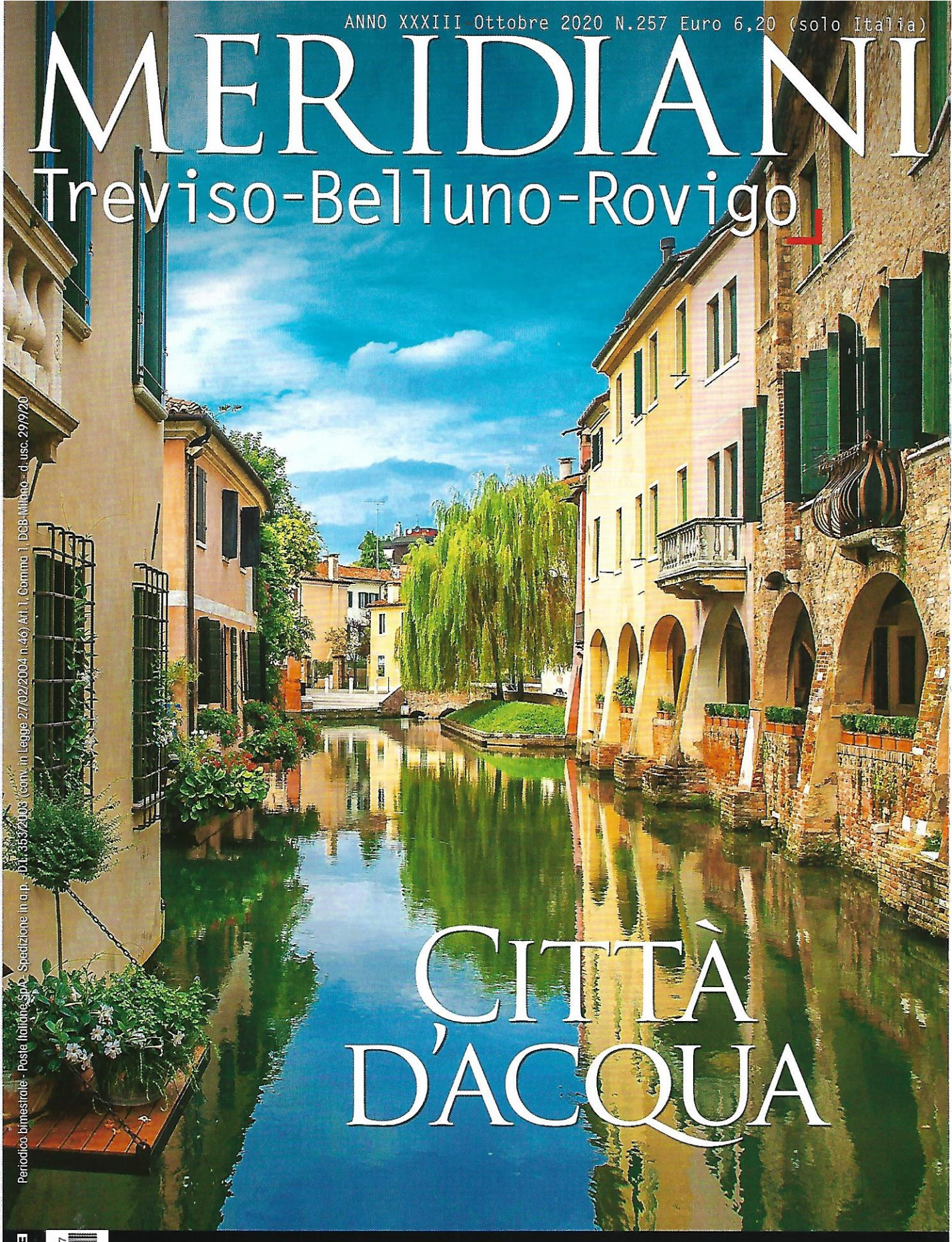
ANNO XXXIII Ottobre 2020 N.257 Euro 6,20 (solo Italia)

MERIDIANI
Treviso-Belluno-Rovigo



CITTÀ D'ACQUA

Periodico bimestrale - Poste Italiane SpA - Spedizione in a.p. - D.L. 353/2003 (conv. in Legge 27/02/2004 n.46) Art.1, Comma 1, DCB Milano - d. usc. 29/9/20

LA VIA CICLOPEDONALE DEL SILE IL PARCO FLUVIALE SUL PIAVE
NAVIGARE NEL DELTA DEL PO I TESORI ARTISTICI DA SCOPRIRE
LA TERRA DEL RUGBY DISTRETTI: SCARPE, OCCHIALI E GIOSTRE
LE COLLINE DEL PROSECCO NELLA PATRIA DEL TIRAMISÙ

