

Arriva la primavera con il #tiramisuday

Oggi si festeggia ovunque il dolce italiano più famoso Da New York a Trieste, show cooking con tanti chef



Pagina a cura di Gigi Padovani e Clara Vada

Oramai ogni giorno, o quasi, è dedicato a un cibo. Hanno incominciato gli americani, poi la moda è dilagata. Così l'8 febbraio scorso si è festeggiato il "National Potato Day", cioè la patata. Il 24 gennaio è stata la volta del burro di noccioline: il celebre peanut butter, seguito dal Nutella World Day, creato da una blogger per il 5 febbraio fin dal 2007. Così anche noi, dopo le polemiche nate tra Friuli Ve-

nezia Giulia e Veneto sulle origini del tiramisù, suscitate dall'uscita del nostro libro storico, abbiamo deciso di lanciare un #tiramisuday (sito ufficiale: www.tiramisuday.com). Sarà celebrato tutti gli anni il 21 marzo, primo giorno di primavera, perché non c'è niente di meglio di affondare il cucchiaino in quel dessert per dimenticare il grigiore dell'inverno. E in tutti i 34 Eataty del mondo oggi viene offer-

DAGLI USA ALLA CINA
La moda del tiramisù è dilagata in tutto il mondo: hanno iniziato gli americani poi il dolce italiano è diventato un must anche per gli chef più famosi e stellati

to un tiramisù: domenica scorsa è stato festeggiato a New York presso il Trade Center, con la scrittrice americana Francine Segan. Stasera a Trieste, nell'Ex Magazzino Vini sul lungomare, debutterà la Coppa Trieste e lo chef sloveno Tomaz Kavcic preparerà il suo "Boramisù", ispirato al vento che soffia dalle montagne verso il mare. Cogliete l'occasione. Stasera coccolatevi con un tiramisù: è facile da

fare e di sicuro successo. E' diventato un'icona della cucina italiana. La parola è ormai presente in 23 lingue, in Cina è la più cliccata sul web. Tante le citazioni letterarie, dagli italiani Chiara Gamberale e Marco Malvaldi alle inglesi Carole Matthews e Helen Fielding. Ha scritto Simonetta Agnello Hornby: rappresenta «un altro passo avanti nell'unione tra Nord e Sud», come puntello per la «fusione dolciaria della nostra nazione».

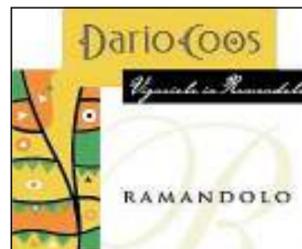
Non mancano anche i film: l'ultimo è quello di Fabio De Luigi, nel quale è preparato con i Pavesini. Come succede anche a casa Renzi: l'allora premier lo scrisse durante una chat, nel gennaio 2014, suscitando le ire dei trevigiani. E voi, come lo preferite?

(G.Pad.)

riproduzione riservata ©

Il vino

Il Ramandolo di Dario Coos dal Friuli



Il Verduzzo è un classico vitigno del Nord Est, che si trova sia in Friuli sia nel Trevigiano. Un'altra rivalità come per il tiramisù? In realtà le uve friulane che nascono tra i Colli Orientali danno i risultati migliori, soprattutto per la versione dolce, con l'appassimento in vendemmia tardiva, nella zona del Ramandolo Docg. La cantina Dario Coos, condotta dalla stessa famiglia da generazioni (ora con alcuni soci e l'enologo Matteo Lovo) produce un Ramandolo dai profumi di miele, di frutta, con un colore "solare" che è perfetto con il famoso dolce a cucchiaino. L'azienda produce 65 mila bottiglie da 11 ettari.

Prezzo: 22-25 euro
Zona: Nimis (Ud)
Gradazione: 13,5°
www.dariocoos.it

La Ricetta

Dilemma: savoiardi o pan di Spagna? Con i Pavesini la versione extra light



In Italia ci si divide quasi per tutto, anche su questo popolarissimo dolce: i tradizionalisti infatti lo vogliono con i savoiardi, gli "innovatori" con i biscottini di Novara confezionati dall'industria Pavese nel dopoguerra: di certo, quest'ultima rappresenta una versione più leggera. Ecco la ricetta della mia amica Maria.

