



LA VITA
È NUTRIMENTO

LA DIFFUSIONE
Secondo
la Società
Danta
Alighieri
"tiramisù"
è la quinta
parola
italiana
più nota
in Europa

Mentre a Udine e Treviso si disputa la Coppa del mondo del dessert più celebre d'ogni tempo, con seicento piatti in gara gli chef creano nuove varianti. Il sandwich di Enrico Crippa, il vegetale di Andrea Ribaldone, il bianco di Davide Oldani



Tiramisù pensaci tu

IL DOLCE

A AA Cercasi giudice per le finali della Tiramisù World Cup 2019. Ultimi tre giorni - venerdì lo stop - per le candidature on line dei 100 giurati golosi che il 3 novembre a Treviso (semifinali il 21 e 22 settembre a Udine) decreteranno il miglior tiramisù al mondo. Armati di cucchiaio d'ordinanza dovranno assaggiare i 600 piatti in competizione, realizzati con ricette originali (basate sui 6 ingredienti storici: savoiardi, mascarpone, uova, caffè, cacao, zucchero) o creative (4 ingredienti base e 3 aggiunti a discrezione).

I concorrenti resteranno sul classico o imiteranno i grandi stellati con idee - tanto buone quanto bizzarre - come il tiramisù sandwich di Enrico Crippa, il

tutto bianco di Davide Oldani, il vegetale di Andrea Ribaldone, il moderno di Bobo Cerea o il bombamisù di Niko Romito, per fare pochi esempi? Sarà un gioco, ma molto serio.

I LITIGI

Del resto, le dispute sul tiramisù sono talvolta diventate quasi ragioni di stato, a partire dall'attribuzione della primogenitura. Veneta o friulana? «Senza dubbio friulana», sentenziano Gigi e Clara Padovani, autori del definitivo *Tiramisù* (Giunti, 18 euro). «Siamo stati a Treviso, in Friuli, nel Lodigiano, a Venezia e a Roma - raccontano - per scoprirne le vere radici. Abbiamo prove scritte datate 1950 di un dolce chiamato inizialmente "tirime su" dal cuoco Mario Cosolo di Pieris di San Canzian D'Isonzo». I veneti invece sostengono che il dolce così come lo conosciamo oggi sia na-

to al ristorante Beccherie di Treviso nel 1970.

Campanilismi a parte, è ormai il dolce italiano più conosciuto al mondo e Tiramisù è la quinta parola italiana più nota in Europa secondo la Società Dante Alighieri. Un dolce senza tempo, che piace alle diverse generazioni di buongustai. Testimonianza è l'apertura di tanti negozi a lui dedicati. Il più recente a Roma al quartiere Prati (via dei Gracchi 187). Fondato da tre giovani soci. Il punto di forza di Tiramibloom

- questa l'insegna - è Giacinta Trivero, reduce dalla scuola di Paul Bocuse a Lione. «Nel mio menù - racconta - ci sono tre punti fissi: un tiramisù classico, un tiramisù deliziosa al limone e un tiramisù nocciola e gianduia. Poi le proposte secondo la stagione. Ancora per qualche giorno gli "estivi" con mango e cocco con bagna al lime, uno al pistacchio e lamponi e il tiramisù ai frutti di bosco».

Dalla prossima settimana arriva quello col succo di fichi di trovate la ricetta qui sotto. «Col caffè o senza caffè (per i bambini), tradizionale o esotico che sia, il nostro tiramisù mette d'accordo tutti», aggiunge Luca Cuniola, altro socio di Tiramibloom, che organizza anche master class per chi non si accontenta della singola porzione (4,40 euro la tradizionale, 4,90 la special).

**VENETI E FRIULANI
SI CONTENDONO
LA PRIMOGENITURA
LA NOTIZIA PIÙ ANTICA
DI UN "TIRIME SU"
PARE RISALIRE AL 1950**

La ricetta

TIRAMISÙ FICHI E NOCI

Ingredienti per 6 persone: 500 gr mascarpone, 4 uova, 100 gr zucchero, 2 cucchiai di marmellata di fichi, 40 gr noci, 8 biscotti Savoiardi. Per la bagna di fico: 2 foglie di fico, 10 gr zucchero, 200 ml acqua, 1 limone. Preparare la crema al mascarpone seguendo il procedimento solito del Tiramisù. Aggiungere la marmellata di fichi e le noci tritate alla crema. Per la

bagna fare bollire l'acqua con lo zucchero. A fuoco spento aggiungere le foglie di fico e una scorza di limone. Lasciare riposare 20 minuti. Filtrare e raffreddare. In un recipiente disponete sul fondo il savoiardo e bagnatelo con l'infusione di foglia di fico. Disponete sopra la crema al mascarpone e fichi. Dopo una notte in frigo, decorare con spicchi di fico fresco e noci.

