

Storia, genesi ed evoluzione del Tiramisù di Treviso

mercoledì, 03 luglio 2024



di *Barbara Panariello*

Il tiramisù il dolce italiano più conosciuto al mondo. Il nome del nostro dolce non è traducibile in altre lingue ma ovunque si vada, il Tiramisù è conosciuto e apprezzato tanto da divenire una vera e propria icona del made in Italy.

Tuttavia pochi sanno che il tiramisù a nasce a Treviso, ha una storia se bella e curiosa tanto da essere oggetto di studi di un'Accademia a lui dedicata.

Ho intervistato, per FtNews, **Tiziano Taffarello**, presidente dell'Accademia del Tiramisù e divulgatore storico del celebre dolce trevigiano.

Presidente come nasce l'Accademia del Tiramisù?

L' accademia del Tiramisù è un'associazione culturale costituita da professionisti ed esperti di alto profilo, dove la passione per la cucina, la storia del territorio e l'amore verso il dolce iconico italiano si incontrano. Una squadra tecnica composta da membri di fama internazionale come: **Anna Maria Pellegrino** (docente, cuoca e presidente Associazione Italiana Food Blogger); **Massimo Albanese** (maestro accademico pasticciere e campione olimpico in pasticceria nel 2004); **Igor Battistin** (Maitre Caffè Florian Venezia).

L'Accademia nasce a Treviso nel 2011 con la missione di custodire e diffondere la ricetta originale e la vera storia del Tiramisù. Nel corso degli anni l'Accademia del Tiramisù è divenuta punto di riferimento per storici, per appassionati di gastronomia, scuole, per professionisti, per aziende e tutti coloro che desiderano padroneggiare l'arte di creare questo dessert delizioso. I membri dell'Accademia con la Valutazione Esterna di Qualità (V.E.Q.C.) certificano i locali, pasticcerie, le aziende, piccoli artigiani che producono questo dolce secondo certi standard di qualità rispettando la ricetta tradizionale e originale di Treviso. In collaborazione con le guide turistiche, l'Accademia Tiramisù si propone di offrire ai turisti un'immersione completa nella cultura del tiramisù, trasformando una semplice visita in un'avventura gastronomica e in un'esperienza sensoriale emozionante. Diverse collaborazioni con Istituti Scolastici ed Università hanno prodotto tesine, tesi, Master Class per formare i futuri cuochi e pasticceri. Organizziamo eventi culturali accompagnati da cooking show e cooking class con degustazione finale. I Maestri dell'Accademia del Tiramisù sono degustatori e giurati per le gare e competizioni.

Come nasce il Tiramisù e qual è il legame storico col Veneto?

Desidero fare una premessa: la storia che andrò a raccontare è frutto di più di 30 anni di ricerche bibliografiche in archivi di stato e biblioteche del Triveneto. Numerosi sono i legami del Tiramisù di Treviso col territorio Veneto: le sue radici si trovano nella tradizione contadina trevigiana con un seme chiamato *sbatudin*. Questo *sbatudin* del XIX secolo è l'antesignano del Tiramisù, ed era preparato con tuorli d'uovo montati con zucchero, la base primordiale del nostro dolce. Le nonne e le mamme personalizzavano la crema con ingredienti diversi: caffè, liquore, vino bianco, biscotti, mollica di pane, burro, ricotta e cacao per soddisfare i gusti della famiglia.

Nel 1800, il celebre gastronomo **Pellegrino Artusi** citò una ricetta simile nel suo libro "La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene," dimostrando che un dolce con caratteristiche simili al Tiramisù era già presente nella provincia di Treviso. Col tempo, il Tiramisù si è evoluto fino a diventare il dolce tradizionale di Treviso composto da sei ingredienti: *cacao, caffè, mascarpone, savoiardi, tuorlo d'uovo e zucchero*. Secondo le memorie dello scrittore **Giovanni Comisso** sua nonna, la contessa **Giuseppina Tiretta** nobile donna e attiva nel Risorgimento italiano, fu la testimonial del Tiramisù nel XIX secolo a Treviso, introducendo nella ricetta i biscotti savoiardi come un simbolo di apertura di Treviso e del Veneto verso l'unità d'Italia. Ricordo che i savoiardi sono i biscotti di rappresentanza della casa reale Savoia. La tradizione orale



racconta anche di un'influenza dei bordelli più eleganti di Treviso nella creazione del dolce, dove veniva offerto e consumato dai clienti, e dove si è rafforzato il nome Tiramisù. La storia del Tiramisù è stata nascosta per decenni, ma negli anni '70, durante i cambiamenti sociali con la rivoluzione culturale del '68, è stata finalmente rivelata la vera storia. Il Tiramisù è ufficialmente nato nel 1970 al Ristorante Le Beccherie di Treviso, e Giuseppe Maffioli, con la sua testimonianza prima nella rivista *Vin Veneto* del 1981 e poi nel suo libro *La cucina trevigiana* del 1983, lo ha certificato come il Tiramisù legittimo delle Beccherie.

