

IL CASO

Ceci, sciroppo di riso e niente più latte La Nutella vegana ora sfida i puristi

Italia, Francia e Belgio
sono le nazioni pilota
dove i vasetti saranno
distribuiti

di Maurizio Crosetti

TORINO - I Nutellomani sono già in caccia come caimani, battono la pianura e la campagna, rovistano negli scaffali, puntano i prodotti per la prima colazione in ogni supermarket o negozietto per stringere un trofeo che è soprattutto una risposta. In quel barattolo col tappo verde, identico nella forma a quell'altro, il classico, eterno e intramontabile, ci sarà per forza la soluzione al grande quesito: di cosa sa, la Nutella vegana?

È arrivata da poche ore ed è già un prodotto di culto, perché per il momento è quasi introvabile. Ma tra qualche giorno, tutti sapremo. Perché sviteremo, affonderemo il cucchiaino (astenersi cucchiaini e perditempo), lo caccheremo in bocca e potremo finalmente dire com'è, che gusto ha, di cosa profuma e, soprattutto, se la cremosità è proprio la stessa. Conosceremo il sacro mistero della nutellitudine vegetariana.

Per la verità, qualcuno già si è esposto su Tik Tok con video dove si azzardano le prime recensioni volanti, per lo più favorevoli. Per questi pionieri dell'assaggio, la "Nutella Plant Based" funziona ed è una gemella siamese della nostra amata compagna d'infanzia, un primo amore che se la giocava alla grande con la mamma e la maestra. Il gusto è

quello, forse con una punta di dolce in più (ma c'è dentro il sale, per bilanciare) e la consistenza idem. Se lo augurano tutti gli intolleranti al lattosio (nella Nutella *green* sparisce dagli ingredienti il latte scremato in polvere) e i cosiddetti "flexitari", che non sono creature piovute dallo spazio ma persone attente a ridurre le proteine animali dalla dieta: in Italia, più o meno 12 milioni di individui.

Sono occorsi dieci anni di esperimenti e diciotto mesi di lavoro seriatissimo per passare dal progetto al vasetto. Ieri la presentazione alla stampa, nei prossimi giorni gli arrivi negli alimentari di Italia, Francia e Belgio, le nazioni-pilota alle quali nel 2025 seguirà il resto d'Europa. Una costola non marginale del mezzo miliardo di tonnellate di Nutella consumate in 170 paesi. Quando, il 20 aprile 1964 (pioveva) uscì dallo stabilimento di Alba il primo vasetto della meravigliosa invenzione di "monsù" Michele Ferrero, il Salinger dei pasticci, nessuno avrebbe immaginato che 60 anni più tardi ci sarebbe stata anche la Nutella "vegetale al 100 per cento": nel mondo di allora era proprio impensabile. Ma nel mondo di oggi nessuno può far finta che le proteine animali vadano bene e facciano bene a chiunque, abbiamo imparato ad alimentarci con maggiore equilibrio nella speranza che venga smentito quel vecchio detto se-

condo cui le cose più buone sono quelle che fanno più male.

La Nutella vegana è stata approvata dalla "Vegetarian Society" (va qui ricordato che entrambe le Nutelle, la classica e la *green*, sono prive di glutine). Non viene prodotta ad Alba, nella casa madre di un impero planetario, ma nello stabilimento di Sant'Angelo dei Lombardi, in quell'Irpinia dove la Ferrero scuote noccioli da decenni. Si tratta di un'evoluzione della specie che negli ultimi vent'anni ha visto arrivare gli snack alla Nutella, poi i biscotti, i muffin, i croissant e addirittura i gelati, con buona pace dei puristi per i quali, comunque, il palato regna sovrano: qui cambia il paradigma, non è una semplice variante di gusto, non una qualsiasi crema vegana ma una Nutella fatta e finita.

Il leggendario Michele Ferrero, per tutti "il titolare", come lo chiamavano i suoi affezionati dipendenti (lui aveva capito, come Adriano Olivetti, che il lavoratore felice lavora meglio e di più, dunque evviva il welfare sociale, gli asili per i bambini, il medico gratis, i premi di produzione e mai un giorno di sciopero), assaggiava di persona ogni nuovo prodotto e andava di nascosto nei supermercati per vedere cosa scegliesse la gente, e come la sua merce venisse



esposta. Era, Ferrero, un antenato forse inconsapevole del “glocal” e creò uno tra i cibi più mondiali e casalinghi di ogni tempo. Ma nemmeno lui poteva ipotizzare che un giorno, insieme alla “nocciola tonda e gentile delle Langhe” (si chiama così), nella ricetta in parte segreta della Nutella dove compaiono pure zucchero, olio di palma, cacao, lecitina di soia e vanillina, oltre al magico “quid” che riguarda la scioglievolezza e che nessuno svelerà mai («Una fesseria: se lo sapete...», diceva il titolare), potessero apparire la farina di ceci e lo sciroppo di riso.

D'accordo i ceci, forse meglio nel minestrone, ma lo sciroppo di riso chi l'aveva mai sentito nominare? E invece, senza mancare di rispetto a Jo Condor, ai Coccodritti e alle Tartallegre, la nuova miscela fa il suo ingresso con squilli di tromba nei vasetti da 350 grammi (finiscono subito!), al prezzo suggerito di 4,49 euro. Seguirà di battito. © RIPRODUZIONE RISERVATA

Il mondo di Nutella



14 MILIARDI DI EURO l'ultimo fatturato

LA RICETTA

- Zucchero Olio di palma
- Con ceci e sciroppo di riso
- Niente latte
- Cacao magro (7,4%)

EMULSIONANTI:

- Lecitine (soia) Vanillina

1,7 VOLTE la circonferenza della Terra unendo i barattoli prodotti in un anno

39 MILIARDI DI EURO il patrimonio di Giovanni Ferrero, l'uomo più ricco d'Italia



Il film

Nanni Moretti con il barattolone di Nutella in una scena del film "Bianca" del 1984 dove spalma su grandi fette di pane la famosa crema alle nocciole