

ARTWAVE

ARTE ARCHITETTURA CULTURA CINEMA & SERIE TV MODA MUSICA CIBO&LOCALI VIAGGI PHOTOWAVE ECOWAVE

PIATTI TIPICI

Tiramisù Day: la storia di uno dei dolci italiani più amati al mondo



Oggi, 21 marzo, è il Tiramisù Day, la giornata dedicata al dolce al cucchiaio più amato e richiesto dagli italiani. Ma perché piace così tanto e qual è la sua storia? Scopriamolo insieme

di Redazione - 21.03.2019

Il tiramisù è sicuramente uno dei dolci più famosi al mondo tanto da essersi meritato un national day ufficiale: il 21 marzo.

Bernini vs Borromini
ARTWALK
06/04/2019
ROMA
ARTWAVE





TIRAMISÙ MANIA

Pensate si tratti di un'esagerazione? I dati, in realtà, parlano chiaro: *"tiramisù"* è la parola italiana più conosciuta al mondo nell'ambito dei dessert nonché la **parola più cercata su Google Italia**, e nella classifica dei **dolci a domicilio** è diventato **il più richiesto dagli italiani**. Il rapporto dell'ultimo osservatorio sul food delivery di Just Eat mostra che gli **ordini sono cresciuti dell'85 % nell'ultimo un anno**, battendo quelli del celebre cannolo siciliano e del classico cornetto alla Nutella. Basti pensare che quello ordinato e consegnato a domicilio nell'ultimo anno, solamente in Italia, equivale ad una teglia gigante da 18 mila kg e lunga 10 chilometri. Una vera e propria "mania" che alimenta un **business estremamente redditizio**: secondo l'Accademia del Tiramisù le vendite si aggirano intorno ai 4 milioni e 200 mila euro a settimana, per un acquisto medio che va da €6-7 nel Nord Italia ai €4-6 nel Centro e Sud Italia.

E dal 15 marzo il tiramisù è entrato anche nel **Guinness dei primati**. A Milano, infatti, la **Scuola di Cucina Teatro7/Lab** ne ha preparata una versione lunga ben **273,5 metri** e contenente 50mila savoiardi, 500 kg di mascarpone, 300 litri di caffè, 70 kg di uova e cacao a profusione.

LA SUA STORIA

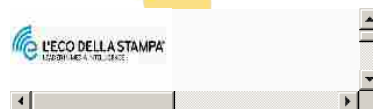


Artnews

Resta sempre aggiornato e ricevi tutte le notizie più importanti della settimana!



Il Salotto di Artwave



Tutti gli episodi

I più letti

Questo mese Questa settimana



Dentro e fuori lo shallow: Bradley Cooper e Lady Gaga



Coerenti fino alla fine: il testamento di Marina Abramović



Settimana della cultura 2019: i musei italiani spalancano le loro porte a tutti



Trattandosi di un dolce molto apprezzato e richiesto, com'era prevedibile, non è facile risalire alla sua origine poiché **sono in molti a rivendicarne la paternità**. Cerchiamo, allora, di fare un po' di chiarezza.

Oggi siamo quasi certi che le **origini** del nostro amato tiramisù siano da collocarsi nel nord-est dello Stivale, in particolare **nelle regioni del Veneto e del Friuli**, in un periodo compreso tra il 1935 e il 1960.

Una teoria abbastanza affidabile vuole che il tiramisù sia nato a **Treviso**. A litigarsi l'invenzione di questo dolce sono i ristoranti "El Toulà", "Al Fogher" e "Le Beccherie".

