



Clara e Gigi Padovani

TIRAMISÙ

STORIA, CURIOSITÀ, INTERPRETAZIONI
DEL DOLCE ITALIANO PIÙ AMATO





Durante il viaggio sulle tracce del tiramisù, gli autori hanno registrato 32 video con interviste e preparazioni step-by-step delle ricette.

I video sono online sul sito www.mytiramisu.it

e dalle pagine del libro si possono vedere grazie alla lettura dei Qr Code che collegano al Web.

Per leggerli con uno smartphone o un tablet si possono usare apposite app scaricabili gratuitamente. Potrete così anche ascoltare alcuni chef che raccontano la loro idea di tiramisù.

Ideazione e testi:

Clara Vada Padovani e Gigi Padovani

Fotografie originali: Gigi Padovani

salvo dove altrimenti indicato

(referenze iconografiche a pag. 159)

Progetto grafico copertina:

Lorenzo Pacini

Impaginazione e redazione:

Pier Paolo Puxeddu+Francesca Vitale studio associato

Responsabile editoriale:

Marco Bolasco

www.piattoforte.it

www.giunti.it

© 2016 Giunti Editore S.p.A.

Via Bolognese 165 - 50139 Firenze - Italia

Piazza Virgilio 4 - 20123 Milano - Italia

Prima edizione: maggio 2016



Stampato presso Lito Terrazzi srl - Stabilimento di Iolo

*La cultura dipende dalla gastronomia.
Per quanto mi riguarda,
l'unica immortalità che desidero
sta nell'inventare una nuova salsa.*

[Oscar Wilde, *Vera o i nichilisti*, II atto,
frase del principe Paul Maraloffski]

A Mario, Norma, Speranza, Alba, Loli,
che hanno contribuito a creare
il dolce italiano più famoso nel mondo.



C'è sempre un tiramisù che vi aspetta, dall'amica, da una zia, dalla mamma o in qualche ristorante del mondo. Appena si affonda il cucchiaino, salgono profumi di cacao, vaniglia e caffè. Così, quando la morbida stratificazione si scioglie in bocca, ha già sollecitato tutte le papille gustative. Il palato ne gongola: il dolce della crema e l'amaro del caffè si mescolano in un amplesso goloso. Quel gusto tira su e inevitabilmente fa scaturire ottimismo e buonumore. Da autentica icona della felicità ipercalorica e glicemica, ha conquistato grandi e piccini in tutto il mondo. Quando lo si nomina, a Buenos Aires come a Pechino, a Sydney o a New York, viene subito collegato all'Italia. Eppure non fa parte degli aristocratici dessert del Settecento o dell'Ottocento, ormai passati alla storia; non lo si ritrova nei manuali che hanno codificato la cucina italiana; non vanta antiche origini come gli spaghetti o la pizza, ma al pari di loro è una bandiera del nostro Buon Paese. Fino agli anni Ottanta del Novecento gli storici dell'alimentazione non riescono a trovarne una traccia scritta. Oggi è una delle dieci parole italiane più conosciute all'estero. Ma più il tiramisù diventa un successo planetario, più i suoi natali sono avvolti nel mistero. Più ne cresce la notorietà, con film e trasmissioni televisive che vi si ispirano, scrittori che lo citano, insegne di ristoranti, industrie che lo usano come *brand* per i loro prodotti, più si infittisce l'enigma sulle sue radici. I contendenti che ne vantano la primogenitura si moltiplicano, mentre nel Nord d'Italia,

