

## L'EVENTO Il 21 marzo in 34 Paesi sarà celebrato il dolce Tiramisù, il giorno dell'orgoglio e torna la sfida tra Veneto e Friuli

Il 21 marzo sarà una giornata "dolce". Quel giorno, su idea di **Oscar Farinetti**, patron di Eatitaly, sarà la giornata del tiramisù. La festa principale si terrà a Trieste, ma celebrazioni sono previste in 34 paesi del mondo. E l'evento riapre la disputa tra Veneto e Friuli sulle origini del dolce.

De Min a pagina 9

**IL DOLCE**  
 Cremoso, profumato, delizioso, la primogenitura è contesa tra Treviso e Friuli. A destra il patron delle Beccherie Paolo Lai con lo chef e una collaboratrice

# Un giorno di festa per il tiramisù E si rinnova la sfida a Nordest

**IL CASO**  
 Contesa tra Friuli e Veneto: un'occasione di confronto sul primato dell'invenzione

*Al dolce è stato dedicato il 21 marzo, la prima edizione si terrà a Trieste*

**Claudio De Min**

Anche il tiramisù avrà la sua giornata di gloria sul calendario, aggiungendosi alla lista dei food day che già comprende il Nutella World Day (il 5 febbraio, dunque proprio domenica prossima), il Bagna Cauda Day, a fine novembre (con tanto di bacio della mezzanotte...all'aglio), la Giornata Mondiale del Latte voluta dalla Fao (1 giugno) o l'International Coffee Day (29 settembre), la Giornata dei vegani (1. Novembre) e il World Pasta Day (25 ottobre). Ebbene: il prossimo 21 marzo sarà dedicato al dolce italiano più famoso nel mondo. L'idea è partita da Clara e Gigi Padovani, autori del libro "Tiramisù - Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato" (Giunti) - i quali, nel loro tour di presentazione, sono passati prima di Natale anche per Mestre, facendo sosta all'Agriturismo "Segnavento" - con il supporto di **Eatataly**. Cosicché, la prima edizione avrà luogo in contemporanea proprio nei 34 Paesi dove la catena di **Oscar Farinetti** è presente. Partendo proprio da Trieste, ultima apertura di **Eatataly** e capoluogo della regione dove il Tiramisù "sarebbe" nato. Perché

il libro di cui sopra stravolge infatti la storia del dolce, scoprendone origini fra Gorizia e Udine e non - come da sempre si è detto e pensato - a Treviso: nato a Pieris e perfezionato a Tolmezzo, al mitico "Roma", secondo gli autori, i quali, peraltro, concordano sul fatto che sia poi stato il

Tiramisù trevigiano ad imporsi in Italia e nel mondo. Con una ricetta peraltro differente da quella friulana, anche se molto imparentata.

Discussione sulla quale anche il governatore del Veneto Luca Zaia era a suo tempo intervenuto: «Possono anche scrivere che l'hanno inventato in Bulgaria, ma la realtà è che si tratta di un dolce veneto». Quel che è certo - e qui i veneti hanno ragione senza se e senza ma - è che nel 1962 il "Tiramisù" venne codificato con l'ingresso nel menu de "Le Beccherie" a Treviso, e che da lì iniziò il suo viaggio trionfale, per diventare famoso nel mondo, dopo che - al contrario - la versione friulana non aveva saputo oltrepassare i confini regionali.

Così, #tiramisuday, il 21 marzo, sarà l'occasione per riaccendere la discussione, raccontare aneddoti, esibire prove, documenti, rispolverare ricordi, ascoltare

storie e confrontare ricette. E, soprattutto, goderne l'assoluta, goduriosa bontà. Ma anche scoprire, ad esempio, che il primo boom italiano del Tiramisù avviene dopo la seconda guerra mondiale, quando molti (anche convinti dalla Guida Michelin, che suggeriva l'indirizzo) andavano da Mario al Vetturino (a Pieris, nel Goriziano) per assaggiare la specialità, immortalata anche nella foto di matrimonio del pugile Tiberio Mitri e della Miss Italia 1948 Fulvia Franco.

"Un'iniziativa bellissima - dice, da Treviso, Paolo Lai, attuale patron de Le Beccherie - che porta in primo piano il grande lavoro fatto da Gigi e Clara Padovani sulla nascita del Tiramisù.

In tutto questo però va ricordato che Le Beccherie ha giocato un ruolo importantissimo. La ricetta del nostro Tiramisù è infatti l'unica depositata presso l'Accademia Italiana della Cucina e la forte presenza dei trevigiani nel mondo ha portato una spinta fondamentale alla diffusione di questo dessert. Il mio augurio è che questa iniziativa permetta di far conoscere tutta la storia del Tiramisù, coinvolgendo tutti coloro che ne hanno costruito un pezzetto".

© riproduzione riservata

**Il ristorante  
 le Beccherie  
 non ha dubbi:  
 nato qui**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.