

La festa il 21 marzo

Celebriamo il tiramisù
la nostra dolce bandiera

In un libro i segreti del dessert più amato all'estero

EGLE PAGANO

È IL DOLCE ITALIANO più conosciuto al mondo. Il suo nome, assicura il docente genovese Lorenzo Coveri, collaboratore dell'Accademia della Crusca, compare in ben 23 lingue ed è, fra le parole italiane, la più conosciuta in Cina. Anche per questo, la recente pubblicazione di un libro che ne riscopre le origini, aveva finito per scatenare una guerra di campanili fra due regioni, Veneto e Friuli, che ne rivendicavano entrambe la primogenitura.

Ma ora, sopiti gli animi e i toni della querelle, il tiramisù torna alla ribalta come il dolce in grado di abbinare tradizione e creatività confermandosi una bandiera dell'Italian Food: l'occasione sarà la prima Giornata mondiale del Tiramisù, martedì 21 marzo, che verrà celebrata negli store Eataly di tutto il mondo, da Trieste a New York, da Genova a Tokyo.

L'origine di questo dolce, che pure non porta il blasone delle cucine di corte né vanta tradizioni antiche sedimentate nel tempo, ma è una creazione della cucina moderna, è stata a lungo controversa. Diverse località se ne contendevano la paternità, anche se l'ipotesi più accreditata era quella che attribuiva la ricetta originaria alle "Beccherie" di Treviso, datandola 1970. Ricetta peraltro riconosciuta dall'Accademia Italiana della Cucina che nel 2010 ne aveva depositato i dettagli con atto notarile.

A riportare il tiramisù sotto i riflettori è stato recentemente un libro di Clara e Gigi Padovani, "Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato" (Giunti), che ne colloca la nascita a Pieris, frazione di San Canzian d'Isonzo (Gorizia). Lì Mario Cosolo, cuoco del ristorante "Al Vetturino", fra il 1935 e il 1938 confezionava la Coppa Vetturino, che avrebbe poi ribattezzato "tirime

PASSATO E PRESENTE

"TIRAMAISU" DI MARCO VISCIOLA

Ristorante Eataly-Marin di Genova

Preparare una crema montata al mais con 360 g di mais tostato, 200g latte, 300g panna montata e 5 g colla di pesce: bollire le pannocchie in acqua salata, dopodiché tostarle, sgranarle e frullarle insieme al latte. Setacciare con un colino, aggiungere la colla di pesce reidratata, incorporare la panna semimontata. Preparare quindi un gelato al caffè con 400 g latte, 400 g panna, 170 g di caffè, 120 g zucchero.

E poi un crumble al cioccolato con 120 g farina 00, 20 g cacao in polvere, 2g sale fino, 110 g zucchero, 80 g burro morbido, 80 g cioccolato fondente 75%: lavorare in planetaria burro, zucchero e sale, aggiungere farina, cacao e cioccolato tritato. Formare dei cilindri e raffreddare, quindi grattugiare e cuocere a 160° per 10 minuti. Disporre nel piatto il crumble, adagiare sopra una pallina di gelato, ricoprire di crema montata al mais e decorare con fiori, germogli, chicchi di mais, pop corn al caffè e scaglie di cioccolato.



COPPA VETTURINO DI MARIO COSOLO

Ristorante "Al Vetturino" di San Canzian d'Isonzo (Go).

Coppa Vetturino (1935/'38), poi "Tirime su" (1946-1950)

Ingredienti (8 coppe). Per il pan di Spagna: 5 uova, zucchero (pari al peso di 4 uova col guscio), farina 00 (pari al peso di 3 uova col guscio), lievito in polvere ½ bustina, scorza grattugiata di 1 limone. Per le creme: 6 tuorli d'uovo, zucchero 8-9 cucchiaini, panna liquida 1 litro, Marsala secco 80 ml, cacao amaro 2-3 cucchiaini, Marsala secco per la bagna q.b., cacao amaro per spolverare q.b.

Per il pan di Spagna: montare le uova con lo zucchero, incorporare la farina con il lievito e un pizzico di sale, profumare con la buccia di limone. Versare in uno stampo e infornare a 160°/170° C per 30/40 minuti. Per le creme. Montare bene i 6 tuorli con 6 cucchiaini di zucchero, incorporare quindi 80 ml di Marsala secco, un cucchiaino alla volta, cuocere a bagnomaria su fuoco basso continuando a montare con una frusta, sino a far addensare lo zabaione. Mettere in frigorifero. Poi montare un litro di panna fresca e grassa, setacciare il cacao amaro insieme a 2-3 cucchiaini di zucchero e amalgamarli a 400 g di panna montata. Riporre in frigo. Con una frusta a mano incorporare lo zabaione alla restante panna montata. Disporre sul fondo di ogni coppa la crema al cioccolato (circa metà coppa), quindi un quadrato di pan di Spagna inzuppato nel Marsala, infine ricoprire fino all'orlo con la crema zabaione. Spolverare di cacao. Riporre in frigorifero. Assaporare "in verticale".



su", ispirandosi al commento di un avventore che si era detto rigenerato dal delizioso dessert.

