

TIRAMISÙ MA CHI L'HA INVENTATO? LA DISPUTA TRA IL VENETO E IL FRIULI

È il dolce italiano più famoso (figura, infatti, nei menu dei ristoranti di tutto il mondo) ed è, al pari della pizza e degli spaghetti, uno dei simboli gastronomici del BelPaese. Citato in numerose canzoni, romanzi, film, è la parola italiana più conosciuta e gettonata in Cina.

Stiamo parlando del mitico «tiramisù», il peccaminoso dolce al cucchiaio a base di savoiardi, uova, zucchero, mascarpone, cacao e caffè: sei ingredienti che sapientemente assemblati esaltano i profumi e i sapori di questo dessert in una sorta di matrimonio d'amorosi sensi. Dolce peccaminoso - dicevamo - ed afrodisiaco (se diamo retta a certe leggende) che ha trovato nella Marca Trevigiana «gioiosa et amorosa» terreno fertile per diventare un simbolo. Un dolce peccato di gola che ha conquistato grandi e piccini ovunque nel mondo: da New York a Pechino, da Buenos Aires a Sydney. Tutti lo conoscono, tutti lo amano, tutti lo hanno assaggiato almeno una volta, ma la sua origine è avvolta nel mistero. Alcuni lo fanno risalire agli aristocratici dessert italiani del XVIII e XIX secolo. In realtà è nato tra gli anni Cinquanta e gli anni Sessanta del secolo scorso nel Triveneto. Ma quando esattamente? Dove di preciso? E per mano di chi?

A questi interrogativi hanno cercato di dare una risposta due giornalisti torinesi: Clara e Gigi Padovani nello splendido volume «Tiramisù» (Giunti editore, 18 euro). Il reportage dei due food writer, esaustivo per approfondimento, analisi storica e fonti



consultate spazia dal Friuli-Venezia Giulia al Maryland passando per Treviso, Lodi, Venezia, Roma, ovunque la diffusione di questo dolce abbia fatto tappa sull'onda dello sviluppo sia industriale che turistico. Per la prima volta sono state codificate le quattro ricette originali (due friulane e due venete): di Mario Cosolo (Ristorante «Al Vetturino» di San Canzian d'Isonzo, località Pieris, ricetta svelata dopo 70 anni e dal titolo emblematico «tirime su»); di Norma Pielli (Albergo «Roma» di Tolmezzo, ricetta del 1954); di Speranza Bon («Al Camin» di Treviso, ricetta del 1958); di Loli Linguanotto e Alba Campeol (Ristorante «Alle Beccherie» di Treviso, ricetta del 1970, «tiramesù»). Il volume è arricchito da 40 ricette d'autore create e firmate da grandi chef italiani e stranieri: Albert Adrià, Josean Aluja, Lidia Bastianich, Martin Benn, Umberto Bombana, Simone Bonini, Roy Caceres, Enrico Crippa, Joey Campanaro, Guido Castagna, Davide Oldani, Enrico e Roberto Cerea, Mauro Colagreco, Tomaž Kavcic, Gualtiero Marchesi, Paolo Masciopinto, Iginio Massari, Giancarlo Perbellini, Andrea Ribaldone, Fernando Rivarola, Niko Romito, Matti Romppanem, YojjTokujoshi.

L'uscita del volume ha innescato una disputa tra il Veneto e il Friuli: il governatore Zaia ha difeso la trevigianità del «tiramisù». Pronta la replica dei friulani. Al di là dei campanili quel che merita di essere sottolineato è che il tiramisù ha varcato i confini nazionali per diventare patrimonio dell'umanità.

Giuseppe Casagrande



A CASTELLO RAMEZ L'EVENTO CON SUA MAESTÀ HERBERT HINTNER

WHITE AND GOLD BRUNCH

Lo chef stellato altoatesino Herbert Hintner, patron del Ristorante «Zur Rose» con le sue spettacolari creazioni culinarie ha deliziato i palati, anche quelli più esigenti, degli ospiti del «White and Gold Brunch», l'evento organizzato a Castello Rametz dallo studio altoatesino di consulenza e marketing «Tt-consulting», dall'azienda vitivinicola meranese

Castello Rametz, da Meckatzer Löwenbräu e da Schönhuber Franchi con la collaborazione di Tiroler Goldschmied, Audiotech, Florale Werkstatt, Audi In Car e Castel Monreale.

Lo splendido scenario del castello, con l'elegante cortile interno impreziosito da decorazioni bianche e dorate, ha incantato gli ospiti (oltre 500). Nell'area all'esterno

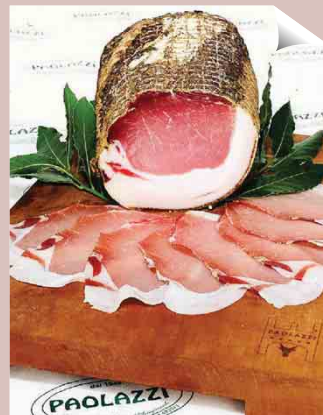
hanno trovato posto le bianche «lounges» della collezione Leisure Living Furnishings di Schönhuber Franchi. A rendere ancora più esclusivo l'evento, gli ultimissimi modelli di Audi In Car.

Le prelibatezze di Herbert Hintner sono state abbinate alla birra Meckatzer, allo spumante Castel Monreale Metodo Classico e all'acqua minerale Plöse.

