L'origine e la vera storia del Tiramisù

Massimo Percotto
Accademia Italiana della Cucina – Istituzione Culturale della Repubblica Italiana[i]
Delegazione di Udine

Il Tiramisù: un dolce globale.

Penso che ad oggi un po' tutte le generazioni di Italiani abbiano potuto gustare, almeno una volta nella loro vita, questo dolce famoso e conosciuto in tutto il mondo: il Tiramisù.
Non è stato però sempre così. Chi ha superato i 60 anni ricorderà che negli anni del boom economico, quando si andava al ristorante soprattutto per gustare ciò che a casa non si cucinava, le specialità, le pietanze più raffinate, nei menu di tutta Italia questo dolce non appariva.
Merita quindi approfondire l'origine e la storia di questo piatto-simbolo di ingegno, creatività, originalità e gusto italiano, che ha raggiunto le tavole di tutto il mondo ed acquisito fama e notorietà "globale" solo negli ultimi 40 anni.
Domandiamoci innanzitutto perché il Tiramisù ha avuto un tale successo:

- è un dolce buono, semplice e veloce da allestire, alla portata di chi non è un esperto in cucina poiché non richiede lievitazione, né cotture e che si presta a numerose elaborazioni e personalizzazioni con l'utilizzo di altri ingredienti in aggiunta o in sostituzione;
- non ha liquori, né cioccolata, è morbido da masticare: è quindi adatto a bambini ed anziani;
- è un'icona di eleganza e raffinatezza culinaria, in quanto utilizza prelibati prodotti italiani: biscotti savoiardi (o pan di Spagna), mascarpone e caffè;
- ha un nome intrigante e allegorico: richiama valori ed emozioni quali l'energia, il benessere, la convivialità ed il piacere di stare insieme.

In pratica non c'è motivo per il quale possa non piacere! Tant'è che il suo nome è un concentrato di qualità, doti, saperi e abitudini tipicamente italiane sul quale molti attori commerciali hanno costruito una propria efficace strategia comunicativa anche per proporre prodotti che nulla hanno a che fare con il dolce o la cucina: musiche, pellicole cinematografiche, prodotti di abbigliamento ecc.
Oggi la cucina lo ha "adottato" nei migliori ristoranti ed i più rinomati chef di tutto il pianeta ne hanno proposto una loro versione che appare sui menu dei locali "stellati", ma spesso anche in quelli delle bettole meno blasonate, magari con il nome storpiato o adattato all'idioma locale.
Anche le aziende che propongono prodotti pronti per cucina lo hanno "adottato" e proposto in diverse forme: snack, da passeggio, liquido ecc. È stato addirittura prodotto e confezionato liofilizzato per essere consumato dagli astronauti dell'E.S.A., l'agenzia spaziale europea.

Il Tiramisù, oltre ad essere uno dei dolci italiani più conosciuti, è anche una delle dieci parole italiane più conosciute al mondo (insieme a *pizza, cappuccino, spaghetti, espresso, mozzarella, bravo, allegro, lasagne e risotto*), come risulta da una indagine della società Dante Alighieri.
Questo sondaggio è rafforzato da un recente monitoraggio che Assolatte ha condotto su Internet, scoprendo che i maggiori estimatori mondiali del Tiramisù sono i Cinesi: sui siti in lingua cinese ci sono infatti oltre 14 milioni di citazioni del dolce tipico italiano.
I risvolti culturali oltre che culinari sono significativi. Il ruolo di questo dolce diventa importante: nell'immaginario linguistico e culturale il nome Tiramisù è diffuso nel mondo e richiama immediatamente alla mente di chi lo legge e/o lo mangia, l'Italia e il "*Made in Italy*", con riflessi non secondari nel ruolo di traino dei prodotti italiani al di fuori dei confini nazionali.

Certamente ci si rende conto che attorno a questo prodotto ruotano interessi economici notevoli. È stato un po' il motivo per il quale numerosi ne hanno rivendicato la paternità con lo scopo di appropriarsi del suo nome, della sua ricetta, del suo "marchio", della sua identità.
Molte inesattezze sono state scritte e tramandate sulle sue origini ma, siccome il sottoscritto ha avuto la fortuna di assistere al suo "parto" in tempi ormai lontani ed il privilegio di vedere riconosciuta, in tempi più recenti, la sua vera paternità a coronamento di un lungo lavoro di ricerca, ritengo che sia giusto diffondere ciò che segue per conoscere a fondo la sua vera storia.

Il Tiramisù: Il dibattito sulle origini.