I trevigiani emigrati nel mondo e **Alfredo Beltrame** con la prima catena di ristoranti nel mondo *El Toulà* hanno diffuso la ricetta tradizionale, e nel 2010 l'Accademia Italiana della Cucina ha depositato un atto notarile per proteggere la tradizione gastronomica del dolce trevigiani.

Nel 2012, è stata scritta la prima tesi sul Tiramisù di Treviso a livello mondiale, e nel 2019, l'Accademia del Tiramisù ha riconosciuto il ristorante Le Beccherie come luogo storico per la ricetta del Tiramisù di Treviso.

Perché, secondo Lei, il Tiramisù è il dolce più apprezzato al mondo?

Noi dell'Accademia abbiamo eseguito uno studio sulle proprietà organolettiche dei 6 ingredienti del Tiramisù e abbiamo scoperto una magica alchimia chimica e sensoriale della ricetta. Infatti i sei ingredienti del dolce, singolarmente vanno a stimolare i recettori del gusto che noi abbiamo sulle papille gustative della lingua. Per la precisione il salato dal tuorlo d'uovo, l'acidità dal caffè, il dolce dallo zucchero e savoiardi, amaro dal cacao amaro, umami dall'amalgama della crema al mascarpone. Ricordo che il recettore e gusto umami è stato scoperto circa 10 anni fa, quindi chi ha inventato questa ricetta non era a conoscenza di queste nozioni scientifiche, ma ha magicamente creato un dolce che mette d'accordo tutti i palati.

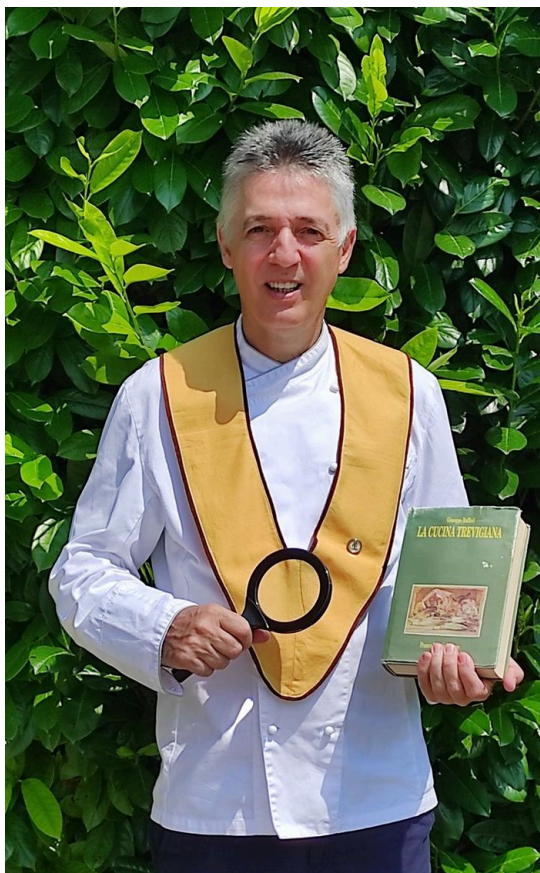
Ci racconta qualche curiosità sul Tiramisù?

Il Tiramisù ha ormai conquistato il mondo, questa affermazione è dimostrata da numerosi fattori oggettivi. Il Tiramisù è la ricetta più cliccata su Google, il 21 marzo si festeggia la giornata mondiale del Tiramisù. La parola "Tiramisù" è entrata per la prima volta nel vocabolario di lingua inglese (Oxford English Dictionary) nel 1982, un anno prima rispetto ad un vocabolario della lingua italiana (mi permetto di dire che vergogna !!!). Il Tiramisù, ha conquistato anche lo spazio: nel 2013 l'astronauta **Luca Parmitano** nella stazione orbitale Sojuz TMA-09M dell'Agenzia Spaziale Europea ha festeggiato il suo compleanno con il Tiramisù.

Nel 2019 il Tiramisù è stato il gusto del gelato artigianale a livello europeo. Nel 2023 Tiramisù hair è stato il colore dei capelli biondi sfumati utilizzato dalle star di Hollywood è divenuta poi una moda in tutto il mondo.

Infine, sempre nel 2023, sono nati e poi commercializzati i primi profumi per uomo e donna al Tiramisù. Tiramisù: un nome universale, non tradotto e un italianismo gastronomico.

Ultima curiosità interessante gli ingredienti del Tiramisù provengono geograficamente da tutti i continenti della terra: cacao dalle Americhe, caffè Africa, savoiardi Europa, uova Oceania, zucchero Asia.



