

UN DOLCE

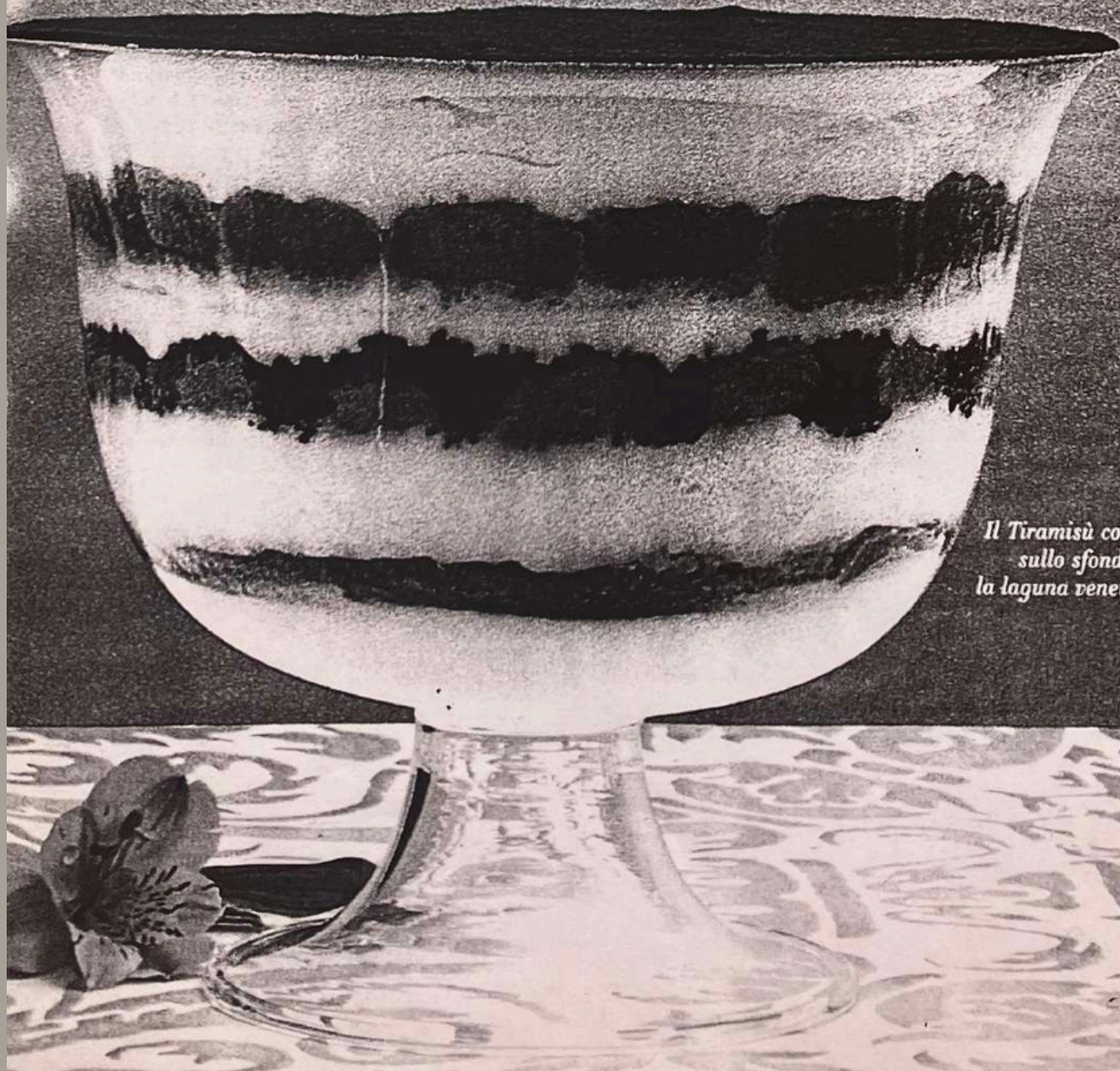
*Tiramisù - È il più diffuso.
Ma solo pochi sanno
farlo a regola d'arte.
E pochissimi ne
conoscono la vera origine...*

Si può dire che non esiste ristorante oggi in Italia che non offra alla fine del pranzo l'ormai immanicabile Tiramisù, di confezione casereccia o industriale, talora modificato, e non sempre in meglio, rispetto alla ricetta base generalmente riconosciuta e che da tempo ha varcato anche l'oceano. Che prevede strati di savoiardi intinti nel caffè, ricoperti da una crema di mascarpone, uova, panna e liquore e alla fine una spolverata di cacao amaro. Solo 30 anni fa ignoto a tutti, oggi sembra diventato il dolce nazionale. Quale mistero si cela dietro questo calorifico monumento? Se è facile trovarne le ragioni dell'ascesa nella sua cremosa bontà, più difficile è invece attribuirgli una paternità.

La sua creazione ufficiale è fatta risalire da molti al 1962, quando a Treviso Alfredo Beltrame aprì, in via Collalto, il suo primo ristorante da Alfredo, che doveva dare il via a quella serie fortunata di locali che sono i Toulà. Altri

A M E T À

di Paola Siniramed
foto di Slim Aarons



*Il Tiramisù con,
sullo sfondo,
la laguna veneta.*

LA REGOLA DI ALFREDO

Per 8-10 persone.
 5 tazzine di caffè espresso forte
 32 savoiardi
 10 tuorli d'uovo
 10 cucchiaini di zucchero
 450 grammi di mascarpone
 1-2 cucchiaini di Marsala
 2 tazze di panna
 3 cucchiaini di polvere di cacao amaro

Ecco la ricetta del Tiramisù come viene preparato al ristorante di Alfredo Beltrame a Treviso.

