



4. CIOCCOLATO, ISTRUZIONI PER L'USO



Non è la prima volta che Clara e Gigi Padovani, giornalisti e *foodwriter*, trattano argomenti “dolci”, infatti in passato si sono già occupati di libri sulla Nutella che hanno riscosso un notevole successo.

Quest'ultima pubblicazione è forse più “tecnica”, ma è molto interessante seguire il percorso che porta dalle origini del cacao e delle piantagioni nei vari continenti fino alla storia dei cioccolatieri artigiani più famosi passando per la descrizione di tutte le possibili declinazioni e lavorazioni del cioccolato, sia esso fondente, al latte, bianco o gianduia da cui si ricavano tavolette, cioccolatini, praline e via dicendo. Non mancano istruzioni per degustarlo e apprezzarlo al meglio, utili “dritte” per leggere le etichette e acquistare i prodotti migliori, indicazioni sugli abbinamenti, indirizzi di produttori e maestri pasticciieri, vizi e virtù della golosa spezia e un utile glossario.

CONOSCERE IL CIOCCOLATO | Clara e Gigi Padovani
 Ponte alle Grazie | pp. 320 | PREZZO 15 euro