MANDACI LE TUE FOTO E VINCI SUPER SMARTPHONE

GENTE

10-10-2020 N. 40
ITALIA

CON LA NIPOTINA OLIVIA

NONNA ORIETTA RACCONTA

NOZZE A VERONA

NEL LOCKDOWN SUL BALCONE CI SIAMO INNAMORATI

IL FIGLIO DI AL BANO E ROMINA

YARI CANTO CON THEA COME PAPÀ E MAMMA

KATE E WILLIAM

LA FOTO DELL'ANNO

FANNO IL PANE PER I PIÙ POVERI

UN CUCCHIAIO DI PURA PASSIONE
Una giovane affonda il cucchiaino in un tiramisù al bicchiere: da regolamento, né i giurati popolari né i pasticcieri sono professionisti della ristorazione, ma solo appassionati di cucina.

AAA giurati cercasi PER IL RE TIRAMISÙ

Sono 5.000 le candidature giunte agli organizzatori della gara mondiale che ha per protagonista il dolce di Treviso, ma i posti sono cento. «Ci hanno scritto pure dall'Arabia», dicono. Serissimi i requisiti: «Palato e conoscenze»

GARA TIRATISSIMA ALL'ULTIMO SAVOIARDO *Treviso*. Un giurato popolare osserva i concorrenti all'opera durante l'edizione 2019 della Tiramisù World Cup. Quest'anno saranno in gara duecento chef dilettanti di varie nazionalità.

Affondare il cucchiaio in decine di tiramisù diversi. E farlo - quasi - per mestiere. È una vera e propria corsa quella degli aspiranti giurati della Tiramisù World Cup, in programma a Treviso venerdì 30 e sabato 31 ottobre. Una gara nella gara. Al punto che le candidature, aperte sull'account Instagram della manifestazione, hanno attirato oltre 5 mila candidati: palati esperti, appassionati, semplici curiosi. Si propongono persone da tutto il mondo, compresa Arabia Saudita, Cile e Brasile, che hanno affrontato il questionario di 15 domande necessario per valutare i requisiti. Perché, per quanto sembri facile, questo non è un lavoro alla portata di tutti. Servono concentrazione e competen-

TRIO VINCENTE Da sinistra, Fabio Peyla, 41 anni, vincitore per la ricetta tradizionale all'edizione 2019 (in basso, il suo tiramisù a forma di margherita), Francesco Redi, 47, ideatore della competizione, e Sara Arrigoni, 28, vincitrice per la ricetta creativa: un tiramisù al mojito analcolico (sotto).

ze per giudicare le preparazioni in gara in due categorie: una riservata ai tiramisù tradizionali, l'altra a quelli creativi.
«Le richieste contenute nel questionario», sottolinea l'ideatore della Tiramisù World Cup, Francesco Redi, «variano dalla conoscenza della ricetta classica del dolce ai casi specifici che si possono presentare in fase di gara, fino al regolamento della competizione. Essere giudici "popolari" è una cosa serissima: devono essere in grado di valutare il tiramisù, secondo tutti i criteri previsti, sia nella ricetta originale sia in quella creativa: dall'esecuzione tecnica alla presentazione estetica, dall'intensità gustativa all'equilibrio del piatto fino alla sapidità e all'armonia».

Cento alla fine saranno coloro che supereranno l'ultima scrematura della Tiramisù Academy, associazione nata per «divulgare in tutto il mondo il tiramisù e i valori culturali italiani». Perché in gioco c'è la proclamazione del miglior dolce al mascarpone del mondo. E la valutazione dovrà essere davvero puntigliosa e secondo tutti i criteri previsti, tra cui esecuzione tecnica e presentazione estetica, intensità gustativa ed equilibrio del piatto. Materia per palati sopraffini, insomma.
E se gli aspiranti giurati che hanno avanzato la propria candidatura arrivano da ogni parte del mondo, anche i concorrenti - esperti creatori di tiramisù, che però non devono essere professionisti – parlano ogni lingua del pianeta. Arrivano dalla Svizzera, dalla Francia, dal Belgio, da Polonia, Spagna e Gran Bretagna: è da quest'ultimo Paese che è arrivata l'iscrizione di una signora inglese di origine pakistana. «Questo accade perché si tratta di un dolce che non conosce confini», aggiunge Redi. E se inglesi e spagnoli si sono iscritti proprio durante il lockdown, l'edizione 2020 sconta il limite dei 200 partecipanti proprio a causa del covid-19. Molti aspiranti pasticcieri dell'Asia dovranno perciò restare fuori da giochi, ma potranno rifarsi l'anno prossimo. I giurati popolari si troveranno quindi a dover assaggiare duecento tiramisù fantastici preparati da altrettanti entusiasti cuochi arrivati da ogni nazione.

LE RICETTE VINCITRICI SONO PREZIOSE E FINIRANNO IN UN CAVEAU

Saranno loro a scegliere le preparazioni meritevoli di accedere alla finalissima di domenica 1° novembre, che verrà presieduta da una giuria di soli esperti del settore.
Assaggiatori comuni e giudici qualificati opereranno allo stesso modo: dovranno affidarsi solo a occhi e palato. Nessuno, infatti, potrà consultare alcuna ricetta specifica. Tutte rimarranno segrete. E poi le due vincitrici, come avviene dall'istituzione del premio, verranno custodite come preziosi gioielli nel caveau della Consultinvest di Piazza Sant'Andrea a Treviso. «Così come ogni patrimonio viene tutelato, protetto e valorizzato», concludono gli organizzatori, «anche queste preziose rielaborazioni del dolce simbolo della città saranno conservate gelosamente». E se da un lato la pandemia ha ridotto giocoforza il numero dei partecipanti, dall'altro non ha minimamente intaccato la gloria del tiramisù. Anzi. «Mai come in questo periodo abbiamo assistito a un boom del nostro dolce», spiga Redi. «L'abbiamo constatato facendo la spesa durante il lockdown: negli scaffali dei supermercati il mascarpone e i savoiardi erano praticamente introvabili». Comfort food per eccellenza, il tiramisù è un dessert sempre più pop e internazionale. «Ci siamo resi conto che si sono aperti nuovi mercati, come l'Indonesia, la Turchia, la Corea del Sud. E ci sono tantissime start up nate attorno alla Tiramisù World Cup, questo è un dato innegabile: molti concorrenti, campioni e finalisti hanno aperto un'attività». Tutte dolci imprese al cucchiaio.

Alessio Pagani