



SOL & AGRIFOOD

TASTE OF BUSINESS

IL TIRAMISÙ IN 23 LINGUE DEL MONDO

È entrato di diritto nell'olimpo dei dolci più amati dagli italiani e anche all'estero. Il tiramisù, nelle sue mille varianti, fa ormai tanto parte della nostra vita quotidiana che lo consideriamo un dolce con origini molto antiche.

In realtà la sua storia è molto recente, che infatti non compare nei ricettari di Pellegrino Artusi.

Sebbene i toscani abbiano cercato di attribuirsi la paternità, evidenziando le analogie con la “zuppa del duca” preparata per Cosimo de' Medici nel XVII secolo a Siena, la vera origine del tiramisù dovrebbe proprio essere veneta. L'Accademia italiana della Cucina ha addirittura voluto depositare un atto notarile, il 15 ottobre 2010, per sancire l'origine e la vera ricetta del tiramisù o “Tirame su”.

L'ideatore fu Roberto Linguanotto, negli anni '70, che a quei tempi lavorava presso il ristorante “Alle Beccherie” a Treviso.

Il tiramisù, come tante altre preparazioni dolciarie, nasce dagli scarti, un po' di mascarpone, caffè e soprattutto biscotti induriti, non più utilizzabili tal quali. Nella ricetta originale non ci sono né il pan di Spagna, né il liquore, né la frutta.

Una curiosità. La parola tiramisù compare nei vocaboli di ben 23 lingue diverse. Un successo planetario.

[Fonte: *Teatro Naturale per Sol&Agrifood*]

Link all'immagine: <http://i.imgur.com/xsOfIUM.jpg>

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.82.42 – 82.85

E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Twitter: @pressVRfiere

Web: www.solagrifood.com