A questo punto, Presidente, qual è la ricetta originale ed il segreto per il Tiramisù perfetto?

Tiramisù di Treviso ricetta originale

Ingredienti e dosi (per 6-8 persone):

3 hg di mascarpone
3 tuorli d'uovo (no albume) o 60 g di tuorlo pastorizzato
zucchero semolato 90 g
biscotti
savoiardi caffè
cacao amaro in polvere

Preparazione:

- Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero.
- Unire il mascarpone ottenendo una crema morbida.
- Inzuppare i savoiardi con il caffè e disporli in uno strato.
- Ricoprire lo strato di biscotti con la crema e ripetere l'operazione terminando con uno strato di crema.
- Porre in frigorifero per almeno 10 ore.
- Cospargere infine con cacao amaro e servire freddo.

Prima di svelarvi i segreti del Tiramisù bisogna fare una premessa: il tiramisù perfetto è il dolce dove si percepisce l'equilibrio di sapori e si può identificare il gusto dei suoi ingredienti. Inoltre è importante la consistenza strutturale della crema al mascarpone e dei savoiardi.

Ecco alcuni segreti fondamentali per la buona riuscita del Tiramisù

Ingredienti di qualità
Uova a temperatura ambiente
No albume, solo tuorli d'uovo
Utilizzare caffè freddo
Zucchero semolato, no super raffinato

Mascarpone va lavorato freddo preso dal frigorifero

Spessore della crema mascarpone massimo 0,5 centimetri

Il savoiardo non deve essere completamente inzuppato

Spezzare il primo savoiardo imbevuto di caffè per valutare il grado di impregnazione del biscotto (parte centrale deve essere asciutta)

Tenere il dolce in frigorifero per 10-12 ore (o una notte)

Versare il cacao amaro in polvere prima di servire in tavola

Una spolverata di cacao amaro (non versare troppo cacao)

Settimo ingrediente invisibile: il tempo, fare riposare il tiramisù in frigorifero.

Con questi piccoli accorgimenti chiunque sarà in grado di preparare un buon Tiramisù.

Tiramisù classico o con variazioni ?

Noi accademici difendiamo e proponiamo la ricetta originale e tradizione di Treviso, unica che con i suoi 6 ingredienti ti dà le emozioni sensoriali e gustative del vero Tiramisù. Tuttavia la storia del Tiramisù ci insegna che è un dolce che segue l'evoluzione della tradizione, ossia partendo dai 6 ingredienti principali ogni persona può interpretare secondo il proprio spirito questo dolce inserendo altri ingredienti in base ai gusti personali e località geografiche. Questo dolci non si possono chiamare Tiramisù, ma varianti di Tiramisù. Sono una innovazione del dolce classico, con aggiunta di altri ingredienti che alterano il gusto e sapore unico del Tiramisù riconosciuto in tutto il mondo. E' importante fare chiarezza in questo contesto nella comunicazione e anche nella letteratura gastronomica italiana.

Un pensiero finale sul Tiramisù

Cibo e cultura vanno a braccetto in un percorso emozionale e sensoriale, conoscere la storia del cibo, la sua formazione e il legame con il territorio ti fa apprezzare le caratteristiche organolettiche del dolce. Il tiramisù aggrega le persone a tavola e stimola il buon umore: i sapori, profumi e colori dei suoi ingredienti stimolano la fisiologia del gusto, inducendo al buon umore e alla felicità.

Tutti ormai sanno che il cibo che noi mangiamo può influenzare la fisiologia del gusto e il nostro stato d' animo. Il cacao è l'ingrediente per eccellenza del buonumore, un antidepressivo naturale, infatti contiene serotonina detta anche ormone della felicità. Il caffè è la bevanda più conosciuta e consumata al mondo. La caffeina, contenuta in esso, è una sostanza psico-attiva che produce un effetto stimolante sul corpo e sulla mente. Lo zucchero dolcifica i cibi e le bevande, e come tale è un sinonimo di dolcezza e buonumore. E' stato dimostrato scientificamente su riviste mediche che il buon umore stimola il nostro sistema immunitario, quindi il Tiramisù è una medicina e non prevede la richiesta del medico. Un suggerimento: quando potete mangiate una fetta di Tiramisù.

Inoltre il Tiramisù "tira sù" anche il buonumore dell'economia italiana contribuendo in maniera importante alle vendite di alcuni ingredienti come mascarpone e savoiardi. In Italia circa il 70 % del consumo del mascarpone è legato alla preparazione del Tiramisù, mentre per i savoiardi la percentuale sale a circa l'85 %. L'esportazione del mascarpone in Giappone, Stati Uniti d'America e Canada è totalmente collegata al consumo del dolce Tiramisù.

Questo dolce nasce di forma rotonda, è un dolce vivo a 360°, può arrivare ovunque e non ha confini.