

Tiramisù, tutti lo vogliono ma il segreto è nel nome

Trieste lancia la “giornata mondiale”, Treviso risponde con la “contro settimana”
Non è un dolce così originale, a renderlo davvero irresistibile è l’accento sulla “u”

di Marina Grasso

Ci risiamo. La sfida sulla paternità del dolce italiano più famoso nel mondo si è riaccesa. A dare fuoco alle polveri è l’annuncio che il 21 marzo si celebrerà il Tiramisù Day, lanciato dal neonato negozio **Eataly** di Trieste da Clara e Gigi Padovani, autori del libro “Tiramisù: Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato” (Giunti, 2016). Come dicono loro «Da anni, in tutto il mondo, esistono i cosiddetti “food days”, sono un modo simpatico per celebrare un piatto o un prodotto molto amato, con cene speciali a casa o nei ristoranti, allietate da cinguettii social e qualche foto su Instagram». Iniziativa simpatica, magari non per la linea ma, insomma, niente di biasimevole.

E invece no. Anzitutto perché i coniugi Padovani, che nel loro libro hanno documentato - con citazioni in conti e menu, non con ricette - la nascita del Tiramisù tra il 1935 e la fine degli anni Cinquanta tra Pieris e Tolmezzo, avevano già provocato l’alzata di scudi dei trevigiani, che ne avevano attribuita la creazione in via definitiva alla famiglia Campeol, fino a pochi anni fa titolare del ristorante Le Beccherie (anche se qualcuno continua a sostenere sia nato qualche metro più in là, chi al ristorante Al Camin, chi in una casa chiusa dove la maitresse avrebbe rinvigorito con un analogo dessert i frequentatori). Inoltre, perché lo hanno fatto da Trieste, capoluogo della regione che vorrebbe strappare il primato al Veneto, anche se la prima edizione partirà in contemporanea in tutti e 34 i Paesi dove **Eataly**.

E se c’è chi, come l’attuale gestore delle Beccherie, l’ha presa bene («Un’iniziativa bellissima che porta in primo piano il grande lavoro svolto per far luce sulla nascita del Tiramisù»), c’è anche chi non ha gradito affatto la proposta. Come Tino Vettorello, chef e patron di Eat’s, che accusa **Oscar Farinetti**, patron di **Eataly**, di

averla formulata «in maniera poco rispettosa del Veneto, facendo passare l’idea che il Tiramisù è un dolce friulano». E che annuncia: «All’iniziativa di **Farinetti** possiamo rispondere con la “contro” Settimana del Tiramisù veneto, che promuoverò quanto prima nelle food hall Eat’s Cologniano e Milano».

Mentre aspettiamo il calcio d’inizio della partita Eat’s contro **Eataly**, forse è il caso di porci delle domande. Anzitutto: come ha fatto un semplice e ghiotto dolce alla crema a diventare una celebrità internazionale la cui paternità sembra non smettere di appassionare? Perché

piace moltissimo ai più, certo. Però è anche vero che la veloce combinazione di una pasta secca bagnata di caffè o liquore e coperta da una crema spumosa e grassa è patrimonio comune di tante culture, anche non italiane; è anche vero che si presta a un’infinità di variazioni e personalizzazioni che i pasticciere professionisti o dilettanti di ieri e di oggi hanno realizzato e continuano a ideare, dalle versioni con la frutta a quella vegana, da chi sostituisce i savoiardi con il

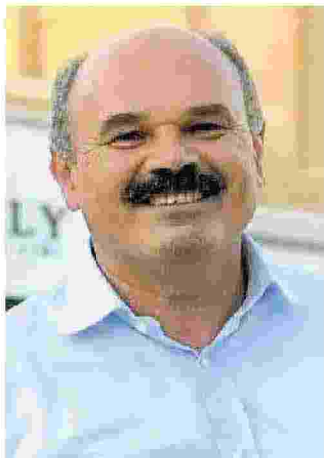
Pan di Spagna a chi lo “alleggerisce” usando la ricotta al posto del mascarpone.

Insomma: cosa c’è di così peculiare da meritare una “battaglia”? Il nome. Inimitabile, foneticamente piacevole e significativamente ammiccante.