Editoriale Domus
ED
9 771120 804007 00257

MARCO SECCHI/ALAMY

UN DOLCE SPAZIALE

Sarà perché ricorda la nonna e perché è facile da preparare, ma la cremosa e "patriottica" bomba energetica a base di savoiardi piemontesi e mascarpone lombardo è fra i prodotti italiani più famosi al mondo. Ne esistono mille versioni, compresa quella disidrata per astronauti. Ma la ricetta "legittima" è di Treviso, e il suo tempio è il ristorante Le Beccherie

di Jasmina Trifoni

Quando il 20 maggio 2015, dopo 30 anni di carriera, David Letterman è andato in pensione, tutti i media americani lo hanno celebrato stilando una classifica dei momenti più amati dal pubblico del suo *David Letterman Late Night Show*. Al primo posto c'era quello, datato 1999, nel quale faceva da *commis* alla sua ospite, Sophia Loren, nella preparazione in diretta televisiva di un tiramisù. Secondo un'altra classifica, compilata in base alle ricorrenze sul web, il tiramisù è quinto fra i termini italiani più usati al mondo, dopo pizza, pasta, spaghetti ed espresso: se lo si cerca con Google, compaiono oltre 74 milioni di risultati (per la *Gioconda* sono poco più di 11 milioni). Inoltre, "tiramisù" è una parola usata comunemente in 23 lingue diverse: nel 1982 è entrata ufficialmente nell'*Oxford English Dictionary*, curiosamente un anno prima rispetto allo *Zanichelli*. Il tiramisù, insomma, è un fenomeno globale. Anzi, è addirittura andato nello spazio, in versione disidratata e imbustata, come dessert del menù ReadyToLunch che l'azienda aerospaziale torinese Argotec ha messo a punto insieme allo chef stellato Davide Scabin nel 2013 per l'astronauta Luca Parmitano in missione sulla Stazione spaziale internazionale.

Tornando sulla Terra, c'è chi lo prepara con la frutta e chi lo destruttura, chi si è inventato il birramisù, con una bagna di birra al posto del caffè, e chi si è avventurato in rivisitazioni arabeggianti a base di cuscus, acqua di fiori d'arancio e frutta secca. La ricetta originale con 6 ingredienti – mascarpone, tuorli d'uovo, zucchero, biscotti savoiardi, caffè lievemente zuccherato e cacao amaro in polvere – resta tuttavia la più amata, anche per il suo rapporto minima fatica-massimo risultato: non a caso, è la prima ricetta preparata da chi si avvicina al mondo della pasticceria. Questo dolce crea un indotto che vale svariati milioni di euro: il 70% del

Selezioni a Villa Emo (Fanzolo di Vedelago) per la Tiramisù World Cup 2017. A sinistra, in alto, il dessert delle Beccherie.

mascarpone venduto in Italia viene usato per preparare il tiramisù, dato che sale al 100% quando si valicano i confini nazionali. E si deve al tiramisù anche il successo mondiale dei savoiardi.

Non è però per vile denaro, quanto per orgoglio di campanile, che Treviso e la Carnia si sono accapigliate per anni per arrogarsi il diritto di definirsi "la patria del tiramisù". Dopo una diatriba passata anche per l'aula parlamentare, oggi si può dire che Treviso ha vinto la battaglia, grazie soprattutto a un drappello di trevigiani tanto combattivi quanto competenti. Scienziato per formazione, Tiziano Taffarello è presidente dell'Accademia del tiramisù, fondata in città nel 2011. L'associazione ha nel suo consiglio accademico professionisti di alto livello in vari ambiti, tra pasticcieri e studiosi come Silvio Ghedin, sociologo e storico del Veneto risorgimentale, e Paolo Costantini, educatore dei gusti ritrovati, che con Taffarello hanno lavorato alacremente per ricostruire, portando a prova una ricca documentazione, l'origine trevigiana del tiramisù.

«In principio era lo *sbatudin*, una sorta di zabaione che veniva dato come ricostituente alle puerpere e ai bambini» racconta il presidente. «Una versione primitiva, per così dire, era comune dalle nostre parti già tra la fine del '700 e l'inizio dell'800, con quel pan di Spagna tipico dei dolci della tradizione viennese (o, alle tavole dei poveri, mollica di *pan vecio*) imbevuto in caffè, tuorli d'uovo e panna. La ricetta che più si avvicina a quella dell'odierno tiramisù risale però alla metà del XIX secolo, ed è quella riportata da Giovanni Comisso, il quale raccontava che sua nonna, la nobildonna Giuseppina Tiretta Salsa, usava consumarlo come cena in inverno. Fu lei, una pasionaria del Risorgimento nel Veneto allora sotto il dominio austriaco, a crearne una versione patriottica, con il mascarpone lombardo e i savoiardi che, come è facile intuire dal nome, erano

