

# C'è il Tiramisù Day con la sfida dei pasticceri di Tolmezzo e Treviso

di Maurizio Bertera

Il primo giorno di primavera – dallo scorso anno – è anche il **Tiramisù Day**. Va dato merito agli scrittori e critici gastronomici Clara e Gigi Padovani, autori di *Tiramisù – Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato* (Giunti) di aver creato un vero e proprio sistema intorno a un dessert (forse il solo) che stimola le cuoche di casa, i grandi pasticceri e i pastry chef dei migliori ristoranti, visto che praticamente tutti i big della nostra cucina hanno cercato (e continuano a cercare) il giusto tocco d'autore. Sulla popolarità, la certezza viene dal fatto che la ricetta – parliamo della versione classica – è sempre la più ricercata sul web: se poi uniamo le mille varianti (persino senza uova, anche se i puristi inorridiscono) arriviamo a numeri da primato. Il segreto del successo? Ingredienti reperibili e non esotici: uova, mascarpone, zucchero, caffè e biscotti. Una ricetta semplice ma che permette una dose di personalità. E un'incredibile golosità, se fatto bene: è un comfort food a tutti gli effetti.



Invece regna l'incertezza sulle origini. Da qui l'idea di un grande evento che si terrà a **Bologna** nel parco agroalimentare **FICO Eataly World**. Sarà una simpatica "sfida" all'ultimo cucchiaino tra due squadre di pasticceri provenienti da Tolmezzo (UD) e Treviso, guidate dai rispettivi sindaci. Al termine dello show cooking, che incomincerà alle ore 12, un classico e dolcissimo "mezzogiorno di cuoco", le due brigate di pasticceri e cuochi lavoreranno insieme per offrire un tiramisù della pace, perché questo monumento della cucina italiana appartiene a tutti. Ci sarà comunque un tiramisù vincitore, come in ogni buon contest: a decretarlo sarà una giuria tecnica, composta da Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, Tiziana Primori, ad di FICO Eataly World, Gino Fabbri, presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Santi Palazzolo, maestro pasticcere che gestisce la pasticceria siciliana di FICO, oltre ad alcuni giornalisti e critici.

Perché **Treviso** e **Tolmezzo**? Sono le due città che storicamente si contendono il merito di aver determinato il successo del tiramisù. In terra friulana, all'Hotel Roma di Tolmezzo la cuoca Norma Pielli ha messo in menù il tiramisù nel 1959, ispirandosi a una ricetta di Pellegrino Artusi. Ma la Marca Trevigiana l'ha lanciato oltre i confini nazionali, grazie al ristorante Le Beccherie, dove Loli Linguanotto e Alba Campeol hanno creato nel 1970 il loro "tirame su" che ha trovato immediatamente decine di imitatori. Nel 2010 la ricetta originale de **Le Beccherie** è stata depositata con atto notarile presso l'Accademia Italiana della Cucina. Oggi il ristorante è guidato dal titolare Paolo Lai, in cucina la coppia di chef Manuel Gobbo e Beatrice Simonetti: è un nuovo ambiente che richiama al wine bar e nuovi piatti più moderni. Il tiramisù però classico non cambia, anche se non viene più servito a fette, ma in porzioni rettangolari. Per il futuro, l'imprenditore trevigiano ha in programma anche la realizzazione di uno spazio espositivo permanente, dedicato a questo dessert. "Una sorta di museo del Tiramisù, dove il visitatore goloso, proveniente da tutto il mondo, potrà conoscere la storia e il futuro di questo dolce" spiega Paolo Lai.