tra Lombardia, Veneto e Friuli-Venezia Giulia è oggetto di contesa tra campanili e Regioni. Persino dagli Stati Uniti giungono voci che ne reclamano la paternità, suscitando l'interesse dei quotidiani americani e inglesi. Ha importanza sapere con esattezza quando e dove è nato il tiramisù? Sì, perché un successo così globale e repentino è davvero raro. In fondo, è doveroso dire un bel "grazie" a coloro che hanno creato questo abisso di dolcezza così seducente. Finora la maggioranza delle fonti storiche concordavano almeno su un punto: il dolce italiano più famoso nel mondo è nato nel Nord Est dell'Italia, nella seconda metà del Novecento. Ed era indicata anche una data precisa: il 1970. E un luogo: il ristorante Alle Beccherie di Treviso. Ma quando siamo giunti nella città resa famosa dal film *Signore & Signori* di Germi, abbiamo capito che la nostra indagine per risolvere il "mistero-tiramisù" non sarebbe stata né breve né facile. Così, in nome del tiramisù, abbiamo intrapreso un lungo viaggio, alla ricerca di ogni indizio che ci portasse alla risoluzione dell'enigma sulle origini. Abbiamo consultato archivi, letto libri e tanti articoli per scoprire nuove notizie sempre più interessanti. Abbiamo ascoltato testimonianze accurate, nella speranza che ci fossero svelati segreti custoditi per tanti anni. Così il profumo del cacao e del mascarpone ci hanno portato a Lodi, in Lombardia, ma anche a Venezia, a Tolmezzo e a Pieris, vicino a Monfalcone, in Friuli-Venezia Giulia. E proprio in quest'ultima regione abbiamo raccolto testimonianze



<www.mytiramisu.it/trailer>

e memorie che gettano una nuova luce su questa dolce disfida. Qual è la verità? Come in una commedia di Pirandello, sono sei i tiramisù in cerca d'autore. Ma è anche vero che questo dolce – con i biscotti piemontesi, il mascarpone lombardo, il caffè arrivato per la prima volta a Venezia, il cacao giunto nei porti liguri e il Marsala siciliano – è riuscito a unificare l'Italia, fino a diventarne una bandiera in 23 lingue del mondo. In nome del tiramisù abbiamo attraversato gli oceani per assaggiare le più disparate interpretazioni. Ci siamo divertiti a declinarlo con ingredienti inusuali, vegetariani o salati. L'abbiamo preparato con amici generosi di diverse nazionalità, scoprendo che basta una ricetta per abbattere i muri dell'incomprensione e per sederci insieme alla tavola della condivisione. Abbiamo trovato la disponibilità di grandi chef da tutto il mondo a regalarci una loro ricetta originale. Si dice che le vie del Signore sono infinite, ma anche quelle del tiramisù non sono da meno. Abbiamo scoperto che, dopo aver percorso le strade del mondo, ora ha intrapreso le vie del cielo. Al termine del lavoro per preparare questo libro, che si offre ai lettori anche con i video delle testimonianze, delle ricette, delle storie che abbiamo raccolto, siamo consci che questo nostro viaggio ci ha confermato che noi italiani siamo così: mentre futilmente continuiamo a litigare sulla paternità di un'idea geniale, questa – senza che ce ne accorgiamo – supera i confini nazionali e diventa patrimonio dell'umanità.

S O M M A R I O

- | | | | | | |
|----|---|----|--|----|---|
| 13 | IN NOME DEL TIRAMISÙ | 38 | L'ITALIA SI TIRA SU | 52 | UN'ICONA GOLOSA NEL MONDO |
| 14 | UN DOLCE VIAGGIO
IN SEI TAPPE | 38 | Sfida fra tre regioni | 52 | Dai "gurume" giapponesi
a Nora Ephron |
| 14 | Sulla nave del re, la Coppa
Vetturino Tirime su | 41 | Il passaparola
attraversa la penisola | 56 | TIRAMISÙ IN ORBITA
Con Davide Scabin
nello Spazio |
| 19 | LE QUATTRO RICETTE ORIGINALI
Coppa Vetturino Tirime su | 42 | TRADIZIONI CASEARIE
Il mascarpone, orgoglio
del Lodigiano | 57 | Tra scale, bar e cosmetici |
| 20 | Il tirami su dell'Albergo Roma
di Tolmezzo | 44 | Dal 1983 nei dizionari | 59 | Musica e cinema:
tutti si tirano su |
| 23 | LE QUATTRO RICETTE ORIGINALI
Dolce Tirami su | 46 | Diventa anche industriale | 61 | GUINNESS DEI PRIMATI
A Gemona, il tiramisù
più grande del mondo |
| 24 | Quella casa chiusa di Treviso
nel 1945 | 47 | Tra le calli di Venezia
e le vestigia di Roma | 62 | In TV tra satira e quiz |
| 26 | La Coppa Imperiale
del Camin di Treviso | 48 | ITALIANISMI GASTRONOMICI
Una parola in 23 lingue | 63 | Giornalismo e letteratura:
citazioni golose |
| 27 | LE QUATTRO RICETTE ORIGINALI
Coppa Imperiale | 50 | L'INTERPRETAZIONE
DEL TIRAMISÙ
Analisi semiotica di un dolce | 66 | INTERVISTA
A IGINIO MASSARI
Il dessert della famiglia italiana |
| 28 | Il Tiramesù delle Beccherie
di Treviso | | | | |
| 30 | LE QUATTRO RICETTE ORIGINALI
Tiramesù dolce Gioioso et Amorofo | | | | |
| 33 | Piedigrotta bakery,
Baltimore, USA | | | | |
| 36 | GLI ANTENATI
Zuppa inglese e dolci al cucchiaino | | | | |

