

Eataly lancia in tutto il mondo il #tiramisuday

Il 21 marzo tutti gli store del colosso del gusto celebreranno le ricette "made in Fvg" del famoso dolce

di Giulia Basso

Il tiramisù come la gubana e il presnitz. Il dolce italiano più apprezzato al mondo ha origine in Friuli Venezia Giulia: è nato a Pieris (Gorizia) e a Tolmezzo (Udine). Con buona pace del governatore del Veneto, a cui questa paternità non va proprio giù, la storia dei natali made in Fvg del tiramisù e i documenti che la provano sono raccolti nel volume "Tiramisù-Storia, curiosità, interpretazioni del dolce più amato" (Giunti, 2016), a cura dei giornalisti Clara e Gigi Padovani. E ora anche Eataly sposa questa tesi e decide di divulgarla nel

mondo. Per questo ha indetto per il 21 marzo il #tiramisuday: una giornata dedicata a questo dolce, durante la quale negli Store Eataly di tutto il mondo saranno presentate le due ricette originali, la bisaiaca e la friulana, e la storia della loro nascita.

Una storia ripercorsa ieri nella sede triestina di Eataly, in occasione della presentazione dell'evento, dai due autori del libro accompagnati da Flavia Cosolo, figlia dello chef Mario, che ha inventato e proposto questo dolce nel suo ristorante "Al Veturino" di Pieris. «La storia del tiramisù s'intreccia anche con voi triestini - ha raccontato la signora Cosolo - Mio padre ideò la ri-

chetta mentre lavorava sui transatlantici del Lloyd Triestino. Era un tiramisù un po' diverso: si presentava in coppa e si preparava con crema zabaione, panna montata, pan di Spagna imbevuto al Marsala secco e cacao in polvere. Lo chiamò Coppa Veturino e dagli anni '40 lo propose nel suo ristorante».

Fu un cliente triestino a suggerire a Mario un nome diverso per il suo dolce: in tono scherzoso si rivolse alla cameriera, magnificando le doti afrodisiache del dolce in dialetto. Ecco l'origine del nome "tirimesù". La ricetta di Pieris pare essere la prima in assoluto, come testimonia la fotografia del 1950 che ritrae a

tavola due famosi novelli sposi: il campione triestino di pugilato Tiberio Mitri e Miss Italia 1948, Fulvia Franco. Nell'istantanea si vede con chiarezza la locandina appesa sul muro con la scritta "il tirime su di Mario vale più di quel che costa". Stando alle indagini svolte dagli autori del libro, anche la seconda ricetta "storica" del dessert italiano più amato al mondo è friulana, creata alle fine degli anni Cinquanta del Novecento all'Hotel Roma di Tolmezzo dalla cuoca Norma Pielli. Il Veneto è arrivato dopo: solo nel 1970, dicono gli autori, è stato codificato il "Tiramisù" delle "Beccherie" di Treviso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La presentazione del libro sul tiramisù a Eataly (foto Silvano)