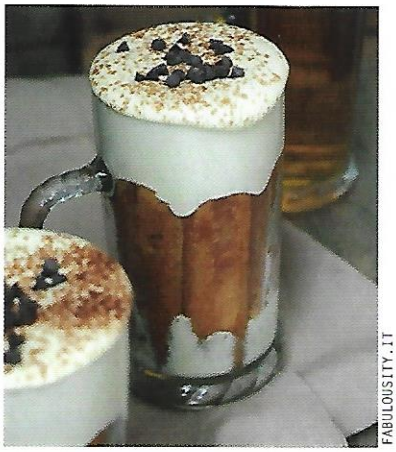
i biscotti sabaudi per eccellenza. «Quanto al nome» prosegue Taffarello «deriverebbe dal fatto che a quel tempo la *maîtresse* di una frequentatissima casa di piacere del centro storico lo preparava ai clienti come rinvigorente dopo una serata trascorsa con le sue ragazze, affinché potessero assolvere ai loro doveri coniugali al rientro a casa. Si narra che, quando costoro scendevano le scale dopo essersi intrattenuti nelle alcove al primo piano, la *siora* li attendesse con una coppa del cremoso dolce, cinguettando: *"Desso ve tiro su mi!"*».

Taffarello sostiene che stia nell'origine peccaminosa del nome l'iniziale pudore dei trevigiani a rivendicare la paternità del dolce, tanto che si è dovuto attendere fino alla fine degli Anni 70 del '900 perché venisse scritto sul menù di un ristorante, Le Beccherie in piazza Ancillotto. Messa a punto dal giovane cuoco Loli Linguanotto, un trevigiano che aveva fatto esperienza ai fornelli in Germania, la ricetta del tiramisù moderno è stata poi codificata da due colonne dell'enogastronomia veneta, Giovanni Capnist e Giuseppe Maffioli. Il primo, nel suo libro *I dolci del Veneto* (1983), lo ha descritto come *"una recente ricetta veneta"*. Il secondo, nello stesso anno, ha pubblicato *La cucina trevigiana*, riservando ampio spazio al dolce che sarebbe diventato il più famoso del mondo, indicando in quella delle Beccherie la ricetta del "tiramisù legittimo". «E se il tiramisù ha varcato i confini del Veneto, e dell'Italia, lo si deve a un altro trevigiano, Alfredo Beltrame, che con i suoi ristoranti El Toulà ha dato un contributo fondamentale a far conoscere e apprezzare la cucina italiana nel mondo» spiega Taffarello.

Anna Maria Pellegrino – cuoca veneta, accademica della Cucina Italiana, docente di Storia ed evoluzione della cucina e *foodblogger* di fama – sostiene che la Storia sia l'ingrediente immancabile di ogni ricetta. Anche lei ha fatto le sue ricerche, ricostruendo il cammino dalla ristorazione alle tavole delle famiglie italiane. «A rendere popolarissimo il tiramisù dalle Alpi all'Etna è stata, alla fine degli Anni 80, Wilma De Angelis, che da cantante nazional-popolare era diventata conduttrice di un seguitissimo programma televisivo di cucina. In una puntata lo preparò con gli ingredienti della tradizione legittima, disponendone gli strati in un contenitore rettangolare e sdoganandone così la versione casalinga. Scrisse anche *Le Mille Meglio. Ricette facili, golose, pratiche* nel quale il tiramisù compariva in due varianti, la classica e la *light*, almeno per quei tempi, con il formaggio Philadelphia al posto del mascarpone». Pellegrino ritiene che il fascino e il successo del tiramisù siano da individuare nelle sue origini, quelle dello *sbatudin*: «A tutti piace il tiramisù perché ci riporta alla memoria un semplice gesto d'amore della nonna».

Consacrata capitale mondiale del tiramisù, ormai da qualche anno (in ottobre) Treviso ospita il Tiramisù Day, durante il quale nelle piazze cittadine se ne prepara e gusta a quintali. Circa un mese più tardi, si tiene invece la Tiramisù World Cup, con pasticcieri amatoriali che arrivano da tutto il mondo per sfidarsi nelle due competizioni per i migliori tiramisù: classico e creativo. Ma è sempre possibile gustarlo nel suo tempio supremo, il ristorante Le Beccherie, dove viene proposto in versione classica e "sbagliata": una mousse al mascarpone, crema di caffè e *gelée* di Prosecco, in omaggio a un altro monumento della Marca Trevigiana.

ANNA MARIA PELLEGRINO


FABULOUSITY.IT

Non solo in versione classica (qui a sinistra): sopra, il birramisù, servito in un boccale; sotto, "cucinato" dallo chef Davide Scabin e disidratato dalla Argotec per il primo soggiorno nello spazio di Luca Parmitano (2013).