

Recensioni librarie

Tiramisù

Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato

Il Tiramisù è ormai un simbolo dell'Italia gastronomica, al pari di pizza e spaghetti; è nei menu di tutto il mondo, come parola è presente in 23 lingue (in Cina è il termine italiano più conosciuto) e sia in patria che all'estero lo si trova citato in canzoni, romanzi, film.

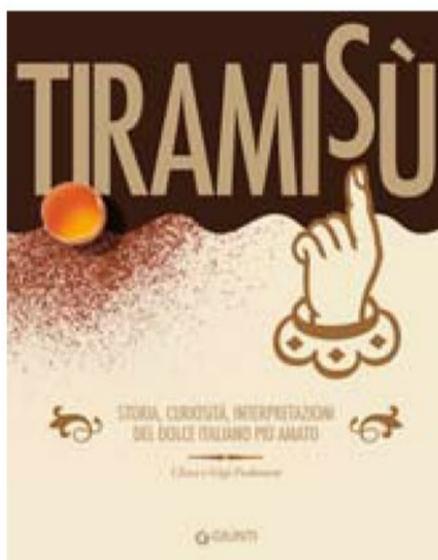
Tutti lo conoscono, lo amano, lo hanno portato in tavola almeno una volta, ma la sua origine è avvolta nel mistero.

Alcuni lo fanno risalire agli aristocratici dessert italiani del XVIII e XIX secolo, ma in realtà è nato tra gli anni Quaranta e gli anni Sessanta del Novecento nel nostro Nord Est. Ma quando esattamente? Dove di preciso? E per mano di chi?

Mancavano, finora, versioni univoche e ufficiali della sua creazione.

Come due investigatori appassionati, i food writer Clara e Gigi Padovani ne hanno ricostruito la storia e ora la raccontano in un libro che può dirsi definitivo per approfondimento, analisi storica, fonti consultate.

Il loro reportage spazia dal Friuli-Venezia Giulia al Maryland passando per Treviso, Lo-



di, Venezia, Roma, ovunque la diffusione del dolce abbia fatto tappa sull'onda dello sviluppo sia industriale che turistico.

Per la prima volta vengono codificate le autentiche quattro ricette originali: di Mario Cosolo (Al Vetturino di Pieris, svelata in esclusiva dopo circa 70 anni); di Norma Pielli (Albergo Roma di Tolmezzo); di Speranza Bon (Al Camin di Treviso); di Loli Linguanotto e Alba Campeol (Alle

Beccerie di Treviso).

Nella seconda parte del volume Clara Pa-



SCHEMA

Tiramisù
di Clara e Gigi Padovani
Giunti Editore
Pagine 160; Prezzo 18 euro



Gli autori

Clara e Gigi Padovani si sono conosciuti al liceo di Alba (CN), dove sono nati. Sposati, una figlia, vivono a Torino e lavorano insieme come food writer e critici gastronomici da oltre quindici anni. Collaborano con quotidiani e periodici e hanno scritto – alcuni insieme, altri da soli – più di venti libri di cultura del cibo, storia della cucina, analisi dell'agroalimentare Made in Italy, molti dei quali tradotti in oltre dieci lingue.

Alcuni tra i loro titoli di maggior successo: *Slow Food Revolution* (Rizzoli 2005); *Niko, Semplicità Reale* (Giunti 2009, con lo chef Niko Romito); *Passione Nutella* (Giunti 2010); *Street food all'italiana* (Giunti 2013); *Mondo Nutella* (Rizzoli 2014).

www.claragigipadovani.it

dovani propone 17 preparazioni originali create anche con la collaborazione di amici di varie nazionalità e 23 interpretazioni d'autore firmate da grandi chef italiani e stranieri (Albert Adrià, Josean Alija, Lidia Bastianich, Martin Benn, Umberto Bombana, Simone Bonini, Roy Caceres, Joey Campanaro, Guido Castagna, Enrico e Roberto Cerea, Mauro Colagreco, Enrico Crippa, Tomaž Kavčič, Gualtiero Marchesi, Paolo Masciopinto, Iginio Massari, Davide Oldani, Giancarlo Perbellini, Andrea Ribaldone, Fernando Rivarola, Niko Romito, Matti Romppanem, Yoij Tokujoshi).

Completano il libro una carrellata di battute, opinioni, calembour di critici gastronomici, giornalisti e scrittori e un racconto inedito di Simonetta Agnello Hornby.

Durante il viaggio sulle tracce del tiramisù gli autori hanno anche registrato 32 video con interviste e preparazioni step-by-step che sarà possibile vedere online sia dal sito www.mytiramisu.it collegato al portale www.piattoforte.tiscali.it sia grazie ai QRCode presenti nel volume.