69 **RICETTARIO
DIVERSAMENTE TIRAMISÙ**

70 **UN TIRAMISÙ
PER OGNI OCCASIONE**

- 72 Savoiaridi, la ricetta base
- 74 Andar per Langa
- 75 Mattonella vintage
- 77 Un albero di stelle per Natale
- 79 Tiramisù di San Valentino
- 81 Un porcospino per Carnevale
- 83 Pic-nic di Pasqua
- 84 L'altra metà del tiramisù
- 85 Anche vegano
- 86 Dall'isola dei pistoccus
- 87 Torinomisù
- 89 Pescamisù
- 91 Cartolina dall'Australia
- 92 L'ultimo bacio dallo Yemen
- 93 Pink-me-up dalla Romania
- 95 Maghrebmisù
- 97 Dalla Cina con dolcezza

99 **RICETTARIO
INTERPRETAZIONI
D'AUTORE**

100 **UN DOLCE
NAZIONAL-POPOLARE**

- 102 Albert Adrià
- 104 Josean Alija
- 106 Lidia Bastianich
- 108 Martin Benn
- 110 Umberto Bombana
- 112 Simone Bonini
- 114 Roy Caceres
- 116 Joey Campanaro
- 118 Guido Castagna
- 120 Enrico e Roberto Cerea
- 122 Mauro Colagreco
- 124 Enrico Crippa
- 126 Tomaž Kavčič
- 128 Gualtiero Marchesi
- 130 Paolo Masciopinto
- 132 Iginio Massari
- 134 Davide Oldani
- 136 Giancarlo Perbellini
- 138 Andrea Ribaldone

- 140 Fernando Rivarola
- 142 Niko Romito
- 144 Matti Romppanen
- 148 Yoji Tokuyoshi

- 151 Dicono del tiramisù
- 154 Gli autori delle ricette.
Gli indirizzi in Italia e all'estero
- 156 Bibliografia essenziale
- 157 Indice alfabetico delle ricette
e degli chef
- 158 Ringraziamenti
- 159 Referenze iconografiche
- 160 Biografia degli autori



IN NOME
—
DEL TIRAMISÙ



UN TIRAMISÙ PER OGNI OCCASIONE



Non abbiamo bisogno dei dolci per vivere. Ma da anni Gigi e io non riusciamo a farne a meno. A casa non ce li facciamo mancare e in molti ristoranti è spesso la parte del menù che più apprezziamo. Non rinunciamo mai al dessert e se in carta c'è un tiramisù... in qualsiasi parte del mondo lo assaggiamo perché è il nostro dolce preferito. Certo, a volte ne siamo rimasti delusi perché un conto è la creatività e un conto è «veder straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio» (come dice Pellegrino Artusi).

È stato dunque emozionante e coinvolgente intraprendere il nostro viaggio alla scoperta delle origini di questo dolce: capirne le

dispute e cercare testimonianze e documenti per scriverne una storia (forse definitiva).

Il mio ruolo è stato anche quello di raccogliere le quattro ricette originali e vi assicuro che non è stata impresa facile. Studiandole attentamente ne ho colte le differenze, che non sono solo nel nome ma anche negli ingredienti e nell'assemblaggio. Sono i tasselli di un unico mosaico che ha fatto del tiramisù il dolce italiano più amato nel mondo. È di questo che dobbiamo essere fieri.