Tutta la stampa e le televisioni, nei primi giorni dell'Agosto 2017, si sono occupate del nuovo “caso” Tiramisù. Il presupposto è stato che il Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha incluso il Tiramisù nella lista dei Prodotti Tradizionali Agroalimentari (P.A.T.) del Friuli Venezia Giulia. Ciò è avvenuto su richiesta della Regione Friuli Venezia Giulia in seguito a un'istanza ampiamente documentata da parte della Delegazione di Udine della Accademia Italiana della Cucina.
Il Governatore del Veneto Luca Zaia ha annunciato ricorso contro la decisione del Ministero per difendere, a suo dire, l’origine veneta del dolce. Indubbiamente lo scontro si è presto spostato su motivazioni politiche ma, per quanto riguarda il dolce in sé, è bene far chiarezza sulla sua origine solo dal punto di vista storico-gastronomico.
Su molti testi di cucina si è già parlato del Tiramisù attribuendone la paternità, nell’attuale versione classica con savoiardi, mascarpone, uova e caffè, al ristorante Alle Beccherie di Treviso. Ci sono però nuovi elementi storici emersi nel frattempo che vanno a confutare inesorabilmente questa tesi.

Storicamente non ci sono dolci con creme con uova a crudo né nei ricettari medievali, né nei ricettari storici veneziani. Così pure non ve ne sono né nella “bibbia” del cibo friulano *Mangiare e Ber Friulano* della contessa Giuseppina Perusini Antonini, né nel ricettario *La Cucina Carnica* di Piero Adami, né nel testo *Vecchia e Nuova Cucina Carnica* di Gianni Cosetti. Il motivo è ovvio: nessuno degli autori citati può aver avuto interesse in una ricetta così recente, nata negli anni ’50 ed assemblata con ingredienti che nulla hanno a che vedere col territorio carnico. Il caffè è infatti un alimento esotico come pure il cioccolato, i biscotti savoiardi sono di origine piemontese ed il mascarpone è un formaggio prodotto in Lombardia. Il fatto però che il dolce sia “*ottenuto con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni*” lo accredita a tutti gli effetti ad essere annoverato tra i P.A.T. della Regione.

La rivendicazione del Veneto.

L'elemento caratterizzante di questo dolce è **il mascarpone**, le cui precise origini non sono note, ma la cui produzione ed il suo consumo risalgono sicuramente a diversi secoli fa. Il mascarpone viene prodotto tramite coagulazione acido-termica della panna, a differenza della maggior parte dei formaggi italiani realizzati con coagulazione presamica del latte, ovvero con aggiunta di caglio. La prima attestazione del termine mascarpone è del 1771, anche se spesso i ricettari dell'epoca confondono l'attuale mascarpone con la mascherpa, cioè la ricotta.
Ci sono comunque riscontri della diffusione del mascarpone in Toscana a cura di contadini ticinesi-lombardi chiamati dai Granduchi di Toscana. Nel 1829 Boerio scriveva a proposito di mascarpone "*così chiamato anche a Pisa. Specie di ricotta burrosa, notissima e molto in uso nella Lombardia, donde si porta nella stagione fredda anche a Venezia*". In ricettari a stampa coevi agli scritti del Boerio si possono comunque già documentare dolci a base di savoiardi, crema di tuorli crudi e mascarpone, con l'aggiunta di rum o alchermes o rosolio o confetture di frutta, ma senza però la attuale caratteristica bagna al caffè che è forse la vera innovazione. Il mascarpone non è presente in nessuna ricetta delle varie edizioni di *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi.

Per ricercare l'origine del Tiramisù, il percorso più corretto non è quello di risalire a chi lo abbia creato, vista la presenza di dolci quasi simili nei secoli scorsi, ma chi gli abbia attribuito **il nome**. Se in questi ultimi anni molti hanno potuto scrivere qualche cosa della storia ed origini del Tiramisù, la prima citazione è di Giuseppe Maffioli, gastronomo veneto che fu il primo, con Annibale Toffolo, a tentare di ricostruirne la storia nella loro rivista Vin Veneto del **1981**.
Così si legge: *"… È nato recentemente, poco più di due lustri or sono* (quindi nel 1970), *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*".
Nel **1983** lo Zingarelli introduce nel suo vocabolario il termine Tiramisù, che tra l'altro appare nello stesso anno anche sul New York Times; il dizionario Devoto-Oli lo inserisce solo nel 1987 (anche se include la panna tra gli ingredienti!) e la certificazione internazionale arriva nel 1989 con la presenza nell'Oxford Dictionary. Il GRADIT, Grande dizionario Italiano dell'uso di De Mauro, nel 1999, mette a lemma la voce Tiramisù con la definizione "*dolce semifreddo a base di pan di Spagna, mascarpone, uova e zucchero, ricoperto da un sottile strato di cacao*" datando al 1980 la prima attestazione.
All'incirca nel 2010, dopo l'annunciata intenzione della Regione Veneto di avviare una registrazione di paternità del dolce per una attestazione europea di denominazione di origine certificata, si sono levate due voci contrarie: una a Tolmezzo (Udine) da parte degli eredi di Beppino Del Fabbro, già gestore dell'Albergo Ristorante Roma negli anni '50 e '60, e a Pieris (Gorizia) da parte degli eredi di Mario Cosolo, già gestore della Locanda Al Vetturino in quella località ove era attiva dai primi '900.
Così il Tiramisù, dopo il 1981, anche nei primi anni 2000 riemerse sulle cronache di giornali e riviste facendo parlare di sé tra contestazioni e screzi sulla sua paternità, ma mai con una motivazione documentata, definitiva e incontestabile. Era solo la parola di Luigi Maffioli in quell'articolo.

