

AMICA

MODA PARTY & PEOPLE BELLEZZA DAILY TIPS KITCHEN

Tiramisù: tutte le curiosità e l'unica, vera ricetta originale

Il dessert più cercato dagli italiani su Google è adesso anche il gelato N 1 dell'estate



Il tiramisù è il dessert più cercato su Google in assoluto. Ed è la quinta parola italiana più conosciuta al mondo. Il gelato al gusto tiramisù è il N 1 dell'estate 2019. Foto Instagram

Sono in estasi da giorni gli amanti del **tiramisù**. Il 24 marzo è stato il gelato day, il cui gusto ufficiale del 2019 è proprio la versione ice cream di questo goloso dolce al cucchiaio. E pensare che servono solo mascarpone, savoiardi, caffè e cacao per realizzare la ricetta tradizionale del **tiramisù, dessert più cercato dagli italiani su Google nel 2018** e quinta parola della cucina nostrana più conosciuta all'estero.

Una **porzione normale di tiramisù contiene circa 500 calorie**, di cui il 58% di grassi, il 35% di carboidrati e il 7% proteine, ma a volte è bene concedersi un'esplosione di gusto, a discapito della leggerezza.

In tanti sembrano essere dello stesso avviso, infatti secondo i dati di Just Eat,

CORRIERE DELLA SERA

venerdì 05 aprile 2019

aggiornato 12:02

ULTIME NOTIZIE



Di Maio: «Ci osteggiano ma non ci fermeremo». E Tria sulle banche: «Rimborseremo»



Brexit, May chiede proroga al 30 giugno. [Cosa succede a Londra?](#) [La videoscheda](#)



Ragazzi di vita



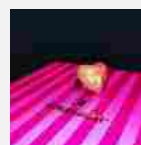
CorriereTv

IL MEZZO GOVERNO, BRACCIO DI FERRO SULLE BANCHE

Travaglio a Carfagna: «Bugiarda patentata», la

LEGGI TUTTE LE NOTIZIE

ARTICOLI CORRELATI



A San Valentino regala il ChocoDiamante di Rinaldini

LINK



Nespresso e Tiramisù

LINK



Parole più cercate nel 2016, il cibo è un must

LINK

L'app per ordinare online pranzo e cena a domicilio, il tiramisù è il dolce più ordinato dagli italiani, soprattutto per merenda, con un incremento del +85% delle richieste e oltre 18mila kg ordinati a domicilio nel 2018. Tra i gusti preferiti spiccano classico, pistacchio e nutella, a cui si aggiungono i nuovi trend che spaziano dal vegano, ai formati adatti alla delivery, come monoporzione, bicchierino e barattolo.



Il record al giorno d'oggi

A Milano lo scorso fine settimana è stato realizzato un **tiramisù da Guinness dei Primati: 273,5 metri di lunghezza** da cui sono state ricavate 15mila porzioni.

Galbani Santa Lucia insieme ai pasticceri della Scuola di Cucina Teatro7|Lab si sono cimentati nella preparazione del tiramisù più lungo del mondo per la gioia dei presenti che lo hanno mangiato, mentre tutte le porzioni avanzate sono state confezionate e distribuite nelle diverse mense milanesi che sostengono i più bisognosi, grazie alla collaborazione con Last Minute Market, realtà attiva nel recupero di cibo e nel suo riutilizzo per fini sociali.

Il tiramisù è un dolce che piace molto a grandi e piccini, considerando che **9 italiani su 10 lo citano come dessert preferito**, cui seguono la torta al cioccolato e la torta di mele. A svelarlo una ricerca di Galbani Santa Lucia, da cui emerge anche che il 64% degli italiani preferisce prepararlo e gustarlo a casa propria, percentuale che arriva al 70% al sud Italia, mentre il 29% lo mangia abitualmente al ristorante e il 26% a casa di amici. Spesso sono gli uomini gli chef di casa: la popolazione maschile amante del tiramisù, infatti, tende a prepararlo più di una volta al mese e la ricetta per 1 italiano su 2 viene tramandata in famiglia, solo 1 su 5 si affida a internet e per 1 su 10 arriva dal passaparola di amici o colleghi. La metà degli intervistati, inoltre, svela di avere un ingrediente segreto che rende unico il dolce, c'è chi lo personalizza con cannella, amaretti o semplici gocce di cioccolato, ma per tutti un **mascarpone di qualità è l'ingrediente più importante**.