Ingredienti per 4 persone
300 g di Pavesini, 500 g di mascarpone, 150 g di zucchero, 6 uova, 6 tazze di caffè Moka, 40 ml di Marsala all'uovo, cacao in polvere q.b.
Dopo aver preparato il caf-

fè, versatelo in una ciotola, aggiungete 30 g di zucchero e il Marsala all'uovo. Rompete le uova separando i tuorli dagli albumi. Con le fruste elettriche montate i tuorli con lo zucchero rimasto fino a ottenere un com-

posto cremoso. A parte, montate gli albumi a neve. In un'altra ciotola, con un cucchiaino di legno rendete il mascarpone vellutato. Quindi incorporatevi lo sbattuto di tuorli e poi introduce- te gli albumi montati, utilizzando una spatola da cucina. In una teglia rettangolare alternate uno strato di crema tiramisù a uno strato di Pavesini precedentemente bagnati nella miscela di

caffè e Marsala. Alla fine, coprite con la crema e date un'abbondante spolverata di cacao amaro. Avvolgete la teglia in un foglio di alluminio da cucina e mettete in freezer preferibilmente per 48 ore. Tiratelo fuori un'ora prima di consumarlo e lasciatelo a temperatura ambiente. Se necessita, aggiungete ancora una spolverata di cacao. (C.Vad.)

riproduzione riservata ©

IMPIANTO GAS PER AUTO

Blocco del Traffico??
No Problem, Passa a Gas
Circoli Sempre e Risparmi!!!

€ 555,00

Autogas Italia Sequenziale 48Pin 4c

Chiavi in Mano
Officine Aderenti all'iniziativa

Promozione
Dove la Qualità
Costa Meno
valida fino al
31/03/17

AUTOGAS Italia
Made in Italy **3** Anni Garanzia

Roma

- Borghesiana** Virgilio Antonio 0620761296
- Casalotti** Leone Claudio 0661909348 - leonepascale@alice.it
- Garbatella** Fasoli Alessandro 065758713 - info@gasgarbatella.it
- Giustiniana** Fiorucci Angelo 0630819723
- Grottarossa** Mangani Bettino 0633262631
- Montesacro** Foresi Giovanni 0682000114 - foresi.giovanni@libero.it
- Monti Tiburtini** D'Erasmo Stefano 064383163
- P.za Navigatori** Sevacar 065136431
- Pigneto** Del Prete Alessandro 062754992 - edp.autofficina@tiscalinet.it
- Piramide** Pulcini Marco 065759305 - derto@libero.it
- Pisana** Angelucci Domenico 0666152690
- Primavalle** Venditti Franco 063012549 - franco.venditti@email.it
- Re di Roma** Colli Gianni 3389705903 - dinamikmotorsystem@hotmail.it
- Salaria** Del Prete Fabrizio 3939018471 - autogasvillage@gmail.com
- Talenti** Giarrusso Elio 068185757
- Tor Cervara** Nigro Giuseppe 0622755138
- Torre Angela** Gallinelli Alessandro 3488152268

Provincia di Roma

- Anzio** De Santis Marco 069862567 - marco@autogasnetuno.it
- Ariccia** Lazio Gas srl 069343449 - info@laziogas.it
- Bracciano** Ascagni Luigi 0699803187 - ascagni.luigi@alice.it
- Ciampino** Ranzani Roberto 0679326000
- Fonte Nuova** Cardarelli Gino 069063142
- Genzano di Roma** Fabrizi Robertino 069390898
- Guidonia** Simoneschi Francesco 0774343112 - info@simoneschi.francesco.it
- Marino** Terribili Fabrizio 069367605
- Mentana** Pacchera Mauro 069090159
- Montelibretti** Nobili Giorgio 0774606311
- Ostia Lido** Allegrezza Carlo 065697243 - centrogasauto@tiscali.it
- Ostia Lido** Brancato Antonio 065621945
- Tivoli** Motors Point 0774317290
- Villaalba di Guidonia** Auto-Re srls 0774357530

Provincia di Rieti

- Rieti** Imperatori Fabrizio 0746483806

Provincia di Frosinone

- Alatri** De Santis Luciano 0775434857
- Alatri** Santurro Alessandro 0775440296
- Amaseno** Nicolìa Luigino 3475970328
- Atina** Martini Pasquale 0776610116 - l.martini@libero.it
- Cassino** Camasso Domenico 07761930554
- Ferentino** Cuppini Francesco 0775397878
- Frosinone** Campoli Milena 0775870188

Provincia di Latina

- Latina** Brighenti Matteo 0773474429 - maurizobrighenti@yahoo.it
- S. Croce Formia** Rossini Stefano 0771771007 - ste1_ros@tiscali.it
- Terracina** Filosi Cesare 3393407135

Provincia di Viterbo

- Soriano nel Cimino** Buzi Fabrizio 3498116812 - golfredo47@virgilio.it
- Viterbo** Rubino 3888053482

Numero Verde Regionale
800-256587
Servizio Consumatori

Impianto **Gpl** " Autogas Italia Sequenziale 48Pin 4cil " con Serbatoio Cilindrico e Collaudo **(M.C.T.C.)** al netto dell'**Incentivo Ecologico**
Escluso Auto Sovralimentate - Iniezione Diretta - Diesel

