

## Tiramisù: un dolce, un simbolo della cucina italiana



Foto Wikipedia

Dopo i Maritozzi rievochiamo un'altra prelibatezza della cucina italiana, il **Tiramisù**, dolce a base di savoiardi (alla bisogna, possono essere sostituiti da altri biscotti friabili) inzuppati nel caffè e ricoperti con una crema composta da mascarpone, uova e zucchero; non contenendo liquore può essere concesso anche ai bambini. Comunque, la crema può essere aromatizzata con un liquore, in genere, Marsala.

L'occasione per queste note è data dalla scomparsa all'età di 93 anni di Aldo Campeol il titolare dello storico ristorante dove è nato il prelibato dolce (mangiar bene fa bene alla salute, anche se, considerate le calorie "sprigionate" da una porzione di tiramisù, bisogna essere prudenti e dosare con sapienza le porzioni e la frequenza della sua consumazione).

Il Tiramisù è un dolce ipercalorico, una porzione normale (circa 175 g) contiene 500 calorie: 58% grassi, 35 % carboidrati, 7 % proteine.

Necessità vuole che la "nascita" sia documentata e quella del tiramisù viene, per l'appunto, attribuita al ristorante "*Le Beccherie*" di Treviso, dove si narra che il dolce amato in tutto il mondo sia nato in seguito a un errore.

Siamo intorno al 1970 quando allo chef Roberto Linguanotto, intento a preparare un gelato alla vaniglia, accidentalmente cade del mascarpone nel recipiente che conteneva le uova e lo zucchero. Assaggia il suo "fortunato incidente" e viene colpito dal sapore e così insieme alla moglie del titolare decidono di abbinare questo composto con savoiardi bagnati nel caffè amaro: evidentemente la loro esperienza e gli abbinamenti a loro conoscenza li portarono sulla giusta strada.

Al dolce venne dato il nome di "**Tirame Su**" parola dialettale italianizzata "**Tiramisù**".

Qualcuno ha fatto notare che il dolce entrò nel menu dello stesso ristorante nel 1972.

La ricetta fu poi depositata con atto notarile presso l'Accademia Italiana della Cucina solo nel 2010.

Nel 2012 è stata presentata la prima tesi sul dolce "*Cultural Experiences in Italian Oenogastronomic Tourism: Treviso, the city of Tiramisù*" presentata da Ilaria Ziliotto presso la Facoltà di Lettere e Filosofia di Trento dove si documenta l'origine trevigiana del Tiramisù. ([Clicca qui](#))

La prelibatezza e la diffusione di questo dolce italiano (*proposto nei ristoranti di ogni continente*) hanno innescato, come prevedibile, la gara per l'attribuzione della paternità. In particolare, il Friuli-Venezia Giulia rivendica la primogenitura affermando che in precedenza il dolce era già preparato a Tolmezzo (Udine).

C'è anche chi fantasiosamente la vorrebbe far risalire a Siena ai tempi di Cosimo III de' Medici (1642 - 1723, Granduca di Toscana dal 1670 al 1723), ma in quel periodo né il mascarpone né i savoiardi erano presenti nella pasticceria senese.

Non manca un'altra versione affidata a una tradizione orale che racconta che il dolce sarebbe stato ideato dalla "maitresse" di una casa di piacere del centro storico a Treviso proponendolo ai clienti come afrodisiaco e corroborante.

Curiosità2006: scelto per rappresentare l'Italia nell'iniziativa [Sweet Europe](#) di Café d'Europe.  
2013: dichiarato piatto ufficiale della "[6ª Giornata Internazionale della Cucina Italiana](#)" a New York.  
2017: "[Tiramisù World Cup](#)" (Treviso), primo evento replicato negli anni successivi. Il più recente si è svolto nei giorni 8, 9 e 10 ottobre 2021; il prossimo è in programma per l'autunno 2022.

**Ricetta tradizionale e originaria di Treviso** ([Clicca qui](#))

**Ingredienti e dosi** (per 6-8 persone)

- ✓ 3 hg (ettogrammi) di mascarpone,
- ✓ 3 tuorli d'uovo,
- ✓ Zucchero (1 cucchiaio e mezzo per tuorlo),
- ✓ Biscotti savoiardi,
- ✓ Caffè (lievemente zuccherato),
- ✓ Cacao amaro in polvere.

**Preparazione**

1. Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero,
2. Unire il mascarpone ottenendo una crema morbida,
3. Inzuppare i savoiardi con il caffè e disporli in uno strato,
4. Ricoprire lo strato di biscotti con la crema e ripetere l'operazione terminando con uno strato di crema,
5. Porre in frigorifero per alcune ore,
6. Cospargere infine con cacao amaro e servire freddo.

Servito in un contenitore rotondo (come un bicchiere), su un piatto o con altre modalità, tutte volte a mettere in evidenza le sue qualità e, ovviamente, a stimolare il palato (caso mai ce ne fosse bisogno!).



Foto di "silviarita da Pixabay"



Foto di Mladen Gegic da Pixabay

**Dunque, "Buon appetito!"**

Ma, abusando un po', prendiamo in prestito la frase "*Adelante, Pedro, con juicio, si puedes*" ("*Avanti, Pedro, con giudizio, se puoi*") che il "nostro" Alessandro Manzoni ne "I promessi sposi" fa dire al cancelliere Ferrer rivolgendosi al suo cocchiere mentre con la carrozza attraversano una folla di dimostranti, ... gustiamolo piacevolmente ma prudentemente, senza troppo abusare!

