

LA POLEMICA

Tiramisù
star per un giorno
negli Eataly store
ma è quello friulano

Miriade
a pagina XXVI

LA POLEMICA

Farinetti lancia il dolce nei suoi store
ribadendo la paternità friulana

Il Tiramisù day dimentica Treviso

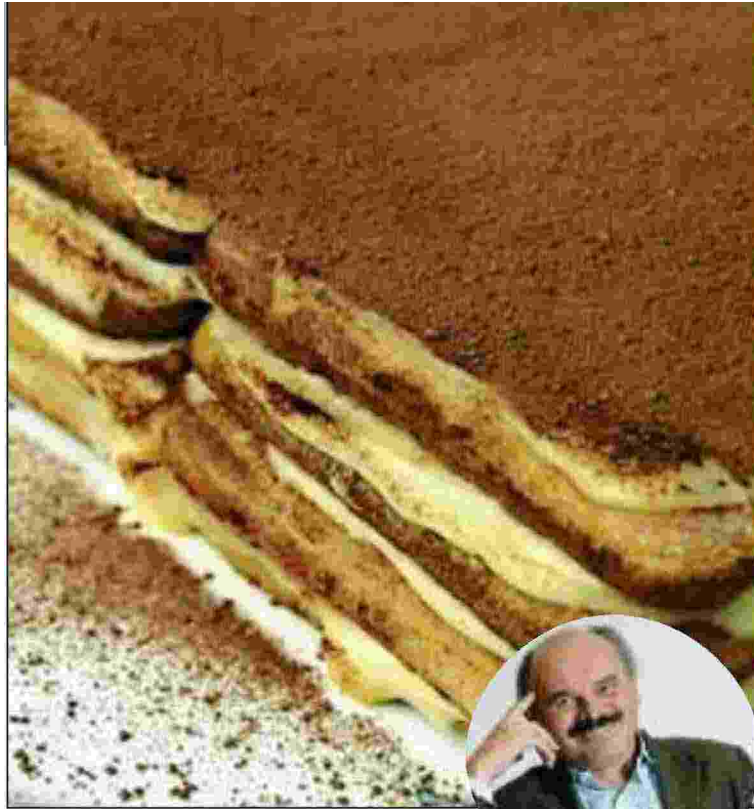
Michele Miriade

TREVISO

Farinetti lancia il “tiramisù day”. Ma nella versione friulana. **Eataly**, il colosso della distribuzione enogastronomica di **Oscar Farinetti**, ha deciso di dedicare la giornata di martedì 21 marzo al dessert italiano forse più amato e conosciuto nei quattro angoli del mondo: il Tiramisù. Per la prima volta, gli **Eataly** Store di tutto il mondo offriranno ai propri visitatori la possibilità di gustare ed acquistare il celebre dessert. E fin qua tutto bene, se non fosse che il dolce presentato è quello della ricetta riportata nel libro di Gigi e Clara Padovani “Tiramisù - Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato” (Giunti) dove i due autori collocano la nascita del dessert non tanto a Treviso ma in Friuli, menzionando altre realtà che ne hanno contribuito alla fama, come il ristorante Beccherie di Treviso. Una scelta che ha

riaperto una guerra di paternità mai cessata, quella fra Veneto e Friuli. D'altro canto è nelle cucine del ristorante Beccherie della famiglia Campeol, in piazza Ancilotto a Treviso, che è nato il “Tiramesù” poi italianizzato in Tiramisù. Sulla scelta di **Farinetti** non poteva mancare la risposta di Paolo Lai, attuale gestore delle Beccherie di Treviso. «Un'iniziativa bellissima quella di **Farinetti** - commenta il patron de Le Beccherie - che porta in primo piano il grande lavoro di Gigi e Clara Padovani per far luce sulla nascita del Tiramisù. Ma in tutto questo però va ricordato che le Beccherie hanno giocato un ruolo importantissimo poiché la ricetta del nostro Tiramisù è l'unica ad essere stata depositata presso l'Accademia Italiana della Cucina, poi la forte presenza dei trevigiani nel mondo ha portato ovunque un contributo fondamentale alla sua diffusione». Non da meno l'assessore alle attività produttive di Treviso, Paolo Camolei: «Il tiramisù è trevigiano e

lo difendiamo a spada tratta ad oltranza, il resto sono espressioni di chi vuole farsi della pubblicità, attirare l'attenzione per vendere; ricetta e nome sono nostri al centro per cento, non ci sono dubbi, il resto sono chiacchiere». Sulla questione interviene anche Annibale Toffolo, direttore di Taste Vin, rivista fondata da Giuseppe Maffioli. «Quando è stato presentato il libro degli autori in questione ho visto una documentazione relativa ad un conto di un ristorante in Friuli che cita come dessert il Tiramisù, ma questi non sono documenti ufficiali e Maffioli nel 1981 ha raccontato la storia del dessert e la ricetta originale e legittima è quella delle Beccherie. Poi ci possono essere, come ci sono, tante varianti rispetto a mascarpone, savoiardi, caffè e cacao, il tiramisù è trevigiano. Nel libro La cucina carnica del 1985, scritto da Pietro Adami, -conclude Toffolo- tra l'altro non si fa nessuna citazione al Tiramisù per il fatto che non esisteva in quella regione, quindi basta polemiche, il tiramisù è trevigiano»



CONTESTATA
la scelta di **Farinetti** in merito al Tiramisù



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.