Giacinta Trivero
Tiramibloom - Roma



IN VINO
VERITAS

A cura di
Franco M.
Ricci

IL MARSALA CANTINE FLORIO

Donna Franca, tesoro ambrato e profumato

Pietra miliare dell'enologia siciliana, Florio e le sue meravigliose cantine sono una tappa obbligatoria per chiunque visiti la Sicilia occidentale. Oggi appartiene alla nota famiglia di imprenditori Reina, che conducono anche un'altra storica azienda palermitana, Duca di Salaparuta. Vasta la gamma prodotta, tutta di ottimo livello, con le numerose etichette di Marsala a rappresentare al meglio per tipologia l'intera produzione regionale. Il Donna Franca è di un bellissimo colore ambrato scuro, ampio e profumatissimo,

richiama incenso, miele di castagno, zenzero e cera d'api. Struttura calda e appagante, non mancano tratti di salvifica freschezza, con repentini ritorni di sensazioni fumé, di tabacco conciato e cacao. Finale interminabile. La sua immensa complessità e le sue sorprendenti sfaccettature lo rendono perfetto per accompagnare i tiramisù tradizionali e consistenti, a base di caffè, cioccolato e mascarpone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Florio
Marsala TP
Marsala
Superiore
Ambra Donna
Franca Riserva
40 euro
5 Grappoli:
l'Eccellenza
di Bibenda

IL PASSITO MARCO DE BARTOLI

Da Pantelleria il Bukkuram Sole d'Agosto

Era il 1980 quando Marco De Bartoli decise, in antitesi con le mode dell'epoca, di recuperare la tradizione più autentica dei vini passiti, in tutte le declinazioni. Rimasto folgorato dall'isola di Pantelleria, realtà vitivinicola di antica tradizione, fece nascere qui la sua seconda cantina nella contrada Bukkuram, in arabo "padre della vigna", a sancire l'antica tradizione pantese di coltivare solo uve Moscato d'Alessandria (localmente Zibibbo) ad alberello. Il Sole d'Agosto presenta il colore dell'ambrato splendente, un tipico

profilo olfattivo che ricorda fichi d'India, agrumi canditi, datteri, zagare e miele. Al palato la dolcezza e la massa alcolica sono gestite da un'esuberante freschezza e da uno slancio sapido. La sua dolcezza e la morbida struttura ne suggeriscono l'abbinamento "per concordanza" con i tiramisù meno tradizionali, realizzati con aggiunta di frutta e di cioccolato bianco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Marco De Bartoli
Marsala TP
Passito
di Pantelleria
Bukkuram Sole
d'Agosto 2015
40 euro
5 Grappoli:
l'Eccellenza
di Bibenda

Iristoranti



VERONA

Arte e gastronomia cucinare è uno show

Nasce pasticciare uno dei più grandi chef italiani (2 stelle Michelin). In questa sua seconda giovinezza, Giancarlo Perbellini "recita" in una cucina a vista (nel cuore della parte più antica della città di Verona) e sforna ogni giorno piatti spettacolari, mix di arte e gastronomia. Come andare a casa dello chef. Non c'è un vero menù, ma percorsi di degustazione, partendo magari da un ingrediente a scelta. Il suo piatto cult irrinunciabile è il Wafer al sesamo, tartare di branzino, caprino all'erba cipollina e liquirizia. Il tiramisù è creativo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Casa Perbellini - Piazza San Zeno 16
Verona - 045 8780860
Chiuso domenica e lunedì
Prezzo menù: 165 euro (a pranzo 73)



CESENA

L'osteria dedicata alla nonna Cerina

Un ristorante a forma di famiglia. Ci tengono a presentarsi così i Dallara che da quasi 60 anni gestiscono l'osteria dedicata a Nonna Cerina, vicino alla E45. Graziella - in sala e cucina - è una enciclopedia delle tradizioni locali. Gli ingredienti sono selezionati tra i Presidi Slow Food (partendo dai salumi di Mora romagnola). Iniziate con fegatini di coniglio con cipolla alla saba (mosto), poi passatelli e quindi galletto. Il tiramisù non è in carta, prenotatelo prima perché merita.



C.O.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cesena - Via San Vittore 936
Cesena - 0547 661115
Chiuso lunedì sera e martedì
Prezzo medio: 30 euro

Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Istruzioni per l'uso di Capitan Cook

► Per rendere la carne più tenera fate dei piccoli tagli sulla superficie con la punta di un coltello in direzione opposta alle fibre.

► Se il brodo vi sembra troppo grasso, mettetelo in frigo per 30 minuti circa, poi togliete il grasso solidificato nella parte superiore e riscaldate. Se avete fretta, aggiungete qualche cubetto di ghiaccio e toglietelo appena il grasso si attacca.

► «La vita è come il caffè: puoi metterci tutto lo zucchero che vuoi, ma se la vuoi far diventare dolce devi girare il cucchiaino. A star fermi non succede niente» (Alex Zanardi).