**Principali fonti consultate:**

[Accademia del Tiramisù](#)

[Rai News](#)

[Virgilio](#)

[Wikipedia](#)

Franco Racco

## Tiramisù : un dessert symbole de la cuisine italienne

Après les « Maritozzi », évoquons un autre délice de la cuisine italienne, le Tiramisù, gâteau à base de biscuits « savoiardi » (en cas de besoin, ils peuvent être remplacés par d'autres biscuits moelleux) baignés dans le café et recouverts d'une crème composée de mascarpone, d'œufs et de sucre. Comme il ne contient pas d'alcool, on peut également l'autoriser aux enfants. Cela dit, la crème peut être aromatisée avec une liqueur, en général du Marsala.

L'occasion de ces remarques nous est donnée par la disparition à l'âge de 93 ans d'Aldo Campeol, le titulaire du restaurant historique où est né le délicieux gâteau (bien manger est bon pour la santé, même si, étant donné les calories « libérées » par une portion de tiramisù, il faut être prudent et doser avec sagesse les portions et la fréquence de leur consommation).

Le tiramisù est un gâteau hypercalorique, une portion normale (environ 175 g) contient 500 calories : 58 % de graisses, 35 % de carbohydrates, 7 % de protéines.

Il faut bien qu'une « naissance » soit documentée et celle du tiramisù est attribuée, en l'occurrence, au restaurant Le Beccherie de Trévis, où on raconte que ce dessert aimé dans le monde entier est né à la suite d'une erreur.

Nous sommes vers 1970 quand le chef Roberto Linguanotto, alors qu'il prépare une glace à la vanille, fait tomber accidentellement du mascarpone dans le récipient qui contenait les œufs et le sucre. Il goûte cet « heureux accident » et il est frappé par sa saveur. Il décide donc, avec l'épouse du propriétaire du restaurant, d'accompagner cette composition avec des biscuits « savoiardi » baignés dans le café : il est clair que leur expérience et les alliances de saveurs qu'ils connaissaient les ont mis sur la bonne voie.

On a donné au gâteau le nom de « Tirame su », mot de dialecte italianisé en « tiramisù.

Quelqu'un a fait remarquer que le gâteau était entré dans le menu du même restaurant en 1972.

Ce n'est qu'en 2010 que la recette fut ensuite déposée, avec un acte notarié, auprès de l'Académie italienne de cuisine.

En 2012 a été soutenue la première thèse sur ce dessert : Cultural Experiences in Italian Oenogastronomic Tourism : Treviso, the city of Tiramisù, présentée par Ilaria Ziliotto à la Faculté des Lettres et Philosophie de Trente où est documentée l'origine trévisienne du Tiramisù ([Cliquer ici](#)).

L'excellence et la diffusion de ce gâteau italien (proposé dans les restaurants de tous les continents) ont déclenché, comme il fallait s'y attendre, une compétition en attribution de paternité. Le Frioul-Vénétie-Julienne, en particulier, revendique un droit d'aînesse, affirmant que le gâteau était auparavant déjà fabriqué à Tolmezzo (Udine).

Il y a aussi ceux qui voudraient, de manière fantaisiste, le faire remonter à Sienne au temps de Cosme III de Medicis (1642-1723, Grand Duc de Toscane de 1670 à 1723), mais à cette époque, ni le mascarpone, ni les « savoïardi » n'étaient présents dans la pâtisserie siennoise.

Sans oublier une autre version qui, selon une tradition orale, raconte que le gâteau aurait été conçu par la « maîtresse » d'une maison de tolérance du centre historique de Trévise qui le proposait à ses clients comme aphrodisiaque et fortifiant.

Curiosités :

2003, le tiramisù est choisi pour représenter l'Italie pour le projet Sweet Europe des « Cafés d'Europe ».

2013, il est déclaré plat officiel de la 6e journée internationale de la cuisine italienne à New-York.

2017, la Tiramisù World Cup (Trévise), premier événement repropocé les années suivantes. Le plus récent a eu lieu les 8, 9 et 10 octobre 2021 ; le prochain est programmé pour l'automne 2022.

La recette traditionnelle de Trévise ([Cliquer ici](#))

Ingrédients et doses (pour 6-8 personnes)

- 300 gr de mascarpone ;
- 3 jaunes d'oeufs ;
- du sucre (une cuillère à soupe et demie par jaune d'oeuf) ;
- des biscuits « savoïardi » (à la cuillère) ;
- du cacao amer en poudre.

Préparation :

1. battre les jaunes avec le sucre ;
2. les unir au mascarpone pour obtenir un crème moelleuse ;
- 3 baigner les biscuits avec le café et les disposer en couche ;
- 4 recouvrir de crème la couche de biscuits et répéter l'opération en terminant avec une couche de crème ;
- 5 placer le tout au réfrigérateur pendant quelques heures ;
- 6 saupoudrer enfin de cacao amer et servir froid.

À servir dans un contenant rond (comme un verre), sur un plat ou selon d'autres manières, pour mettre en évidence ses qualités et, bien sûr, pour stimuler le palais (au cas où ce serait nécessaire !).

Donc, bon appétit !

Mais, en abusant un peu, nous emprunterons la phrase « Adelante, Pedro, con juicio, si puedes » (« Allons-y, Pedro, avec prudence, si tu peux ») que « notre » Alessandro Manzoni fait dire, dans

les Promessi sposi, au chancelier Ferrer qui s'adresse à son cocher alors qu'ils traversent, avec son carrosse, une foule de manifestants... Goûtons-le avec plaisir, mais prudemment, sans abuser !

Principale sources consultées :

Académie du Tiramisù, Rai News, Virgilio, Wikipedia

**Traduit par Patrick Goutefangea**