Versare il caffè freddo in un grande vaso portadolci, immergere 16 savoiardi nel caffè e disporli sul fondo di un piatto ovale, di 30x23x5 centimetri. Mescolare uova e zucchero in una terrina finché non spumeggiano, aggiungere il mascarpone e il Marsala, e mescolare finché non si forma un impasto ben amalgamato.

In un'altra terrina montare la panna, farla rapprendere e unirla alla mistura di mascarpone. Versare circa metà della nuova mistura sopra i savoiardi. Ripetere l'operazione con gli altri 16 savoiardi per fare un secondo strato. Coprire con un foglio di plastica e far raffreddare per almeno sei ore. (Il Tiramisù può essere congelato per oltre due mesi). Al momento di servire, cospargere con un fine setaccio il cacao in polvere.

invece fanno nascere il Tiramisù nel 1965 in Carnia, a Tolmezzo, nel ristorante Roma, dove brilla l'indomito spirito creativo di Gianni Cosetti. Il sospetto però, che diventa quasi certezza, è che ci sia un'origine ben più remota di questo dolce, restituito solo recentemente al piacere dei golosi e di cui il Veneto reclama comunque i diritti d'autore, sia per il presente che per il passato. Ma non è il solo, perché la Lombardia fa sentire la sua voce e non senza ragioni. Certo non è degna di gran fede la leggenda veneziana, che vorrebbe ricondurre la nascita della ricetta addirittura a Casanova e alla sua combriccola di libertini, bisognosi di speciali calorie e sostentamenti per riprendersi da fatiche non propriamente lavorative. Per restare nella Serenissima, è invece più ragionevole l'opinione secondo la quale proprio i veneziani, nel cui porto alla fine del '700 arrivavano in grandi quantità zucchero, cacao, caffè e spezie, avessero più di ogni altro la possibilità e lo spunto per utilizzarli largamente anche in cucina.

L'800 infatti vede fiorire nel Veneto dolci preparazioni morbide e cremose, sul modello della zuppa inglese che comunque già gira per l'Italia, a base di pan di Spagna o biscottini, creme o burro mischiati con uova, cacao, cannella, rum o brandy. Il budino di puina (ricotta), tipico della cucina familiare veneta, è già in buona sostanza, pur senza l'aroma del caffè, un prototipo di Tiramisù. Ma in queste ricette non compare, particolare sicuramente rilevante, quello che è la base del Tiramisù, il mascarpone: un latticino che si fa risalire addirittura al Medioevo, ottenuto per coagulazione della crema di latte mediante l'aggiunta di fattori acidi quali l'aceto, il succo di limone o l'acido tartarico.

Secondo i lombardi il mascarpone (o mascherpone) parla decisamente la loro lingua. Il nome viene infatti da mascherpa, dizione lodigiana della ricotta, della quale ricorda il processo di lavorazione e anche l'aspetto. Che fosse un prodotto tipicamente lombardo non aveva dubbi già nella prima metà dell'800 il Cherubini, il quale nel suo

vocabolario milanese-italiano racconta che «i contadini lombardi chiamati dai granduchi toscani nelle cascine pisane vi naturalizzarono insieme cogli oggetti anche le voci lombarde cascina, mascherpone...». Eventuali perplessità residue vengono dissolte dal dizionario del dialetto veneto del Boerio del 1829, che alla voce mascherpon è adamantino: «Così chiamato anche a Pisa. Specie di ricotta burrosa, notissima e molto in uso nella Lombardia, donde si porta nella stagione fredda a Venezia».

Si trattava, ieri come oggi, di un prodotto altamente deperibile, al punto che non a caso lo si preparava solo d'inverno. Se si fosse prodotto in abbondanza anche nel Veneto perché mai sobbarcarsi l'onere del trasporto; all'epoca non indifferente? Lo stesso Cherubini spettegola e informa: «Comunemente si suole mangiare meramente inzuccherato; i ghiottoni però se lo pappano anche stemperato col rum o col rosolio o mascherato in molte altre maniere». E difatti una crema di cui si legge spesso nei ricettari familiari milanesi di fine secolo prevede proprio il mascarpone sbattuto con uova, zucchero e rum, servito freddo con i biscottini (e più tardi col panettone). E il milanese Luraschi, nel suo *Nuovo cuoco milanese economico* del 1829, suggerisce un «mascarpone all'inglese» mescolato con zucchero, panna, cannella fra suoli di pan di Spagna o biscotti irrorati di Malaga o rosolio, da servire con zabaione freddo sopra, magari all'ora del caffè: gli ingredienti del Tiramisù ci sono tutti anche se del nome non c'è ancora traccia.

La storia non è infinita ma quasi e occorre concludere. In mancanza di altri pretendenti (ma gli accenni a Pisa come luogo di importazione del mascarpone lasciano intravedere una possibile candidatura della Toscana), il Tiramisù resterà dunque veneto o un po' anche lombardo? Uno sguardo sia pur fuggitivo alla storia del secolo scorso, proprio a quel Lombardo-Veneto che insieme per decenni visse svantaggi e vantaggi della dominazione e della cultura austroungarica, consente di dividere tranquillamente il dolce a metà. Tranne, ovvio, quando lo si mangia. **C**



Il Tiramisù secondo la ricetta di Le Cirque, il ristorante di Siro Maccioni a New York.