Tutto nacque dallo "**sbatudin**", dolce povero ed energetico a base di tuorlo d'uovo montato con lo zucchero, destinato soprattutto ai bambini, agli anziani e ai convalescenti. Alla fine degli anni '60, l'attore, regista e gastronomo **Giuseppe Maffioli** pubblica un libro, "La cucina trevigiana", in cui descrive l'usanza veneta di consumare lo zabaione assieme alla panna montata e a dei biscotti secchi detti *baicoli*. Sarà lo stesso Maffioli, nel primo numero della rivista da lui fondata Vin Veneto, a collocare la nascita di questo dolce speciale nell'anno 1970. "È nato recentemente, poco più di due lustri or sono, un dessert nella città di Treviso, il 'Tiramesù', che fu proposto per la prima volta nel ristorante Alle Beccherie da un certo cuoco pasticcere di nome Loly Linguanotto che, guarda caso, giungeva da recenti esperienze di lavoro in Germania. Il dolce e il suo nome "tiramisù", divennero immediatamente popolari e ripresi, con assoluta fedeltà o con qualche variante, non solo nei ristoranti di Treviso e provincia, ma anche in tutto il Veneto ed oltre."

Nel libro "Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato", presentato nel 2016 al Salone del libro di Torino, invece, i due giornalisti gastronomici **Clara e Gigi Padovani rintracciano le origini del tiramisù tra Pieris di San Canzian d'Isonzo**, in provincia di Gorizia, e **Tolmezzo**, nei pressi di Udine.



**Io e le mie sorelle –
Una serie fotografica
di Irene**



**Mark Hollis, l'ultima
scomparsa**

Stesso autore



**Nuove forme
dell'abitare:
SocialHousing e...**



**Le ombre di Davide
Bergamini**



**A San Severo arriva
l'Alibi Summer Fest...**



che...

**Intervista a
Guidobaldi, il
cantautore romano**



**ROMAMOR a Villa
Medici: le relazioni
nascoste...**

A portarli verso questa conclusione anni di indagini, in cui hanno rintracciato le ricette più antiche legate al tiramisù: quella di **Mario Cosolo**, chef del ristorante "Al Vetturino" di Pieris e quella di **Norma Pielli Del Fabbro**, signora dell'"Albergo Roma" di Tolmezzo.

Al primo spetterebbe la creazione del nome, associato ad una prelibata coppa, preparata però con limone, panna liquida, marsala e cacao amaro. **A Norma Pielli Del Fabbro negli anni Cinquanta sarebbe legata invece l'invenzione della ricetta**, riportata nel libro in versione originale, scritta a mano con inchiostro blu su una carta a righe ingiallita.



C'è anche chi fa risalire l'origine del dolce addirittura alla **Siena del XVII secolo**: in occasione della visita del Granduca di Toscana **Cosimo III de' Medici**, pare infatti che i pasticceri cittadini abbiano deciso di omaggiarlo con un dolce realizzato apposta per lui. Confezionarono così un dolce composto di mascarpone e caffè, che fu chiamato, in onore di Cosimo, "**zuppa del duca**".

Nonostante si tratti di una storia affascinante, sembra però molto difficile che in un periodo così remoto savoiardi e mascarpone potessero già trovarsi in una città toscana. È possibile che si tratti piuttosto di un progenitore della zuppa inglese, altro famoso dolce al cucchiaio italiano.

Certo è che dalla sua origine ad oggi il tiramisù non ha mai smesso di riscuotere successo: dolce molto in voga negli anni '80, oggi è uno dei **grandi classici** della nostra cucina. E non mancano le **versioni alternative**: oltre a quello alle fragole, al pistacchio, al liquore e cioccolato, esiste la versione col pan di Spagna, con i pavesini e così via.

L'ORIGINE DEL NOME



Un dolce così gustoso e amato non poteva che avere un nome originale: "nomen omen" sarebbe quasi il caso di dire. Ma perché si chiama proprio così?

Pare che il nome sia semplicemente dovuto al suo altissimo valore energetico che ci tira, appunto, su. Altre teorie sostengono invece che il nome abbia in realtà un'**origine molto più maliziosa**, facendo riferimento ai suoi presunti **effetti afrodisiaci**: sembrerebbe che poche cucchiate di questo dolce siano in grado di dare una carica in più per affrontare un'intensa notte d'amore. Verità o leggenda? Provare per credere!



di Redazione

Un articolo su:

**Cucina italiana dolci gastronomia tiramisù
tiramisù day**

COMMENTA

Ti potrebbe interessare

@artwave.it

Artwave è una testata giornalistica registrata al Tribunale di Roma n. 205/2018 del 13.12.2018

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.