Il mascarpone come bandolo della matassa e il Tiramisù di Tolmezzo.

Nei primi anni ’50 Norma Pielli-del Fabbro preparava nella cucina del suo Albergo Ristorante Roma di Tolmezzo il famoso *Dolce Torino* da una antica ricetta di Pellegrino Artusi: in pratica una mattonella a strati di savoiardi e di creme al burro montate.
Pensò poi di rielaborarne la ricetta per “alleggerirla”, sostituendo il burro con il mascarpone. L’aggiunta di una profumata bagna al caffè per inumidire i savoiardi completò l’opera e la cuoca lo mise a menù con il nome di “**trancia al mascarpone**”. C'è traccia in tutto ciò già in un menù del **1952**.
L' Albergo Ristorante Roma di Tolmezzo era una tappa obbligata per gli sciatori e per coloro che, recandosi in montagna o in Austria, dovevano transitare per il capoluogo carnico non essendovi, al tempo, l'autostrada. Intorno al 1953, il dolce venne soprannominato dagli avventori **Tiramisù** (o "*tìrimi su*" in Friulano) per le sue proprietà corroboranti al ritorno dalle piste da sci e Norma ed il marito Beppino Del Fabbro decisero di battezzarlo con quel nome.
In una comanda con relativa ricevuta del **1959** lo troviamo già indicato con questa dicitura, così come in un menù a stampa di una cena dell’Accademia Italiana della Cucina del 1965.

Albergo – Ristorante
"Roma"
TOLMEZZO
(CARNIA)
Proprietario: Menotti Aita
Gestione: G. Del Fabbro & Figlio

Lista del giorno 9 Aprile 1952

Coperto - I. G. E. Lit. 40
Servizio 10 %

ANTIPASTI
Prosciutto affumicato di Sappada
" di S. Daniele
Salame = Ossocollo = Lingua salmistrata
Sardine = Acciughe = Tonno all'olio
Salmone = Caviale = Fois Gras = Würstel
Olive, carciofini, funghi all'olio

MINESTRE
Risotto alla provinciale £ 160
Riso e fagioli 130
Tagliolini della casa in brodo 120
Tempestina in brodo 100
Fusilli al sugo di carne 150
" all'acciuga 160
" al burro 160

DA FARSI ESPRESSO:
-Tagliatelle alla bolognese 180

PIATTI DEL GIORNO
Abbacchio al rosmarino 250
Lombata di vitello al forno 280
Manzo stracotto alla casalinga 250
Scaloppe al burro d'acciughe 280
Fesa di vit. arrosto 280
Fegato di vit. a piacere 280
Trota di fiume all'olio-limone maionese; fritta s.g.
Goulasch con patatine 300
Frittura di capretto alla veneta 250
Salsiccia nostrana al tegame 250
Bistecche di manzo al naturale 250
Medaglioni di filetto di vit. al Madera 300
BOLLITI: manzo-testina-cotechino-piedini (tagli scelti)
CARNI DA FARSI AL BURRO O AI FERRI:
-braciole di vitello o maiale 300
-paillard = Entrecotes 300
-bistecche di maiale 300

PIATTI DA FARSI
Filetto e controfiletto a piacere
Piccata al pomodoro o piselli
Bisté al prosciutto o Gruviére
Fettine all'uovo o pancetta
Scaloppine al limone o Marsala

CONTORNI
Puré di patate
Patate insalata
Spinaci al burro o insalata
Fagioli bianchi insalata
Cavolfiori "
Finocchi " =Lardelletto £80
Capucci " =Piselli al tegame
Radicchio "

