Arriva il Tiramisù Day. Le ventiquattro ore più dolci dell'anno!

ELEONORA MAGNANELLI (March 16, 2017)

Arriva il giorno che festeggia il dolce più amato dagli italiani: il Tiramisù. Si celebrerà il 21 marzo, ma si inizierà a mangiare anche prima. L'idea è di due scrittori italiani, Clara e Gigi Padovani, autori del fortunato volume "Tiramisù". Un libro-reportage alla ricerca delle origini del dessert e delle sue declinazioni più ghiotte.

Preparate cucchiaini e tovaglioli. Mettetevi a tavola e pronti a festeggiare...quest'anno il 21 marzo non sarà più solo il primo giorno di primavera ma anche il Tiramisù Day.

Dopo il National Peanut Butter Day, che si festeggia negli Stati Uniti il 24 gennaio e il Nutella World Day che cade il 5 febbraio fin dal 2007, è arrivato anche il giorno dedicato ad uno dei dessert più conosciuti e amati d'Italia: il tiramisù!

Il tiramisù, tipico dessert a cucchiaio amato da grandi e piccini, si compone di ingredienti semplici: savoiardi (tipici biscotti friabili del nord Italia), caffè liquido in cui vengono immersi i biscotti, e

ovviamente crema. Fatta con mascarpone, uova e zucchero. Guarnendo il tutto con una spolverata di cacao.

Sulle origini del dolce però resta un velo di mistero. Esso infatti non appare sui libri di ricette fino agli anni 60', e comunque non nella ricetta classica che conosciamo adesso. La sua prima declinazione deriva da una tradizione popolare delle famiglie contadine di Treviso di dare ai malati ed ai più piccoli lo “sbatudiun”, un composto di tuorlo d'uovo sbattuto con lo zucchero, a cui venne semplicemente aggiunto poi del mascarpone.

Quel che è certo è che stato proposto per la prima volta nel ristorante trevigiano “Alle Beccherie” dal pasticciere Robero Linguanotto **[2]**, detto Loli. Un cuoco pasticciere che per molto tempo aveva lavorato in Germania. Patria di un altro apprezzatissimo dolce a cucchiaino: la Bavarese. Un budino, che prende il nome appunto dalla regione tedesca della Bavaria. Ma già prima, tra il 1940 e il 1950 a Pieris, vicino a Trieste, qualcosa di simile era già stato creato dal cuoco Mario Cosolo **[3],** era un dolce al cucchiaio battezzato “Coppa Vetturino Tirimesù”.

Chi è quindi il primo "padre" del dessert non si può sapere con precisione. L'unica cosa che è certa è che ci sono tantissime declinazioni per preparare il tiramisù: c’è chi aggiunge il liquore (solitamente il Marsala) e il cioccolato, chi lo prepara con il pan di Spagna, con i pavesini, le fragole, il gelato, lo yogurt o anche il limoncello.

L’idea del Tiramisù Day

L’ideatori del Tiramisù Day sono due scrittori e coniugi italiani, Clara e Gigi Padovani, **[4]** che di cibo se ne intendono e a cui hanno dedicato decine di libri. Pubblicati in Francia, Germania, Olanda, Turchia e Russia. L’ultimo libro che hanno scritto insieme si intitola Tiramisù – Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato, pubblicato da Giunti. Un vero e proprio libro-reportage che da una parte ricostruisce le origini storiche e geografiche del dolce tra Friuli Venezia Giulia e Veneto, e dall’altra dedica ampio spazio alle ricette e alla preparazione del dolce. Diciassette sono le preparazioni originali redatte con la collaborazione di cuochi di varie nazionalità. Ventitré invece le interpretazioni personali firmate da grandi chef italiani e stranieri, come Lidia Bastianich, Albert Adrià, Josean Alija, e Martin Benn.

A completare il tutto ci pensa un racconto inedito della scrittrice italiana naturalizzata britannica, Simonetta Agnello Hornby. Autrice del best-seller La Mennulara.

La festa e gli appuntamenti

Il Tiramisù Day è possibile grazie alla collaborazione di Clara e Gigi Padovani con il marchio italiano di negozi Eataly. **[5]** Brand da anni portabandiera dell’italianità all’estero, che ha deciso di credere nel progetto dopo il grande successo ricevuto dal libro scritto da i due cuochi-scrittori.

La festa si celebrerà in diversi momenti e diversi giorni. Per i golosi di New York l’appuntamento è il 19 marzo (dalle ore 13.00), al nuovo store di Eataly Downtown **[6],** alla presenza di Gigi Padovani, autore del libro Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato e la rinomata food historian e scrittrice Francine Segan **[7].** Per i golosi italiani invece l’appuntamento è per martedì 21 marzo (dalle 18.00) a Triste. Con uno showcooking di Clara Padovani (co-autrice del libro) e Vincenzo Vitola (Executive Chef di Eataly Trieste) che proporrà la “Coppa Trieste”. Con loro sarà presente anche il creativo chef sloveno Tomaž Kavčič del ristorante Pri Lojzetu di Zemono (Vipava) che preparerà il suo “Boramisù”.

Il 23 marzo inoltre in tutti gli store Eataly del mondo sarà possibile assaggiare il tiramisù nella “Coppa Trieste”, creata apposta per l’occasione. In tutta Italia inizierà invece un #tiramisutour con chef stellati che ne presenteranno la loro interpretazione da Milano a Roma fino a Torino.

Preparare il dolce a casa

Non c’è modo migliore però di apprezzare un dolce se non farlo con le proprie mani. Per questo motivo gli autori del libro hanno deciso di aiutare i lettori mettendo a disposizione sul

sito **mytiramisu.it** [8]trentadue video-ricette, con le preparazioni step-by-step del dessert.

Source URL: http://www.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/gourmet/article/arriva-il-tiramisu-day-le-ventiquattro-ore-piu-dolci

Links
[1] http://www.iitaly.org/files/tiramisu-002jpg
[2] http://www.tiramesu.it
[3] http://www.ecomuseoterritori.it/tipicita/tirami-su/62-li-de-fusar-cat.html
[4] http://www.claragigipadovani.com
[5] http://www.eataly.net/it_it/negozi/
[6] https://www.eataly.com/us_en/stores/nyc-downtown/
[7] http://www.francinesegan.com
[8] http://www.mytiramisu.it