Il ricettario che segue non è la negazione della nostra ricerca sulle origini del tiramisù. Proprio la sua notorietà, la capacità



evocativa che offre – gli inglesi direbbero la *indulgence* che ispira – mi hanno spinto a provare strade nuove sia nella mia cucina sia stimolando chef e specialisti dell'arte bianca.

Lo confesso, mi è stato dolce divagare in questo mare cremoso.

Le mie, più che ricette, sono divagazioni. In questi tiramisù sono condensati ricordi nostalgici di vita familiare, come in quello che ho chiamato “andar per Langa” o nella madeleine-mattonella. Sono rivisitazioni di appunti culinari in quaderni a quadretti ingialliti dal tempo, cosparsi di schizzi di caramello e ditate di burro. Mi sono divertita a creare qualche “cartolina dal mondo”, come da un'isola subtropicale australiana, che immortalano nella memoria sapori mai provati precedentemente. E la mia creatività è stata stimolata da chiacchiere femminili quasi

confidenziali con donne di diversi Paesi... che si concludevano immancabilmente con: «allora, mi mandi la ricetta?» .

È vero. La ricetta è come un racconto. Forse assomiglia anche a una favola, come ha scritto Giovanni Ballarini, presidente emerito dell'Accademia Italiana della Cucina. Infatti vi si ritrova una struttura di base costante, che è variata a seconda dei luoghi e dei tempi. E sono certa che entrambe, favole e ricette, sono il sostegno di una memoria. Mai come oggi si sente il bisogno di una cucina della memoria.

Nelle pagine che seguono troverete anche un curioso pescamisù, un antipasto salato con il pesce ispirato al tiramisù, oltre a qualche proposta per le feste che scandiscono l'anno: Natale, San Valentino, Carnevale, Pasqua. Infine, ho raccolto le dolci suggestioni di amiche che ven-

gono da Paesi lontani: Marocco, Romania, Yemen, Cina...

Provate anche voi a realizzare questi piatti: sono tutti facili e abbastanza veloci.

Vorrei dedicarli alle tante donne che non hanno tempo di cucinare e alle poche che non sanno cucinare. Come le lettrici a cui si rivolgeva Mariù Salvatori de Zuliani, pubblicando la ricetta del “Dolse fredo de cicolata e Savogiardi”, che mi pare proprio un antenato del tiramisù, con questa premessa significativa. Traduco dal veneto: «È un dolce che si fa senza forno, tanto buono e anche comodo se aspetti ospiti a tavola e ti senti come “presa con la coda sotto la porta”, ossia hai ancora tante cose da fare. È un dolce comodo per tirarsi fuori dagli impicci, perché puoi prepararlo anche tante ore prima!».

In fondo, perché no, è sempre l'ora di un tiramisù.

Savoardi, la ricetta base

NEL SUO "TRATTATO DI CUCINA, PASTICCERIA MODERNA, CREDENZA E RELATIVA confetteria", pubblicato nel 1854, il cuoco di Casa Savoia Giovanni Vialardi li definiva «Biscotti alla Savoiarda». Per la loro spugnosità sono da sempre adatti ad assorbire i liquidi e quindi perfetti per i dolci al cucchiaio. Creati nel XV secolo alla Corte di Chambéry e poi giunti a quella di Casa Savoia a Torino, oggi si trovano facilmente anche in versione industriale. Ma il tempo impiegato per prepararli a casa sarà ripagato dal piacere del loro sapore e dal profumo fragrante che emanano appena sfornati.

PER 16-18 BISCOTTI

Farina 00 g 35
Fecola di patate g 35
Tuorli d'uovo 3
Albumi d'uovo 2
Zucchero g 50
Zucchero a velo q.b.

Su un foglio di carta da cucina, setacciate insieme la farina e la fecola di patate. Raccogliete i tuorli in una ciotola, aggiungete 30 g di zucchero e sbatteteli con le fruste elettriche finché non saranno soffici e chiari.

A parte, in un'altra ciotola montate a neve gli albumi, aggiungendo lo zucchero rimasto. Unite ai tuorli 3 cucchiaini di albumi montati, mescolando delicatamente con una frusta a mano, con movimenti dal basso verso l'alto; poi incorporate a pioggia la metà della miscela di farine. Continuate aggiungendo altri 2 cucchiaini di albumi montati e poi incorporando il resto della miscela di farine. In ultimo, completate con l'albume rimasto. L'impasto dovrà essere lucido, soffice e leggero. Quindi introducetelo in un sac-à-poche con la bocchetta liscia e formate, su una placca foderata di carta da forno, delle strisce lunghe 10 cm circa e ben distanziate.