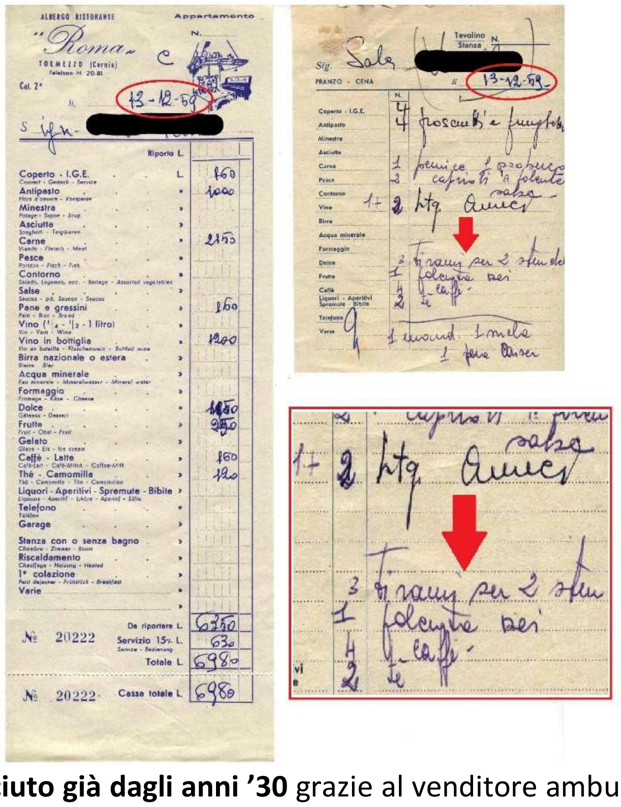
FORMAGGI
Montasio
Latteria
Gorgonzola
Salato s.q.

DOLCE
Strudel di mele
Creme Caramel
Trancia al mascarpone £120

FRUTTA
Aranci = Mandarini
Sciroppate: ananas, pesche, albicocche
Secca: noci, nocciole, fichi con mandorle

VINI
Lista a parte

Conti del ristorante con Tiramisù – 13 dic 1959



In ogni caso **a Tolmezzo il mascarpone era conosciuto già dagli anni ’30** grazie al venditore ambulante di formaggi Giovanni Astori. Questi, dopo aver lavorato presso i magazzini di formaggio della Lombardia, si era trasferito a Tolmezzo ed aveva sposato una donna del luogo. Convinto della bontà di questo prodotto ed attratto dall’opportunità di una sua commercializzazione in Carnia, superò lo scoglio dato dalla difficoltà di conservazione durante il trasporto facendo giungere il mascarpone a Tolmezzo solo nelle stagioni fredde e tramite il treno che trasportava i giornali quotidiani, in meno di 24 ore dalla sua produzione. Veniva quindi riposto in ghiacciaia e venduto alle famiglie che ne facevano uso in grande quantità soprattutto in occasione delle Festività Natalizie
Il Tiramisù dell’Albergo Ristorante Roma di Tolmezzo venne poi proposto da molti ristoratori carnici, tra cui Salon di Arta e Cimenti di Villa Santina e venne citato in alcune pubblicazioni tra cui “Il Mese in Cucina” della F.lli Fabbri Editori che, nel Febbraio 1968, pubblicò una foto che ritrae una selezione di prodotti tipici friulani tra i quali spicca una teglia di Tiramisù. Nel 1969 il quotidiano più diffuso in

Friuli, il “Messaggero Veneto”, dedicò un articolo della cronaca di Tolmezzo alla notizia che la famiglia Del Fabbro aveva lasciato la gestione del ristorante Roma e scrisse testualmente: “*Non dimentichiamo, però, che in fatto di successo, la parte del leone spetta ai suoi famosi piatti: antipasti di cacciagione, salsiccia con i funghi, salsa del nonno per i bolliti e pesce e il conosciutissimo Tiramisù*.”
Anche il mitico cuoco Gianni Cosetti, che subentrò ai Del Fabbro nella gestione de Il Roma, lo proponeva nei menù nella realizzazione della mamma Gabriella con l’aggiunta di una goccia di rum.
Il Tiramisù di Tolmezzo contiene tutti gli ingredienti che oggi sono ritenuti classici del dolce, cioè **mascarpone, caffè, savoiardi, uova, zucchero, cacao**. La sua cremosità è particolarmente soffice poiché Norma Pielli pensò di aggiungere ai tuorli d’uovo anche una parte delle chiare, montate a neve.

Il Mese in Cucina del Febbraio 1968.
In basso a sinistra si noti la teglia di Tiramisù.

Il Messaggero Veneto del 30-12-1969

Il Tiramisù di Pieris.

