

Un dolce da record per il tiramisù day

Guinness Presentata a Milano la torta «più amata dagli italiani» in versione XL. Utilizzata mezza tonnellata di mascarpone e cinquantamila biscotti savoiardi

Damiana Verucci

■ Oggi si festeggia il "tiramisù day" e da Milano arriva con i suoi 273,5 metri di lunghezza il tiramisù che si è aggiudicato il Guinness World Records.

A firma Galbani Santa Lucia è il tiramisù più lungo al mondo, che batte il precedente primato di 266,9 metri raggiunto lo scorso anno in Friuli Venezia Giulia.

Sono stati impiegati 50 mila savoiardi, 500 chilogrammi di mascarpone Galbani Santa Lucia, 300 litri di caffè,

Pina, Diego e La Vale - voci di Radio DeeJay - hanno assistito alla realizzazione del "#TiramisùDaRecord" per poi partecipare all'assaggio di questo incredibile dolce.

Un appuntamento goloso ma anche solidale che ha visto il coinvolgimento di OBM Onlus dell'Ospedale dei Bambini Buzzi di Milano che Galbani sostiene per il 2019 con il progetto OBM Home.

Una ricerca Galbani svela che per 9 italiani su 10 è il dolce preferito, che si gusta in prevalenza a casa, ma è

un must anche di pranzi e cene al ristorante.

Amato (e preparato) soprattutto dagli uomini,

evoca ricordi felici legati all'infanzia.

Dopo di lui si piazzano torta al cioccolato e torta di mele. 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 svela inoltre di avere un ingrediente segreto che rende unico il dolce, c'è chi lo per-

sonalizza con cannella, amaretti o semplici gocce di cioccolato, ma per tutti un mascarpone di qualità è sicuramente il protagonista della ricetta.

Se gli uomini dichiarano di preparare il tiramisù per sé stessi o la propria compagna, le donne invece per i figli e per gli amici e i familiari che lo chiedono.

Per il 47 per cento degli intervistati la sua preparazione è un momento di condivisione e svago da trascorrere con i propri cari.

E quando chiedi agli italiani la prima parola che viene loro da associare al tiramisù la più spontanea è con il caffè; segue quella legata al suo gusto, per tutti è indiscutibilmente «buono», e poi ovviamente arriva il mascarpone.

Per il 14 per cento degli intervistati viene rappresentato come una golosa tentazione, delizioso ma calorico. Per quasi la metà degli intervistati, invece, il tiramisù è il dolce dei ricordi, fa venire in mente la propria infanzia e giovinezza quando lo si mangiava per i compleanni in fa-

miglia, mentre per il 28 per cento porta alla mente le rimpatriate e le cene conviviali passate tra amici.

«Abbiamo scelto il Tiramisù Day per celebrare, con il nostro mascarpone Santa Lucia, il dolce più amato dagli italiani con cui il 16 marzo Galbani ha vinto il Guinness World Record per il tiramisù più lungo al mondo - dichiara Mauro Frantellizzi, direttore Marketing Galbani - La ricerca realizzata per questa occasione su 1.000 italiani ci ha confermato come il tiramisù sia un dolce

Chi lo ha realizzato?

In campo gli chef della «Scuola di cucina Teatro7Lab»

65 chili di zucchero, 60 di tuorlo d'uovo, 70 di albume d'uovo e 65 di cacao amaro. Trenta i pasticceri della "Scuola di Cucina Teatro7Lab" che, guidati dallo chef Stefano Callegaro, hanno allestito il "#TiramisùDaRecord" all'interno del CityLife Shopping District di Milano, in collaborazione con AADV Entertainment.

Tanti i "Tiramisù addicted" che, intrattenuti da La

La ricetta

Caffè: 300 litri; Zucchero: 65 kg
Cacao: 65 kg; Albume: 70 kg

fortemente legato alle nostre tradizioni familiari, che porta con sé ricordi di momenti felici. La sua preparazione, con ingredienti di qualità, è vissuta come un'occasione per dimostrare affetto alla propria famiglia e per condividere il proprio tempo con qualcuno di caro». Oggi, quindi, cucchiaino alla mano, godetevi un tiramisù.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Record Battuto il precedente tiramisù di sei metri e mezzo



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.