

di Giovanni Ballarini

08 giugno 2016

TIRAMISÙ, UN NOME DA DIFENDERE



Se lo avessero chiamato "zuppa al mascarpone" o "zuppa al caffè" non avrebbe avuto il successo che ha raggiunto chiamandosi tiramisù, un termine recente, documentato solo agli inizi degli anni ottanta del secolo scorso.

In questi ultimi anni, secondo la Società Dante Alighieri, tra le dieci parole italiane più diffuse nel mondo, dopo pizza, cappuccino, spaghetti ed espresso, al quinto posto, a pari merito con mozzarella, vi è il tiramisù, il dolce più nominato nel mondo e che si espande a macchia d'olio. Un'indagine del 2011 di Assolatte nei siti web cinesi, il nome tiramisù ha quattordici milioni di citazioni e si trova 7,8 milioni di volte in Giappone, 3,4 in Germania, 3,1 in Francia, con 18,6 milioni d'interventi sui siti in lingua inglese per spiegare come si prepara.

Dove e come nasce questo dolce che in breve tempo è stato capace d'assumere una grande variabilità di forme e accogliere nuove sostanze?

Nella recente pubblicazione degli Atti del convegno *I dolci come incontro di genti e di civiltà* (Udine 12 settembre 2015 - Editrice Universitaria Udinese) Silvia Marcolini con *Il tiramisù e la sua storia* affronta il problema del nome e della storia di questo dolce in modo scientifico. Esaminando la comparsa del lemma, la storia dei suoi ingredienti (mascarpone, caffè, savoiardi, uova, zucchero e cacao), dei documenti e delle rivendicazioni di paternità di

questo dolce, la studiosa giunge alla conclusione che non pare esistere un archetipo del dolce, che trova il suo carattere distintivo nella triade del mascarpone, caffè e savoiardi .

Per la paternità o maternità e luogo di nascita del tiramisù, a parte diverse rivendicazioni non sempre sufficientemente provate, non vi sono dubbi sulla trevigianità delle sue origini negli anni settanta del secolo scorso. Al tempo stesso però si riscontrano diverse elaborazioni della ricetta e soprattutto della sua presentazione in coppa, come trancio o tavoletta con la partecipazione di diversi cuochi e cuoche di un'area che comprende Veneto, Venezia Giulia, Friuli a Carnia. Per la diffusione della ricetta sembra aver avuto importanza l'opera delle Scuole Professionali di Avviamento di Tolmezzo, luogo questo dolce é insegnato alle allieve e dove, nel 1960, è in auge il Ristorante Roma, meta riconosciuta e rinomata di un'alta gastronomia.

Come auspica la studiosa Silvia Marcolini, il tiramisù, oltre a essere un gradevolissimo dolce, oggi è un'importante denominazione simbolo della pasticceria italiana, che assume tante storie e saperi sovrapposti e come tale dovrebbe essere tutelato per evitare la perdita di una sapienza che non deve trasformarsi in una fragilità inconsistente di nozioni senza spessore.

Tiramisù, a name to defend

If it had been called "mascarpone cheese soup" or "coffee soup", it would never have had the success it has reached with the name tiramisù, a recent term first documented in the early 1980s.

In the last ten years, according to the Dante Alighieri Society, the ten Italian words most widespread around the world after pizza, cappuccino, spaghetti and espresso, and tied for the fifth position with mozzarella, is tiramisu`. As the most frequently mentioned dessert worldwide, its name is rapidly expanding. A 2011 survey by Assolatte showed that the word "tiramisu" appeared on Chinese websites fourteen million times followed by 7.8 million times in Japan, 3.4 in Germany, 3.1 in France, and 18.6 million times on websites in English to explain how to prepare it. Where and when was this sweet born that, in a short time, has been able to take on a great variability of shapes and use new ingredients?