feita para ser barrada no pão, mas é com mais frequência comida à colherada diretamente do frasco. Toda a gente parece ter recordações ligadas à **nutella**®, lanches festivos e incursões noturnas aos recantos da cozinha. Na verdade, o consumo de **nutella**® é incontestavelmente uma paixão devoradora e irreprimível.

O mote da campanha publicitária italiana *Che mondo sarebbe senza nutella*®? (O que seria o mundo sem **nutella**®?) faz claramente alusão à imagem composta que o produto tem para os seus «fãs». Para cada um deles, a **nutella**® contém uma imagem personalizada baseada em atitudes, gostos e desejos pessoais.

No catálogo da exposição dedicada às «coisas que identificam a vida italiana no mundo», a escritora Rita Cirio define **nutella**® como o «doce creme dos desejos» e «uma espécie de madalena de Proust maleável e coletiva».

A **nutella**® fez a sua aparição no mundo do espetáculo no filme *Bianca*, de Nanni Moretti, onde é apreciada à colher. É igualmente degustada à colher por Ombretta Colli que, em cada episódio da série *Una donna tutta sbagliata*, a devora avidamente diante de um telefone inexoravelmente mudo...

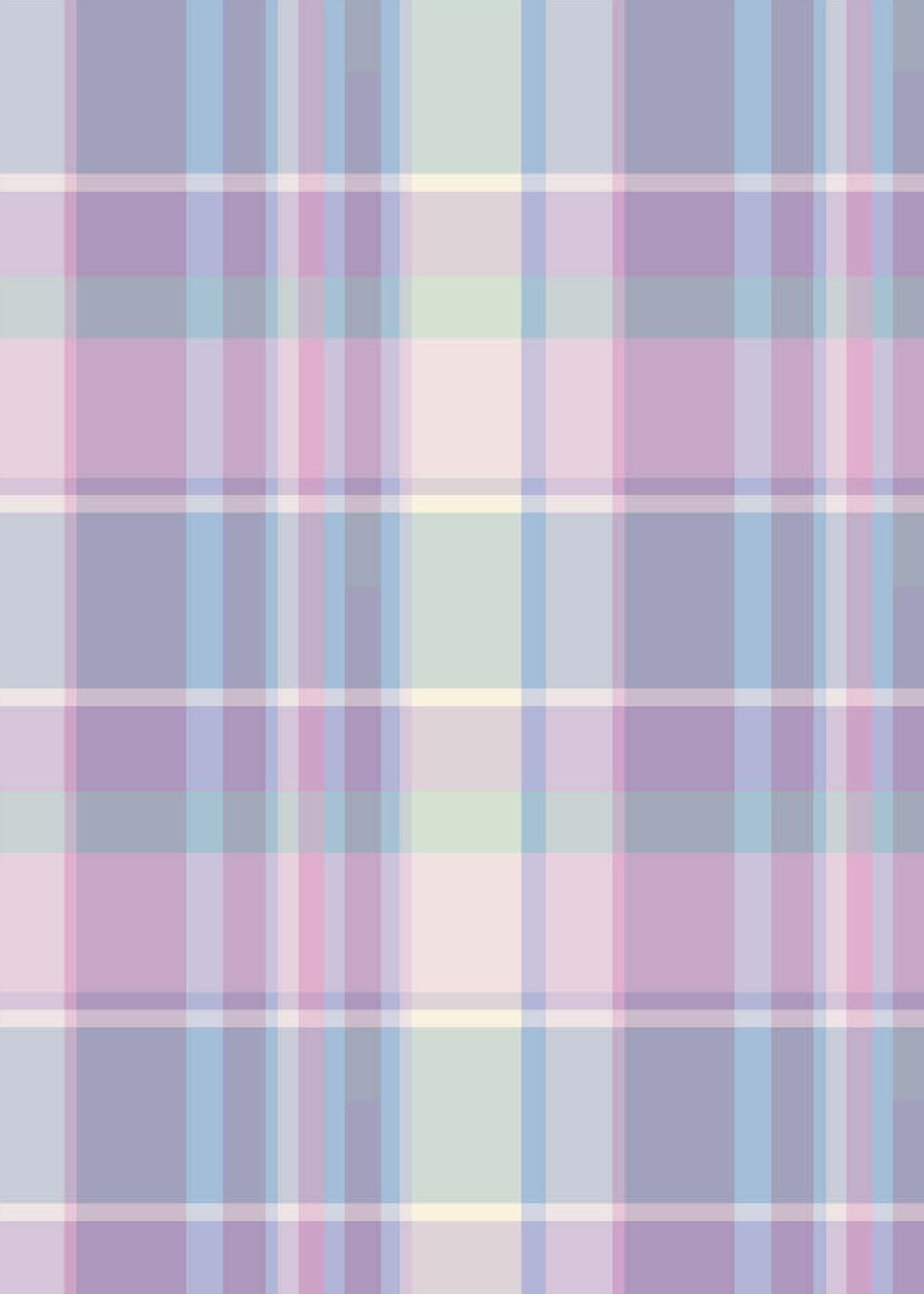
Muito longa é a lista de filmes que deram à **nutella**® um papel mais ou menos importante, pois o produto tornou-se parte da vida quotidiana e é um símbolo de Itália.