FB061701



Da 70 anni carne e salumi d'Artista
di nostra produzione, dal Trentino naturalmente...



www.macelleriapaolazzi.com

NOVITÀ
prodotto solo da noi

Speck dell'IMPERATORE®

Il prodotto denominato SPECK dell'IMPERATORE si ottiene disossando e rifilando sapientemente la schiena del maiale, proveniente da selezione di suini pesanti c.a. 160 kg, nati, allevati e macellati in ITALIA. Il prodotto ricavato, viene, secondo l'antica ricetta di famiglia, salato a secco con sale e aromi, adagiato in vasche d'acciaio e massaggiato e rigirato ogni 2 giorni, questa fase ha una durata di 28 giorni. Dopo un'accurata tolettatura, viene affumicato con legna dolce di faggio e lasciato maturare e stagionare per un minimo di 150 gg. Il prodotto si presenta in forma cilindrica, con lunghezza di c.a. 60 cm., diametro circolare di 10/12 cm. c.a. Al taglio la parte magra, rosso rosata, ne costituisce i 2 terzi, per il restante 1 terzo dal grasso duro di schiena bianco marmorato, e cotenna che abbracciano la parte magra conferendogli morbidezza e gusto delicato.

Via Perlaia n.6
ALTAVALLE - Loc. FAVER
TRENTO
0461 683073



- prodotto aromatizzato
- affumicatura 7 giorni alternati ad aria
- stagionatura 150 giorni minimo



Matteo e Camilla Lunelli a New York con Massimo Bottura, miglior chef del mondo.

Il mitico ristorante Eleven Madison Park di New York è il primo vincitore del «Ferrari Trento Art of Hospitality Award», il premio che le Cantine Ferrari hanno lanciato in collaborazione con «The World's 50 Best Restaurants», la fondazione che da più di dieci anni stila la hit parade delle stelle del mondo della ristorazione internazionale. Il premio è stato consegnato a New York dal presidente delle Cantine Ferrari Matteo Lunelli durante la serata di gala per la proclamazione dei «The World's 50 Best Restaurants» 2016.

NEW YORK MASSIMO BOTTURA BRINDA CON IL «PERLÈ FERRARI»

L'assegnazione è stata decretata dalla stessa giuria di mille chef, esperti e appassionati gastronomi che ha stilato la classifica generale 2016 che - come noto - ha visto trionfare l'Osteria Franciscana di Massimo Bottura, seguito al secondo posto del podio dal ristorante «El Celler de Can

Roca» e dallo stesso «Eleven Madison Park». Una vittoria celebrata con bollicine italiane che hanno reso ancora più speciale questo grande evento al «Cipriani Wall Street» con più di 800 invitati che hanno brindato con il Ferrari Perlè Trentodoc. Ai giudici internazionali come

metri di valutazione per assegnare il «Ferrari Trento Art of Hospitality Award» è stato chiesto di puntare su quell'intangibile elemento, dato da una felice alchimia fra servizio, ambiente e accoglienza, che rende l'esperienza in un ristorante davvero unica e memorabile. L'Eleven Madison Park (general manager Will

Guidara, chef Daniel Humm) si è distinto proprio per il suo approccio al servizio, per il calore e lo spirito di squadra che qui si percepisce in ogni piccolo gesto. Dal momento in cui gli ospiti varcano la soglia del ristorante è come se si ritrovasse in un'esperienza così completa da sembrare quasi una pièce

teatrale, dove si viene sorpresi e allo stesso tempo deliziati durante tutto il pasto da straordinarie attenzioni: dai giochi di prestigio, al rituale dei drink preparati di fronte al tavolo, fino ai piccoli omaggi da portare con sé a ricordo della serata. Prosit.

Giuseppe Casagrande



TROVATI DEI VINACCIOLI IN ANFORE DI TERRACOTTA RISALENTI AL 6000 A.C.

LA GEORGIA CULLA DEL VINO

La culla della viticoltura è nell'attuale Georgia ed affonda le proprie radici nel lontanissimo Neolitico, all'alba della civiltà. A rivelarlo è la scoperta fatta nel sito archeologico di Gadachrili Gora, nella regione di Kvemo Kartli, a sud-est del Paese, dove sono

venuti alla luce resti di polvere di vite e vinaccioli risalenti, secondo il Museo Nazionale della Georgia, che ha dato l'annuncio, al 6000 a. C. I residui di semi d'uva sono stati ritrovati in anfore di terracotta e recipienti di ceramica. Gli studi effettuati non solo dal Museo Nazionale della Georgia, ma

anche dall'Università di Toronto, dimostrerebbero che si tratterebbe proprio della prima espressione di vino, o comunque di un prodotto trasformato dell'uva, pianta addomesticata, non a caso, in questi stessi luoghi e nella stessa epoca.

g.casagrande@ladige.it

Se le buche volete sistemare, da **Pilati Asfalti** dovete andare!

La soluzione ai vostri problemi siamo noi! Siamo un ditto che opera nell'ambito stradale da oltre 10 anni, conosciuta, specializzata e attrezzata per lavori di asfalto tradizionale e colorato, porfido, autobloccanti, grigliati, ecc.

Eseguiamo in giornata:

- ripristini di asfalto di buche e avvallamenti
- Scavi anche di piccole dimensioni, in cortili, piazzali, parcheggi, rampe, strade di accesso...

Container per asfalto a temperatura costante

Escavatori adatti anche a lavori di piccole dimensioni

Attrezzature per lavori di asfaltatura

PILATI FRANCESCO

PAVIMENTAZIONI RIPRISTINI IN ASFALTO, PORFIDO E CEMENTO • SCAVI E POSA TUBAZIONI

Spini di Gardolo TN 124/6 - Tel 0461 993491 - 335 6025855 - Fax 0461 956203
www.pilatifrancesco.com - info@ pilatifrancesco.com