Con tutte le allusioni che il “tirare su” suggerisce ma anche con quel simpatico accento che la lingua italiana concede ai monosillabi nei nomi composti e che rende la parola così gradevole, tanto che a un inglese, ad esempio, non viene in mente di chiamarlo “pick me up”. Un nome azzec-cato, azzeccatissimo. Vero motivo del contendere poiché la discussione non è sulla ricetta originale (che l’Accademia Italiana delle Cucine di Treviso ha depositato da un notaio nel 2010, sancendo come luogo di nascita la cucina delle Beccherie di Treviso) o sulla forma (che alla Beccherie di Treviso

era originariamente rotonda, mentre a “Al Vetturin”) di Pieris era addirittura in coppa), ma su chi per primo ha usato questo termine per definire un dolce straordinario, sì, ma che non è - diciamo - il trionfo dell’originalità. E così probabilmente l’ha ritenuto chi l’ha creato per prima o per primo, senza premurarsi di lasciarsi un documento celebrativo che si aiuterebbe a venir fuori da questa campanilistica querelle sulla paternità del Tiramisù.

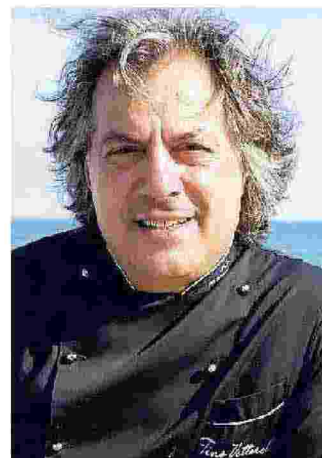
Che, intanto, senza dover dichiarare dov’è nato, è diventato patrimonio dei golosi di tutto il mondo.



FARINETTI - Eat'aly
 Dallo store friulano è partita l'idea della festa che si terrà il 21 marzo nei suoi 34 negozi



VETTORELLO - Eat's
 Pronto a replicare per rivendicare le origini del dessert più conteso nella storia della cucina



LA GUIDA

Luoghi e prodotti del "Magnar ben"

E fanno ventuno. Tante sono le edizioni della guida Magnar Ben diretta dal suo fondatore Maurizio Potocnik, enogastronomo e infaticabile promotore di uno dei territori più coinvolgenti al mondo in tema di enogastronomia: l'Alpe Adria. In questa macroregione che presenta un mix straordinariamente intrigante di macro e micro diversità ambientali, sociali, produttive, agricole, gastronomiche, da 21 anni Potocnik e il suo staff di

redattori scandagliano sapori e locali, visitano cantine, ristoranti e osterie per raccontare prodotti e territori. È nata così anche la nuova edizione della guida Magnar Ben - Best Gourmet 2017 che sarà presentata oggi alle 18.30 nella sede di Conegliano del main partner Eat's: sarà la prima occasione per sfogliare le sue 600 pagine nelle quali, con ampie descrizioni e immagini, sono illustrati e valorizzati 350 ristoranti - di cucina tradizionale, creativa-moderna, trattorie, osterie con cucina - e 150 grandi vini fortemente identitari. Anche quest'anno Magnar Ben si presenta con caratteristiche diverse da quelle di altre analoghe iniziative poiché, spiega Potocnik «valorizza anche la ristorazione tradizionale, molto trascurata in

altre guide più attente alla ristorazione moderna». Alla presentazione di oggi seguirà, dalle 20.30 l'esclusivo "Gran Galà dell'Alpe Adria" che ospiterà alcuni degli chef protagonisti di questa edizione e l'evento sarà anche replicato successivamente nella nuova sede Eat's di Milano. In giugno, poi, durante l'annuale manifestazione Best of Alpe Adria saranno consegnati gli "Awards" che premiano i migliori locali e vini selezionati, già resi noti. Il premio al miglior ristorante dell'Alpe Adria è stato attribuito alla Locanda Margon di Trento, ma non meno rilevanti sono i premi attribuiti a Da Nando di Mortegliano (ristorante della tradizione); Dimitri di Altavilla Vicentina (emergente); Il Fogolar/Là di Moret di Udine (ristorante d'albergo).

LA SFIDA

La prima ricetta è stata depositata in uno studio notarile

Veneto o Friuli? La querelle dura da decenni