Internacionalmente reconhecida como um verdadeiro fenómeno de massas, a **nutella**® foi tema em 1995 de um artigo na revista *New Yorker*, a mais lida semanalmente pelos intelectuais americanos.

A lista de artigos sobre a notoriedade do produto estende-se a questões de natureza diversa: da atualidade ao espetáculo, da economia ao desporto, da política à cultura.

Em 1993, escreveu-se no jornal diário *La Stampa* sobre a **nutella**[®]: «uma paixão devorante, incontrolável. Impressionou chefes de Estado, enfeitiçou artistas, seduziu poetas. O amor pela **nutella**[®] é inexplicável... mais do que um alimento, é uma categoria do espírito, um estado de percepção mais elevada.»

Esta grande transversalidade, sem distinção de idade, classe social e estatuto torna-se assim um mundo extremamente heterogéneo e vasto, mas ao mesmo tempo agregador, único e rico em valores intimamente partilhados.



nutella[®]:

as receitas



Bolachas de chocolate

Ingredientes para
20 bolachas

Para as bolachas:

3 ovos

120 g de açúcar

100 g de farinha

15 g de chocolate em pó

Para o recheio:

nutella® q.b.

Para a decoração:

açúcar em pó q.b.

Bata os ovos com o açúcar, junte a farinha e o chocolate em pó.

Forre um tabuleiro com papel vegetal e disponha pequenas colheradas do preparado, deixando um espaço de 5 cm entre eles.

Leve ao forno pré-aquecido a 190 °C, cerca de 10 minutos.

Solte as bolachas e deixe arrefecer. Junte-as duas a duas, recheando-as com **nutella**®.

Coloque as bolachas num prato e polvilhe com açúcar em pó.

A quantidade de **nutella**® na receita não pode ultrapassar os 15 gramas por pessoa.







Velas deliciosas

Ingredientes para 4 pessoas

- 10 cl de natas
- 3 c. de sopa de cacau amargo em pó
- 2 c. de sopa de açúcar em pó
- 12 biscoitos de chocolate (ou outros bolinhos semelhantes)
- 60 g de **nutella**[®]
- 4 morangos grandes

Bata as natas, junte o cacau e o açúcar em pó. Sobreponha 3 biscoitos, colando-os com **nutella**[®]. Repita a operação com todos os biscoitos. Encha um saco de pasteleiro com a mistura das natas, do cacau e do açúcar e desenhe um pequeno anel sobre o último biscoito de cada montinho. Lave os morangos e coloque-os com cuidado no centro do anel de creme de cacau. Leve ao frigorífico algumas horas e sirva.







Creme de café

Ingredientes para 4 pessoas

100 g de açúcar
30 g de manteiga amolecida
120 g de queijo mascarpone
60 g de **nutella**[®]
1 chávena de café forte
licor de café
leite q.b.
4 palitos *la reine*

Para decorar:

alguns grãos de café

Misture o açúcar com a manteiga, junte o *mascarpone*, a **nutella**[®] e o café. Dilua o licor de café num pouco de leite. Prepare 4 chávenas, dispondo em cada uma delas um *palito la reine* embebido na mistura do licor com o leite, cubra com o creme de *mascarpone* e decore com grãos de café. Reserve algumas horas no frigorífico antes de servir.







Gelado com **nutella**[®]

Ingredientes para 4 pessoas

2 gemas
100 g de açúcar
2 c. de sopa de **nutella**[®]
½ l de leite quente
50 g de natas

Bata as gemas com o açúcar, junte a **nutella**[®], o leite quente e as natas batidas e misture bem. Numa máquina de fazer gelados, e seguindo as instruções, prepare o gelado com o creme anterior. Reserve no congelador até servir.

A quantidade de **nutella**[®] na receita não pode ultrapassar os 15 gramas por pessoa.