«Girando il mondo» raccontano gli autori del libro, che sono anche gli ideatori del #tiramisuday «abbiamo visto che il tiramisù è popolarissimo, come pasta e pizza. Lavorando sulle ricette, poi, ci siamo accorti che l'origine era oggetto di contesa fra diverse comunità». Documenti alla mano, i Padovani hanno sgombrato il campo da ogni dubbio: il tiramisù è nato a Pieris, in Friuli. Ed è interessante osservare come la ricetta originaria non prevedesse fra gli ingredienti il mascarpone, oggi largamente usato. Del tiramisù, del resto, esistono innumerevoli versioni, con forti contaminazioni, come si evince dal libro, che codifica sia le quattro ricette storiche più rilevanti che quelle contemporanee.

Non va dimenticato poi che il dolce è un cavallo di battaglia della pasticceria industriale, onnipresente in ristoranti e pizzerie. «Prodotto corretto, per carità, ma che non ha il fascino e la levità di un tiramisù preparato dal pasticciere, e che ne ha in certo modo svilito un po' l'immagine», osserva Maurizio Profumo, maestro pasticciere genovese di Villa 1827. Lui non lo propone nella sua pasticceria, ma pensa che oggi «sia più facile assaggiare un buon tiramisù fatto da una casalinga che non nella comune ristorazione».

Di parere analogo è Iginio Massari, un grande della pasticceria italiana, per il quale «oggi il tiramisù è in realtà il dolce della famiglia italiana».

Il #tiramisuday, che si ripeterà ogni anno, vuole essere ora l'occasione per riportare il dolce all'attenzione della cucina d'autore. Il 21 accanto alle ricette tradizionali, come la Coppa Trieste, a cui ha collaborato Clara Padovani, verranno proposte versioni creative studiate dagli chef. A Genova Marco Visciola, chef del Marin/Eataly, proporrà per tutta la settimana una variazione sul tema, il "Tiramisù", «che, omaggio alla Genova di Colombo, utilizza tre ingredienti provenienti dal nuovo mondo: cacao, caffè e mais, quest'ultimo per il colore giallo che ricorda la crema d'uovo e mascarpone, per la giusta consistenza e il gusto dolce contrastato da una leggera tostatura».

©BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

LE GIORNATE FAI IN LIGURIA

Hangar e archivi
ecco i tesori svelati
in primavera

LUCIA COMPAGNINO

FRA LE APERTURE straordinarie in Liguria della XXV Giornata di Primavera del Fai, sabato 25 e domenica 26 marzo, ci sono alcuni gioielli poco conosciuti o del tutto inediti di grande interesse storico-artistico o naturalistico. Come l'ex Albergò dei Poveri e l'Archivio Storico della Fondazione Magistrato di Misericordia a Genova, il Comprensorio del Varignano della Marina Militare di Portovenere, l'isola di Bergeggi nel savonese e l'hangar sperimentale della Piaggio nel comune di Finale Ligure. «Sarà un'edizione speciale del nostro tradizionale appuntamento con la scoperta del territorio e con la raccolta fondi, che in questi 25 anni ha aperto 359 beni e accolto 243.000 visitatori. E il Fai farà ancora da tramite fra i cittadini e le loro radici» promette la presidente regionale Roberta Cento Croce.

L'Albergò dei Poveri
BALOSTRO

L'occasione è infatti ghiotta, per vedere in anteprima la porzione di Albergò dei Poveri che non è sede universitaria e che è destinata a diventare percorso museale. Con il cuore dell'enorme struttura seicentesca, 60 mila metri quadri, voluta da Emanuele Brignole: la chiesa dell'Immacolata Concezione, con la Madonna di Pierre Puget sull'altare di Francesco Schiaffino, dipinti di Giovan Battista Paggi e Domenico Piola, e il salone da cui vi si accede, con le statue dei benefattori. Per l'occasione sono anche stati restaurati alcuni paramenti sacri, sei e settecenteschi.

La Fondazione Magistrato di Misericordia, voluta dal Doge Tomaso Campofregoso nel 1419, aprirà invece il proprio archivio, un patrimonio di documenti relativi alla beneficenza in Liguria. La Marina accoglie eccezionalmente il pubblico nella sede delle sue forze speciali, il Raggruppamento Subacquei e gli Incursori: il promontorio del Varignano. L'isola di Bergeggi, già stazione di guardia romana ed eremo medioevale, oggi è proprietà privata. Nell'hangar della Piaggio, che risale al 1920 ed è un prezioso esempio di architettura industriale, venivano invece costruiti gli idrovolanti. Saranno naturalmente aperti anche i beni Fai della regione, ad eccezione del Podere Case Lovara di Punta Mesco nello spezzino, che è in fase di restauro. Le visite guidate, a contributo libero, saranno affidate a docenti universitari, storici dell'arte e ai Giovani Apprenditi Ciceroni.