In un’altra località della regione, a Pieris, frazione di San Canzian d’Isonzo in provincia di Gorizia, nacque invece, alla fine degli anni ’40, la **Coppa Vetturino** presso l’omonimo ristorante della famiglia Cosolo che lo gestiva da generazioni.
Il ristorante Al Vetturino era un punto di riferimento per i gastronauti di allora, tanto che la prima edizione italiana della Guida Michelin lo inseriva con una stella. Mario Cosolo, figlio di Toni, dopo un praticantato nella storica e famosa Pasticceria Pirona di Trieste, nel 1935 si era imbarcato come secondo cuoco sul panfilo reale Savoia. In seguito ad una competizione di bordo per creare un semplice e gustoso dessert, sviluppò una ricetta che prevedeva una base di pan di Spagna inzuppato nel Marsala sulla quale adagiare strati di mousse al cioccolato e zabaione con panna, il tutto servito freddo e al bicchiere. Il dolce piacque molto al Re Vittorio Emanuele III e gli valse il primo premio.
Terminato il servizio militare la coppa fu introdotta nel menù del ristorante del papà. Anche questa coppa, verso la fine degli anni ’40, venne soprannominata dagli avventori del ristorante Tiramisù ("*tìrime su*" in Triestino) per le sue proprietà energetiche ed afrodisiache. Ereditato il locale alla morte di Toni, Mario servì la coppa ad illustri ospiti: attori, scrittori, sportivi, politici, giornalisti quali Roberto Gervaso che nel 1975 sulla rivista La Buona Tavola decantò le virtù del *tìrime su*. Una foto del 1950 ritrae il celebre pugile Tiberio Mitri con Fulvia Franco, Miss Italia 1948, seduti ad un tavolo del ristorante con un manifesto sullo sfondo che loda le doti del Tiramisù creato da Mario. Il manifesto, realizzato nel 1948 da un dipendente del Comune di Monfalcone in stile futurista, recita: “*Il tìrime su creato da Mario vale più di quel che costa*”.

alla valenciana, gli gnocchi alla parigina, i funghi in varie maniere, molta grigliа e spiedo, la selvaggina. I vini sono tutti regionali. Il telefono, per riservare il tavolo, è 0432/93180.

PIERIS

Nel centro del paese, il «Vetturino» attira ormai da anni i buongustai friulani per una serie di ottime ragioni: ha innanzi tutto abbondanti e selezionate specialità di pesce che arriva direttamente dai grandi mercati peschereccі di Grado e Marano Lagunare, ha ottime minestre tradizionali, dal minestrone di fagioli a quello di orzo e patate, ha paste asciutte altrettanto ottime, quali le tagliatelle casereccе con carciofi e i tortelloni all'orientale, ed ha infine selvaggina, arrosti e grigliate di carne di tutto rispetto, con accompagnamento d'obbligo di vini del Collio goriziano. I migliori in senso assoluto della regione. Mario Cosolo, proprietario e chef, ha saputo imporre con pigilo sicuro la propria personalità: il locale, sotto la sua guida, è diventato un punto di riferimento della gastronomia regionale, fino a rappresentare il Friuli in concorsi nazionali e in trasmissioni televisive. Oltre alle molte specialità già citate, merita un discorso a parte il «tirame su» servito al dessert: si tratta di un semifreddo a base di zabaione creato nel 1935 e capostipite di tutta una numerosa famiglia di «tirame su» che si possono incontrare oggi nelle trattorie friulane. Al «Vetturino», che chiude il lunedì, è bene prenotare: telefono 0481/76042.

Minestrone di orzo e patate: per 4 persone occorrono 200 g. di orzo, 250 g. di patate tagliate a dadi, una carota affettata, 1 gambo di sedano, 1 pomodoro fresco tritato, 2 cucchiai di olio d'oliva, 2 cotenne di maiale, l'osso di prosciutto. Si mette a bagno l'orzo la sera prima, poi si scola, si mette al fuoco con tutti gli altri ingredienti e si lascia bollire per 2 ore abbondanti insieme a brodo di carne, sale e pepe.

