

# NUTELLA: STORIA, EVOLUZIONE E SUCCESSO

## Le Origini: Dalla Necessità alla Genialità

La storia della Nutella inizia in Italia negli anni difficili della Seconda Guerra Mondiale. In quel periodo, il cioccolato era un bene raro e costoso a causa della scarsità di cacao. Pietro Ferrero, un pasticciere di Alba, una cittadina del Piemonte, decise di trovare una soluzione alternativa per creare una crema dolce spalmabile che mantenesse il gusto del cioccolato ma fosse più economica e accessibile.

Nel 1946, Ferrero ideò un impasto a base di nocciole, zucchero e una piccola quantità di cacao, che chiamò "**Pasta Giandujot**", ispirandosi alla famosa tradizione piemontese del cioccolato gianduia. Il prodotto venne inizialmente realizzato in blocchi solidi, che potevano essere tagliati e posati sul pane. Questa prima versione si dimostrò un successo e spinse Ferrero a sperimentare ulteriormente per rendere il prodotto più morbido e facile da spalmare. Nel 1951, nacque la **Supercrema**, un'evoluzione della Pasta Giandujot che aveva una consistenza più cremosa. Questa versione riscosse ancora più successo e divenne molto popolare tra le famiglie italiane, che iniziarono a utilizzarla abitualmente a colazione e merenda.



## La Nascita della Nutella

Dopo la morte di Pietro Ferrero nel 1949, il figlio Michele Ferrero prese in mano l'azienda e decise di perfezionare ulteriormente la ricetta della Supercrema per renderla ancora più appetibile e riconoscibile a livello internazionale. Nel 1964, dopo anni di ricerche e miglioramenti, Ferrero lanciò ufficialmente **la Nutella**, con un nuovo nome che suonava bene in molte lingue e richiamava il suo ingrediente principale, la nocciola (nut in inglese). Il primo vasetto di Nutella venne prodotto nello stabilimento di Alba il 20 aprile 1964.

Il successo fu immediato: la Nutella si distingueva per il suo sapore unico, la sua consistenza vellutata e il perfetto equilibrio tra cacao, nocciole e zucchero. Presto divenne un fenomeno non solo in Italia, ma anche nel resto d'Europa, diffondendosi rapidamente grazie alla sua qualità e al marketing innovativo dell'azienda Ferrero.

## L'Internazionalizzazione: Nutella Conquista il Mondo

Negli anni '70 e '80, la Nutella si affermò come un prodotto di culto in diversi paesi europei, dagli scaffali dei supermercati in Germania e Francia fino alle tavole delle famiglie in Spagna e nei Paesi Bassi. L'azienda Ferrero si espanse con nuovi stabilimenti e iniziò a produrre Nutella su larga scala per soddisfare la crescente domanda. Negli anni '90, Nutella divenne un prodotto globale, conquistando mercati come gli Stati Uniti, il Canada, l'Asia e il Sud America. Il marchio fu in grado di superare barriere culturali e alimentari grazie alla sua versatilità: veniva utilizzata non solo sul pane, ma anche per la preparazione di dolci, crepes, biscotti e dessert.

Ferrero investì molto nella pubblicità e nella creazione di un'immagine legata alla gioia e alla condivisione. Gli spot televisivi e le campagne pubblicitarie rafforzarono il concetto che la Nutella era una colazione perfetta per i bambini e un piacere irresistibile per gli adulti.

## Gli Ingredienti e la Ricetta Segreta

Uno degli elementi chiave del successo della Nutella è la sua ricetta, che nel corso degli anni è rimasta quasi invariata. Gli ingredienti principali sono:

**Nocciole:** le nocciole sono un elemento fondamentale della Nutella e provengono principalmente dall'Italia e dalla Turchia.

**Cacao:** il cacao utilizzato è di alta qualità e viene selezionato attentamente.

**Zucchero:** presente in quantità elevate per dare dolcezza e cremosità.

**Latte scremato in polvere:** conferisce una consistenza vellutata.

**Olio di palma:** utilizzato per la sua stabilità e per garantire la cremosità del prodotto.



La Ferrero ha sempre mantenuto il segreto sulla proporzione esatta degli ingredienti, rendendo la Nutella un prodotto unico e difficilmente imitabile.

### Il Dibattito sull'Olio di Palma

Negli ultimi anni, Nutella è stata al centro di polemiche legate all'uso dell'olio di palma. Alcuni studi hanno sollevato dubbi sugli effetti ambientali della coltivazione intensiva di questo ingrediente e sui possibili rischi per la salute. Ferrero ha risposto alle critiche dichiarando che

l'olio di palma utilizzato nella Nutella è certificato **sostenibile** e viene lavorato a temperature controllate per garantire sicurezza e qualità. L'azienda ha investito in pratiche più responsabili per ridurre l'impatto ambientale, assicurandosi che la produzione dell'olio di palma non contribuisca alla deforestazione.

### Nutella e la Cultura Popolare

Oltre a essere un alimento amato da milioni di persone, la Nutella è diventata un vero e proprio fenomeno culturale.

**Il "World Nutella Day":** Dal 2007, il 5 febbraio si celebra il "World Nutella Day", una giornata dedicata alla celebrazione di questa crema spalmabile. L'evento è nato spontaneamente dai fan e oggi è riconosciuto ufficialmente dalla Ferrero.

**Museo della Nutella:** Nel 2014, in occasione del 50° anniversario della Nutella, Ferrero ha aperto a Alba un museo temporaneo dedicato alla storia del prodotto.

**Merchandising e Collaborazioni:** Nutella ha lanciato edizioni limitate con packaging personalizzato, collaborazioni con marchi di moda e persino una linea di prodotti da forno.

### L'Evoluzione e il Futuro della Nutella

Negli ultimi anni, Ferrero ha continuato a innovare il marchio Nutella con nuovi prodotti come:

**Nutella B-ready:** una barretta croccante ripiena di Nutella.

**Nutella Biscuits:** biscotti ripieni di crema Nutella, lanciati con grande successo in Europa.

**Nutella & Go!:** confezioni con Nutella e grissini da intingere, perfette per il consumo fuori casa.

L'azienda sta inoltre lavorando a ricette alternative per soddisfare le esigenze dei consumatori più attenti alla salute, come versioni con meno zucchero e senza olio di palma.

### Conclusione

La Nutella è più di una semplice crema spalmabile: è un simbolo dell'eccellenza italiana nel mondo. La sua storia è il risultato di un'idea geniale nata dalla necessità e trasformata in un fenomeno globale grazie alla visione innovativa della famiglia Ferrero. Oggi, dopo più di 60 anni, Nutella continua a essere uno dei prodotti più amati, con milioni di fan in tutto il mondo. Che sia spalmata su una fetta di pane, usata per dolci o gustata direttamente dal cucchiaino, Nutella rimane un piacere unico che evoca ricordi d'infanzia e momenti di felicità.

E, come dice un vecchio slogan pubblicitario: **"Che mondo sarebbe senza Nutella?"**