Previdenza facile

CONTRIBUTI "AVVENTUROSI"
MEGLIO UN PATRONATO

Ho lavorato circa cinque anni nel Comune di Casole, più o meno altrettanti nel Comune di Poggibonsi, circa sei nello spettacolo, e qualcosa di più all'Ospedale Galliera, infine ho più di vent'anni di contributi INPS. Da un calcolo approssimativo mi pare di aver superato i 37 anni di contributi, ma il calcolo non è facile. Vorrei un consiglio.

FRANCA e-mail

La sua vita lavorativa è stata alquanto avventurosa (Enpals, Ipsema, Impdap, Inps) e soprattutto con datori di lavoro molto diversificati (Comuni di Casole, Poggibonsi, Genova, un ospedale, compagnie di navigazione) e non è possibile verificare la totale affidabilità dei dati ricavabili. Innanzitutto, sconsiglio la ricongiunzione in quanto troppo onerosa rispetto ai vantaggi ipotetici che potrebbero derivarne. Molto meglio esplorare la strada dell'Opzione Donna (57 anni di età e 35 di contributi alla data del 31 dicembre 2015

con decorrenza pensionistica dal primo agosto 2017) e presentare domanda di totalizzazione (completamente gratuita) di tutti i contributi maturati nella sua vita lavorativa. Non garantisco l'esito positivo (la sua situazione contributiva è alquanto complicata), ma almeno la risposta dell'Inps fornirà elementi utili alla comprensione del caso. Le consiglio di farsi assistere da un Patronato.

INVALIDITÀ E LEGGE 104
DECIDE UNA COMMISSIONE

In seguito a un intervento chirurgico al cervello, mia moglie soffre di crisi epilettiche. Vorrei sapere se ha diritto all'invalidità (consideri che ha già il 47 per cento per altri motivi) e se, invece, io ho diritto alla legge 104 e a un'agevolazione sull'orario di lavoro

LETTERA FIRMATA e-mail

Presenti immediatamente domanda all'Inps per la concessione (Sub iudice) dei benefici previsti dalla Legge 104/1992. Sua moglie dovrà presentare domanda per essere sottoposta a visita dalla com-

petente Commissione Medica per accertare, NON la percentuale di invalidità, ma la condizione di grave disabilità, ai sensi della legge 104/1992 articolo 3 comma 3. Consiglio di allegare alla domanda tutta la documentazione sanitaria pubblica in suo possesso, potrebbe essere utile.

TRE GIORNI DI PERMESSO
PER ASSISTERE I PARENTI

Mio marito deve essere operato in Lombardia e precisamente a Milano (io vivo in un'altra regione) per un intervento urgente al cervello. Mi hanno detto che posso chiedere fino a 3 giorni di permesso per assisterlo. Mi sa dire a quale legge devo fare riferimento?

LETTERA FIRMATA e-mail

La normativa di riferimento è la Legge 53/2000, articolo 4. I lavoratori hanno diritto ad un permesso retribuito di tre giorni (non sono considerati i festivi e giorni non lavorativi) all'anno in caso

ANDREA
ZERBO
previdenza

@ilsecoloxix.it

scrivere a: PREVIDENZA
FACILE - il Secolo XIX
piazza Piccapietra 21
16121 Ge - fax 0105388426

di decesso o di documentata grave infermità del coniuge, anche se legalmente separato, o di un parente entro il secondo grado, anche non convivente, o di un soggetto componente la famiglia anagrafica. In caso di decesso, alcuni Contratti Nazionali di lavoro (a cui si rinvia), hanno elevato a cinque i giorni di permesso per decesso e li hanno estesi

anche ai parenti affini. I giorni di permesso devono essere utilizzati entro sette giorni dall'insorgenza della grave infermità o dalla necessità di provvedere a conseguenti specifici interventi terapeutici. In alternativa ai tre giorni, nei casi di documentata infermità, i lavoratori possono concordare con il datore di lavoro diverse modalità di espletamento dell'attività lavorativa, anche per periodi superiori ai tre giorni, compresa la riduzione dell'orario di lavoro. Tali permessi sono cumulabili con quelli previsti dalla legge 104/90. Per individuare la grave infermità si fa riferimento al Decreto Ministeriale 278/2000, vedi congedi per gravi motivi familiari.

CONTATTA
GLI ESPERTI

lunedì
ATTENTI
AL PORTAFOGLIO
risparmio@ilsecoloxix.it

martedì
TAX CORNER
taxcorner@libero.it

mercoledì
LA CASELLA
DELLA SANITÀ
salute@ilsecoloxix.it

giovedì
LA STAGIONE
DELL'AMORE
lestatedelcuore@ilsecoloxix.it

venerdì
PREVIDENZA
FACILE
previdenza@ilsecoloxix.it

DOMANI
L'AVVOCATO
DI FAMIGLIA
comandegiovanna@gmail.com

domenica
BIMBI IN FORMA
pediatri@ilsecoloxix.it