Prima di infornare, spolverate leggermente la superficie dei savoardi con lo zucchero a velo.

Cuocete in forno a 195 °C per 10-12 minuti, finché – come scriveva Vialardi – «saranno cotti di bel colore, raffermi nel mezzo e ben asciutti».



Andar per Langa

LE LANGHE, LA MIA TERRA, IL MIO PAESAGGIO DELL'ANIMA. SU QUELLE COLLINE avevamo una cascina: là ho trascorso le vacanze della mia fanciullezza, scandite dalla raccolta delle nocciole e della frutta destinata alle conserve per l'inverno. Alla domenica, con la Fiat 600 si andava nei paesi in festa delle colline più alte. Mentre un'orchestrina suonava dal "ballo al palchetto", sulle bancarelle mio padre comprava un pezzo di croccante e una barra di torrone da portare a casa.

PER 6 PERSONE

Savoardi 14
Zucchero g 80
Acqua ml 25
Tuorli d'uovo 2
Mascarpone g 100
Panna montata g 100
Marroni canditi g 100
Torrone duro alle nocciole g 60
Caffè forte e amaro 4 tazzine
Cioccolato Guido Castagna Gianduia g 40
Sale q.b.

Preparate la crema tiramisù. In un pentolino versate 25 ml di acqua e lo zucchero: ponete su fuoco moderato e mescolando portate a 121 °C. Spegnete e incorporate a filo i tuorli precedentemente semimontati con un pizzico di sale. Con le fruste elettriche montate il composto fino a completo raffreddamento. In una ciotola lavorate il mascarpone, e quando avrà la consistenza di una pomata, aggiungetelo alla crema utilizzando una frusta a mano. Poi unite anche la panna.

Sminuzzate i marroni canditi, tenendone da parte 4 interi. Spezzettate il torrone e ponetelo in un robot da cucina: tritatene 30 g a granella media e 30 g a granella fine. Amalgamate quest'ultima nella crema tiramisù con delicatezza, affinché rimanga soffice.

Versate il caffè freddo in un piatto fondo e intingetevi velocemente, uno per volta, i savoiardi: dovranno risultare bagnati, ma non zuppi. Disponetene 6 su un piatto da portata; sopra, con una spatola, distendete metà crema tiramisù; cospargetela uniformemente con metà della granella di torrone rimasta e con metà dei marroni sminuzzati. Procedete con un secondo strato di biscotti, disponendoli di traverso rispetto al primo e ricoprite con la crema.

Rifinite il dolce cospargendolo di granella di torrone, marroni spezzettati e ponete agli angoli i 4 marroni interi. Riponete il tiramisù per almeno 4-5 ore, meglio 12, in frigorifero. Prima di portarlo in tavola, lasciate cadere una pioggia di cioccolato Gianduia grattugiato.



Mattonella vintage

IN PRINCIPIO FU LA MATTONELLA. MIA MADRE LA PREPARAVA SEMPRE IL GIORNO prima ed era il segno che all'indomani, nel pomeriggio, sarebbero venute a trovarci le zie, le sue sorelle, oppure che avrebbe ricevuto un'amica all'ora del tè. Erano gli anni Sessanta e per me rappresenta una vera *madeleine*, perché poi, di lì a qualche anno, è iniziata l'era del tiramisù. E il dolce mattone è scomparso dalla nostra tavola familiare, rimanendo soltanto una ricetta scritta nel quaderno di cucina di mia madre Olga.

Lasciate il burro per un paio d'ore a temperatura ambiente, affinché si ammorbidisca fino ad avere la consistenza di una pomata. Ponetelo in una terrina, aggiungete lo zucchero e con un cucchiaino di legno montatelo con forza per almeno 10 minuti. Quando la crema sarà soffice, liscia e vellutata incorporate uno per volta i tuorli sodi, passandoli attraverso un setaccio a maglie fini. Continuate a montare per alcuni minuti, aggiungendo a cucchiainate la panna e poi il latte, fino a ottenere un composto morbido.