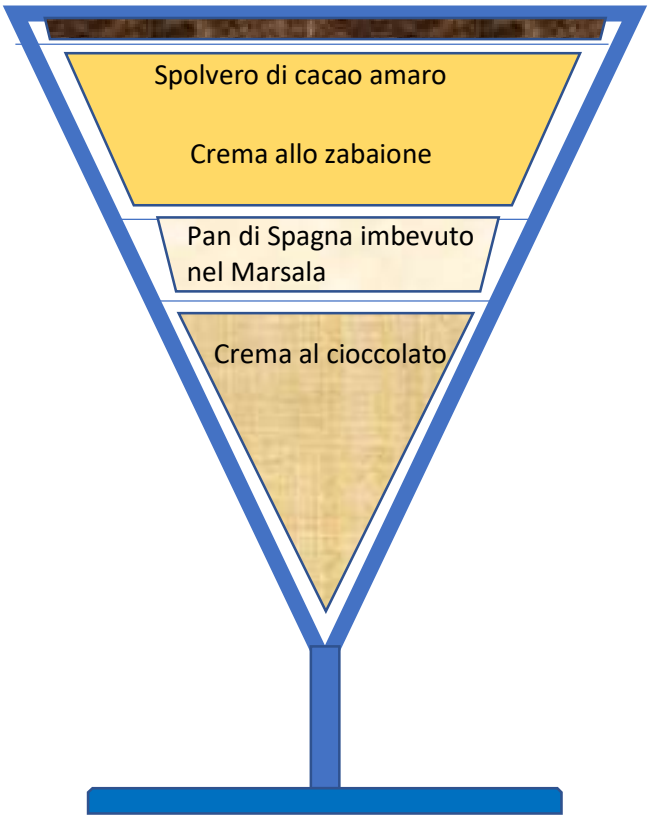
Le differenze tra i due dolci friulani.

I due dolci che assunsero il nome di Tiramisù (anche nelle forme linguistiche locali) in Friuli sono quindi profondamente diversi e chi sostiene che uno sia derivato dall'altro non sa proprio di che cosa sta parlando o non ha alcuna competenza di pasticceria.
Il Tiramisù di Tolmezzo nasce da un'elaborazione del Dolce Torino ed è un prodotto lavorato a freddo di semplice fattura e conservazione, ma condizionato fortemente dalla reperibilità del mascarpone. Viene servito in tranci dopo il raffreddamento per aumentarne la consistenza.
Il Tiramisù di Pieris è un prodotto di alta pasticceria che richiede lavorazioni a caldo, sia per il pan di Spagna che per le creme, piuttosto complesso e che richiede esperienza e competenze particolari per la sua preparazione e per la sua conservazione. Viene servito molto freddo e al bicchiere.
Le loro origini sono entrambe inconfutabilmente databili in epoca precedente a quella del dolce di Treviso, così come la loro denominazione.
Quindi dolci profondamente diversi, ma friulani - anche se non legati a prodotti del territorio - e **collegati solo dallo stesso nome**. In sintesi:

- il "*tìrime su*" di **Pieris** (GO) è **il primo nome documentabile** del dolce negli **anni Quaranta**, ma è un dolce senza mascarpone e con vino liquoroso, da servire freddo al bicchiere;
- il "*tìrimi su*" di **Tolmezzo** (UD) è stato creato e così denominato negli **anni Cinquanta** e costituisce **il primo vero Tiramisù** con mascarpone, uova a crudo e biscotti bagnati al caffè;
- appare infine il "*tìrame su*" di **Treviso**, negli **anni Settanta**, con gli stessi ingredienti di quello di Tolmezzo e la cui ricetta è stata depositata presso un notaio di Treviso nel 2010.

In alto il Tiramisù di Tolmezzo, servito al trancio. A sinistra, il Tiramisù di Pieris, servito freddo al bicchiere, da gustare con il cucchiaino.

Le ricette: il Tiramisù di Pieris.



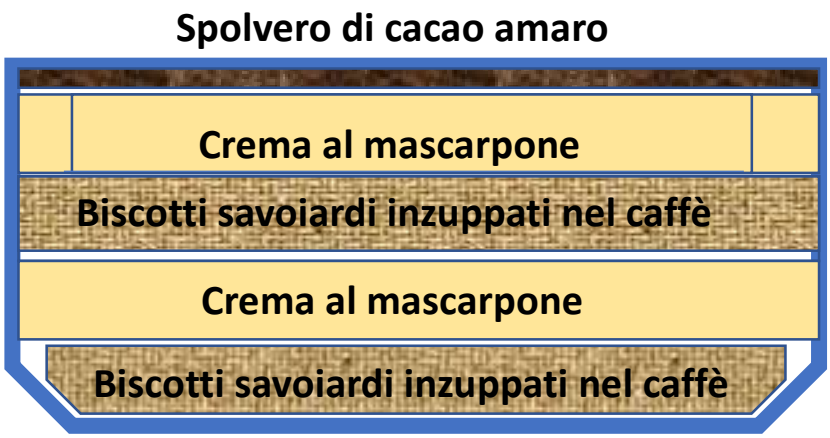
Ingredienti per 8 coppe.