Per i consigli tecnici ci affidiamo alla somma autorità nel campo – per quanto riguarda i fornelli di casa – ossia **La Cucina Italiana**, magazine fondato nel 1929. Che indica i dieci punti fondamentali: 1) usare i Savoiard che essendo più grandi assorbono meno caffè e tengono meglio la forma. Il tiramisù è sì un dolce al cucchiaio, ma non deve essere troppo molle; 2) utilizzare sempre uova a temperatura ambiente e non lavarle sotto il getto d'acqua se sono sporche, ma pulirle con della carta. Il guscio non deve mai entrare a contatto con l'acqua. 3) come le uova, anche il mascarpone deve essere utilizzato a temperatura ambiente e anche leggermente lavorato con un cucchiaio per essere ammorbidito. Si aggiunge ai tuorli poco per volta; 4) i tuorli vanno montati con lo zucchero finché non diventano chiari e spumosi. Questo passaggio è fondamentale per ottenere una crema densa e compatta; 5) lo zucchero: ne bastano 5 cucchiaini per 500 gr di mascarpone e 5 uova e il trucco è aggiungerne metà ai tuorli e metà agli albumi; 6) pastorizzare le uova: crude possono essere pericolose quindi molto spesso vengono pastorizzate per eliminare eventuali batteri. Basta preparare uno sciroppo di zucchero (acqua e zucchero) bollente e versarlo in parte sugli albumi che montano e in parte nei tuorli; 7) utilizzare un caffè di ottima qualità e non quello in polvere per fare prima. Non zuccherare perché la crema è già molto dolce, aspettare che sia freddo prima di immergere i biscotti; 8) alcuni sostituiscono l'albume montato a neve con la panna montata, ma è sconsigliabile perché il dolce diventerà molto più grasso e meno digeribile. Altri, per una versione light, utilizzano la ricotta al posto del mascarpone...buono, ma non chiamatelo tiramisù!; 9) i biscotti vanno bagnati con il caffè, non ammolati. Mettere il caffè freddo in un piatto fondo e passate velocemente i biscotti all'interno giusto il tempo di bagnarli; 10) il tiramisù va servito freddo: deve riposare in frigo qualche ora o anche una notte.



Tra gli osservanti del rito c'è sicuramente la famiglia Loiero, calabrese di origine, che proprio gestisce **Mascherpa**: la prima “**tiramisuteca**” di Milano e d'Italia – al numero 7 di via De Amicis – dove i protagonisti indiscussi sono tre: mascarpone, savoiardi e caffè. Il dolce è proposto nella versione purista e in numerose varianti colorate; affiancato da altre creazioni di pasticceria che ruotano sempre attorno ai suoi tre ingredienti chiave. Mascherpa ha un doppio significato per i milanesi. È il nome in dialetto del **mascarpone**, una particolare ricotta preparata in alpeggio, nella seconda metà della stagione, quando il latte è naturalmente più grasso e le temperature ambientali più miti. Ma è anche parte integrante di un'espressione bellissima, citata nella canzone di Enzo Jannacci Faceva il palo nella banda dell'Ortica: *'quei de la mascherpa'* ossia i contadini che portavano il prodotto dalla campagna e venivano considerati sempliciotti, sempre pronti a stupirsi, dai cittadini. In questo caso, la sorpresa è che la crema al mascarpone, realizzata dalla pasticceria Giovanna Anoaia è declinata secondo diverse ricette: dal tiramisù in barattolo a quello scomposto, dalle strip (strisce golose che ricordano

nell'aspetto gli éclair francesi) alle mini boule (piccole praline di cioccolato ripiene della loro crema). E la crema viene rivisitata per dar vita a gusti insoliti: frutti di bosco, mango, nutella, nocciola, pistacchio, fragola e cioccolato. Gli stessi savoiardi, che riprendono la ricetta dei sardi Pistoccus, sono prodotti da Giovanna grazie a uno stampo fatto fare su misura e declinati nelle insolite varianti al limone e al pistacchio. Quanto al caffè. la scelta spazia fra due tra i migliori micro torrefattori artigianali italiani, con cui è stata instaurata una collaborazione. Bello che a pensare a Mascherpa sia stata una famiglia del Sud, a conferma che sul tricolore oltre alla pizza, non stonerebbe un bel bicchierino (bicchierone...) di Tiramisù.