Versate il caffè tiepido in un piatto fondo. Collocate una fascia d'acciaio quadrata di 15 cm di lato nel centro del piatto di portata e sul fondo distendete uno strato di biscotti passati velocemente nel caffè. Ricoprite con la crema al burro stendendola con il dorso di un cucchiaino o una spatola a uno spessore di qualche millimetro. Sopra, date una leggera spolverata di cacao.

Ripetete il procedimento per quattro volte, sovrapponendo strati di biscotti (tutti nello stesso verso) intinti nel caffè a strati di crema, con una spolverata di cacao.

Ponete il dolce in frigorifero per almeno 3-4 ore. Ciò consentirà ai biscotti di rimanere ben "cementati" alla crema e la mattonella apparirà perfetta quando sfilerete la fascia quadrata.

Quando lo servite, porzionate il dolce a "mattonelle" più piccole.

PER 6 PERSONE

Biscotti secchi (tipo gallette o novellini) g 250

Burro g 120

Zucchero g 80

Tuorli d'uovo sodo 2

Panna liquida 5 cucchiaini

Latte intero 2 cucchiaini

Caffè forte e amaro 6 tazzine

Cacao amaro in polvere g 30





Un albero di stelle per Natale

LO ZABAIONE AL MOSCATO ERA LA SPECIALITÀ DI MIA NONNA CATTERINA: strepitoso, con le uova delle sue galline e con quel vino dolce che nonno Carlin comprava dai contadini sulle colline del Monferrato. Era l'immane conclusione del pranzo di Natale per accompagnare una fetta di panettone o di pandoro. Durante le vacanze estive, quando ero ospite da lei, me lo preparava per merenda: dentro ci inzuppavo i savoiardi che la nonna chiamava «gli ingléis». Non ho mai saputo il motivo, penso perché li usava nella zuppa inglese.

Preparate lo zabaione al mascarpone. In un polsonetto di rame o in un pentolino con fondo arrotondato sbattete energicamente i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi. Aggiungete, a piccole dosi, il vino: amalgamate bene. Ponete in un bagnomaria tiepido e regolate la fiamma in modo che l'acqua mantenga solo un fremito. Mescolando in continuazione, cuocete la crema per pochi minuti finché non si addenserà e lo zabaione apparirà spumoso ma fluido. Estratelo subito dal bagnomaria e raffreddatelo.

Con una frusta a mano sbattete il mascarpone con lo zucchero a velo fino a renderlo cremoso. Incorporate allo zabaione freddo prima il mascarpone poi la panna montata, usando una frusta a mano, con movimenti leggeri dal basso verso l'alto. Ponete in frigorifero.

Preparate la crema gianduia. Con una frusta a mano lavorate il mascarpone, rendendolo cremoso. Aggiungete a cucchiaini la crema di nocciole e il cacao. Ammorbidite con il moscato e infine incorporate la panna montata.

Usando un lungo coltello ben affilato tagliate il pandoro a fette orizzontali dell'altezza di 2-3 cm, in modo da ottenere 6 morbide stelle. Poi, con l'apposito pennello, bagnatele bene di vino moscato.

Su un ampio piatto da portata create il vostro tiramisù a forma di albero di Natale. Partendo dalla base, ricomponete il pandoro farcendo le fette con le creme. Il primo strato con la crema allo zabaione, il secondo con quella al gianduia. Proseguite così in modo alternato. Sovrapponete le stelle sfalsate, in modo da formare un abete. Con uno stampo apposito, create una stella di crema sulla sommità e poi decoratela con i confettini. Decorate anche le punte dell'abete con i confettini e, infine, date una bella spolverata di zucchero a velo.

PER 6-8 PERSONE

Un pandoro (da g 750 o kg 1)

Per lo zabaione al mascarpone

Tuorli d'uovo 4
Zucchero g 80
Vino moscato ml 100
Mascarpone g 250
Zucchero a velo g 20
Panna montata g 250

Per la crema gianduia

Mascarpone g 100
Crema di nocciole + 55 Guido Castagna g 120
Cacao amaro in polvere g 30
Vino moscato 2 cucchiaini
Panna montata g 100

Per la bagna

Vino moscato ml 500

E inoltre

Confettini dorati e argentati
Zucchero a velo q.b.