Per il pan di Spagna:	5 uova intere Zucchero (pari al peso di 4 uova col guscio) Farina 00 (pari al peso di 3 uova col guscio) Lievito in polvere ½ bustina La scorza grattugiata di 1 limone
Per le creme:	6 tuorli d'uovo 8-9 cucchiai di zucchero Panna liquida 1 litro Marsala secco 80 ml Cacao amaro 2-3 cucchiai
Per completare:	Marsala secco per la bagna q.b. Cacao amaro per spolverare q.b.

Procedimento:

Preparare il pan di Spagna: in una terrina rompere 5 uova intere e con le fruste elettriche montarle unendo la quantità di zucchero pari al peso di 4 uova con il guscio.
Sbattere a lungo, fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Incorporare, setacciando poco per volta, la farina 00, il cui peso sia uguale a quello di 3 uova, insieme con mezza bustina di lievito e un pizzico di sale.
Al posto della farina si può usare una miscela del 50% di farina 00 e del 50% di fecola di patate o frumina (amido di frumento per dolci).
Profumare con la buccia grattugiata di un limone. Versare in uno stampo e infornare a 160°/170° C per 30/40 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare.
Preparare le creme. In un recipiente a fondo concavo montare molto bene, con le fruste elettriche, 6 tuorli con 6 cucchiai colmi di zucchero: quando diventa una bella spuma chiara, si incorporano 80 ml di Marsala secco, un cucchiaio alla volta. Si sistema il recipiente in un bagnomaria tiepido posto su fuoco basso e, continuando a montare con una frusta a mano, sempre nello stesso verso, si fa addensare lo zabaione. Quando è ben gonfio, cioè al primo bollore, si estrae dal bagnomaria, si lascia raffreddare e poi si pone in frigorifero.
Montare 1 litro di panna freschissima, con alta percentuale di grasso (almeno 60-70%). Setacciare 2 o 3 cucchiai rasi di cacao amaro in polvere insieme con 2 o 3 cucchiai di zucchero e unirli, delicatamente e un poco alla volta, a 400 g di panna montata. Riporre subito in frigorifero. Questa crema si può realizzare sostituendo il cacao in polvere con cioccolato fondente fuso e intiepidito.
Con una frusta a mano incorporare delicatamente lo zabaione alla restante panna montata: la crema dovrà risultare corposa e di gusto leggero.
Preparare le coppe. Disporre sul fondo di ognuna la crema al cioccolato (circa metà coppa); sopra si adagia un quadrato di pan di Spagna inzuppato nel Marsala; quindi si ricopre fino all'orlo con la crema zabaione.
Decorare la superficie usando un sac-à-poche con bocchetta riccia da 10 mm. Infine spolverare abbondantemente di cacao.
Riporre in frigorifero a 0°C ≈ 2°C per alcune ore.
Il dolce si deve assaporare "in verticale", raccogliendo con il cucchiaio tutti gli strati della coppa.

Le ricette: il Tiramisù di Tolmezzo.



Ingredienti per una teglia da 4-6 persone.

Per il ripieno:	3 tuorli d'uovo + 1 uovo intero 3 albumi d'uovo montati a neve da 250 gr. a 300 gr. di zucchero bianco (secondo i gusti) 500 gr. di mascarpone
Per il fondo:	40 biscotti savoiardi 300 cc. di caffè amaro e forte lasciato raffreddare 100 gr. di cacao amaro in polvere

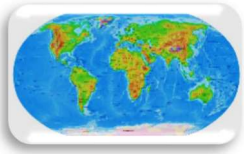
Procedimento:

