

IL TIRAMISÙ

Ciao a tutti e a tutte.
Ben ritrovati.

Oggi parliamo del tiramisù, uno dei dolci classici della cucina italiana.

Un dolce molto popolare di cui in tanti rivendicano la paternità.

Diverse, infatti, sono le leggende al riguardo.

Una prima leggenda fa nascere il tiramisù nella città di Siena dove, in onore del granduca Cosimo de' Medici, in visita alla città toscana, era stato creato un dolce al cucchiaio, chiamato "la zuppa del duca".

Questa teoria sembra essere poco probabile per via degli ingredienti usati per fare questo dolce. È vero che all'epoca in toscana si poteva trovare il caffè, ma il mascarpone, formaggio tipico della regione Lombardia, e i savoiardi, biscotti tipici della regione Piemonte, non erano usati nella pasticceria senese dell'epoca.

Secondo un'altra leggenda questo dolce sarebbe nato nella città di Torino, dove un pasticcere l'avrebbe creato per sostenere il conte Cavour nella sua opera di unificazione dell'Italia.

Anche questa teoria sembra poco probabile, perché ai tempi dell'unità d'Italia i metodi di conservazione del cibo non avrebbero garantito l'igiene alimentare di questo prodotto. Il mascarpone è un formaggio difficile da conservare e le uova, all'epoca, presentavano un alto rischio di sviluppare la salmonella, se consumate non cotte.

Un'altra leggenda ancora, racconta di come il tiramisù sia nato a Treviso nel 1800 sarebbe stato inventato dalla tenutaria di una casa di piacere come un dolce afrodisiaco da offrire ai clienti per rinvigorirli dopo il piacere, praticamente un Viagra del diciannovesimo secolo.

In tempi più recenti, nel 2007, un certo Carminantonio Iannaccone, in un'intervista al Washington Post, ha dichiarato di essere stato lui ad inventare il tiramisù, a Treviso, negli anni Settanta.

Ma qual'è la vera origine del tiramisù?

Sicuramente è un dolce della cucina italiana moderna. Infatti, fino agli anni Settanta, non si fa menzione di questo dolce nei libri di cucina o nei dizionari italiani.

La prima menzione della parola tiramisù sembra risalire agli anni ottanta.

Ma chi ha creato questa delizia?

Sembra che il tiramisù sia nato in Veneto, proprio nella città di Treviso, ma non sarebbe stato opera della tenutaria della casa di piacere. Questo dolce sarebbe nato come una versione migliorata dello "sbatudin" veneto, quello che in italiano si chiama comunemente uovo sbattuto, ossia il tuorlo dell'uovo montato con dello zucchero. Alimento che si dava solitamente ai bambini, agli anziani e alle persone convalescenti. Secondo il gastronomo Giuseppe Maffioli, il tiramisù sarebbe nato nel ristorante Le Beccherie di Treviso, ad opera del cuoco pasticcere Loly Linguanotto dietro suggerimento della signora Alba Campeol, proprietaria del medesimo ristorante. La suocera della signora Campeol, le aveva dato dello zabaione (fatto con il tuorlo delle uova e lo zucchero) a cui aveva aggiunto del mascarpone e del caffè, per aiutarla a recuperare le energie dopo una gravidanza. Loly Linguanotto ha poi aggiunto i savoiardi e la decorazione con il cacao in polvere. In questa ricetta, nella

versione originale, non è presente nessun tipo di liquore o vino dolce, gli ingredienti sono solo le uova, il mascarpone, lo zucchero, il caffè, i savoiardi e il cacao amaro in polvere.

Oggi si possono trovare molte varianti diverse di questo classico della cucina italiana: c'è il tiramisù alle fragole, al cioccolato bianco, ai pistacchi, al cioccolato e menta e tanti altri gusti deliziosi.

Se volete provare a fare questo dolce, potete trovare la ricetta, insieme alla trascrizione di questo podcast, sul mio sito www.lafabbrica.co.uk

Grazie dell'ascolto.

Alla prossima.

Ciao,

Marzia

La ricetta

5 uova

500 g di mascarpone

5 cucchiaini di zucchero

500 g di savoiardi

caffè

cacao amaro in polvere

Montate i tuorli dell'uovo con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, poi aggiungete a questo composto prima, delicatamente, il mascarpone e poi gli albumi dell'uovo montati a neve.

Inzuppate i savoiardi nel caffè e disponeteli su un piatto da portata, ricopriteli con uno strato di crema al mascarpone, e con un altro strato di savoiardi, sempre inzuppati nel caffè, e crema, coprite il tutto con il cacao amaro in polvere.

Se volete potete aggiungere del marsala al caffè prima di inzuppare i savoiardi.

Buon Appetito!

Bibliografia:

https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primo-piano/tiramisu-storia-e-ricetta/?refresh_ce=

http://idic.itchefts-gvci.com/2015/index.php?option=com_content&view=article&id=739&Itemid=1121

<https://it.wikiversity.org/wiki/Tiramisù>

<https://www.accademiadeltiramisu.com/en/the-origin-of-tiramisu-fact-and-legend/>