

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

*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 Eataly. Csicchè, 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 Eataly 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 "Tiramesù" venne codificato con l'ingresso nel menu de "Le Bec-

cherie" 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 do-

po 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

**I TREVIGIANI**



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

**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



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



## ILCASO

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