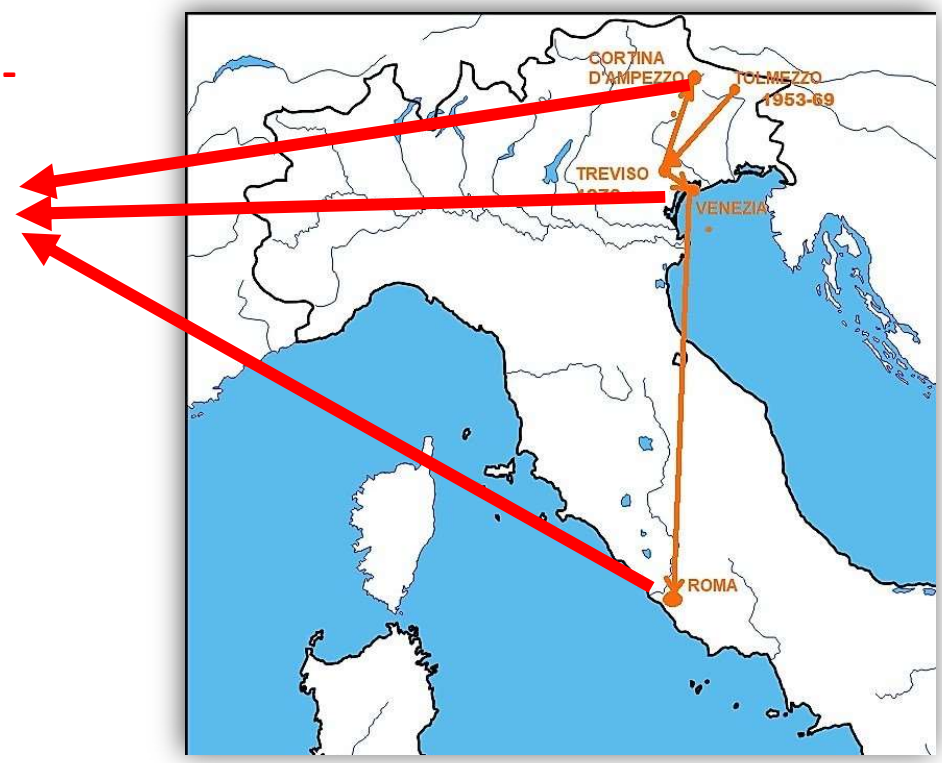
Si tratta di una elaborazione del "Dolce Torino", antica ricetta presente su molti testi di cucina.
Preparare preventivamente il caffè con la caffettiera (moka o napoletana) e farlo raffreddare in una ciotola.
Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale. Con una frusta sbattere i tuorli e l'uovo intero assieme allo zucchero quindi, aiutandosi con una spatola, aggiungere il mascarpone e mescolare fino a formare una crema. Infine aggiungere gli albumi montati a neve, amalgamando il tutto.
Sul fondo piatto di una terrina o di una pirofila adagiare uno strato di savoiardi, inzuppati nel caffè, sgocciolati e leggermente spremuti con una forchetta per eliminare il liquido in eccesso.
Sullo strato di savoiardi stendere uno strato pari alla metà della crema preparata. Quindi stendere sopra di essa un secondo strato di savoiardi, inzuppati e trattati come i precedenti. Spalmare sopra la rimanente crema. Spolverare il tutto con il cacao aiutandosi con un colino. Riporre il preparato in frigorifero e gustarlo dopo 24 ore.

La diffusione del Tiramisù.

Per completezza di analisi storica bisogna citare anche la Coppa Imperiale del ristorante Al Fogher di Treviso: il dolce di fatto era un composto di uova, mascarpone e biscotti bagnati al caffè, ma servito in coppa. La sua origine può essere ricondotta al periodo intorno al 1958, ma non vi sono di ciò testimonianze scritte certe. È invece notorio che esso non ha mai preso il nome Tiramisù.
I due Tiramisù Friulani non si diffusero allo stesso modo. Mentre quello di Tolmezzo, che fu apprezzato soprattutto per la semplicità di preparazione e le possibilità di elaborazione della ricetta prese le ali e si diffuse nel globo, quello di Pieris rimase confinato al luogo che l'aveva creato e, a causa anche di sfortunate vicende che videro La Locanda il Vetturino chiudere i battenti, non fu mai diffuso. A ciò si sta cercando di rimediare ora e sia la famiglia Cosolo che il Consorzio Culturale del Monfalconese, stanno promuovendo la ricetta presso i ristoratori di tutto il mondo affermando - a ragion veduta - che questo fu il primo dolce a prendere quel nome: Tiramisù.
Dalla documentazione raccolta emerge quindi che il termine Tiramisù ed il dolce nella versione classica siano **nati in Friuli**, ma indubbiamente bisogna riconoscere ai Trevigiani ed ai ristoratori delle maggiori località turistiche del Veneto, quali Venezia e Cortina d'Ampezzo, la capacità di averlo fatto conoscere ed apprezzare in tutto il mondo.

1980 - 1990 -





Per chi volesse approfondire:

- Clara e Gigi Padovani, "Tiramisù – Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato", Giunti Editore, 2016.
- Accademia Italiana della Cucina Delegazione di Udine, "I dolci come incontro di genti e civiltà: i casi della gubana, dello strudel e del Tiramisù", Forum Editrice Universitaria Udinese, 2015
- Pier Giuseppe Avanzato, "Il Tiramisù, Tolmezzo e la Carnia", Andrea Moro Editore, 2017

[i] L'Accademia Italiana della Cucina, Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, è un'associazione senza fini di lucro che ha come scopo statutario quello di studiare le origini, la storia e l'evoluzione della gastronomia del territorio italiano, per promuoverne la conoscenza e difenderne i valori culturali ed identitari, quali la "civiltà della tavola". Per maggiori informazioni consultare il sito: www.accademia1953.it