Tiramisuteca

Nella città meneghina in via Edmondo de Amicis 7 c'è Mascherpa I tiramisù + coffe: un piccolo locale interamente dedicato al tiramisù proposto sia nella versione tradizionale sia in numerose varianti che vanno dal pistacchio al mango, dal light al vegano, dallo scomposto senza glutine al gusto fragole e cioccolato, dal nocciola al matcha e tanti altri.

Si può gustare all'interno o chiedere da asporto (in barattolo piccolo, medium o large) oppure si può provare la buole (piccole praline di cioccolato ripiene della loro crema) o la strip ("strisce" golose che ricordano nell'aspetto gli éclair francesi). In occasione del tiramisù day, il locale prolungherà l'orario di apertura e a partire da oggi è disponibile anche l'ice cream tiramisù, grazie a una innovativa macchina che consente di creare una morbida e squisita crema fredda al mascarpone da gustare con il cono.

E in Mascherpa la tradizione si unisce all'innovazione anche per i pagamenti: è il primo esercizio commerciale italiano a essersi dotato di un registratore di cassa telematico, che trasmette all'Agenzia delle Entrate i corrispondenti giornalieri, inoltre si è dotato anche di un lettore di carte SumUp, per velocizzare e semplificare i pagamenti.



Ricetta del tiramisù (versione tradizionale e originaria di Treviso)

Ingredienti per 6/8 persone:

- 300 gr di mascarpone
- 3 tuorli d'uovo
- zucchero (1 cucchiaino e mezzo per tuorlo)
- biscotti savoiardi
- 4 tazze di caffè espresso (leggermente zuccherato)
- cacao amaro in polvere

Preparazione

Sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero, poi unite il mascarpone fino a ottenere una crema morbida e mettete da parte. Versate il caffè in un recipiente e inzuppatevi uno a uno i savoiardi su entrambi i lati, velocemente, per evitare che si bagnino troppo, e disponeteli man mano sul fondo di una pirofila rettangolare, uno di seguito all'altro per formare un primo strato. **Ricoprite lo strato di biscotti con la crema appena preparata** e ripetete l'operazione per uno o altri due strati di savoiardi. Riponete in frigorifero per alcune ore e **prima di servire cospargete con cacao amaro**, tagliate le porzioni e servite.



Dove nasce

La storia si intreccia con la leggenda, ma secondo l'[Accademia del tiramisù](#), associazione culturale ed enogastronomica, questo dolce è nato a Treviso. Sarebbe stato ideato da una maitresse di una casa di piacere nel centro storico a Treviso, che lo offriva ai clienti alla fine delle serate per rinvigorirli. Anche il nome ruota attorno a questo racconto, pare che la signora li ammonisse con "desso ve tiro su mi" (adesso vi tiro su io), e da ciò il passo a tiramisù è stato breve.

Altro legame col Trevigiano è l'usanza dello *sbatudin* un composto di tuorlo d'uovo sbattuto con lo zucchero, utilizzato di solite dalle famiglie contadine locali come ricostituente o per i novelli sposi, a cui poi è stato aggiunto mascarpone, caffè e cacao; prima della produzione industriale dei biscotti savoiardi si preparava con i biscotti fatti in casa, mentre nelle famiglie più povere si ricorreva alla focaccia o al pane vecchio imbevuto di caffè. Alla diffusione del tiramisù, secondo lo scrittore Giovanni Comisso, ha contribuito l'inserimento sul menù, come specialità della casa e del territorio, da parte di due locali storici: il ristorante Le Beccherie di Treviso, che ha legittimato la ricetta originale, nella seconda metà del Novecento, e poi il Toulà del trevigiano Alfredo Beltrame, con la sua catena di ristoranti in Italia e all'estero.