

A TREVISO IL CAMPIONATO MONDIALE DEL TIRAMISÙ, 720 PASTICCERI IN GARA

5 Novembre 2017

di Redazione



TREVISO - Treviso diventa città off limits per i patiti della dieta: scatta infatti il campionato mondiale del Tiramisù e nella città veneta (che si ritiene culla del famoso dolce freddo), sabato e domenica è tutto un disquisire su savoiardi, caffè e crema al mascarpone. Una maxi gara per 720 concorrenti, che dovrà stabilire chi sia il pasticcere non professionista capace di interpretare nel modo più convincente la ricetta originaria. Quella di una prelibatezza entrata nei menu di tutto il mondo.

Il mondiale del Tiramisù si svolge nel capoluogo della Marca e in altre sedi nei comuni vicini. Una competizione concepita la scorsa estate, sulla scia delle polemiche per la primogenitura della ricetta, che un decreto del Ministero delle Risorse Agricole ha attribuito al vicino Friuli Venezia Giulia, “bruciando” così il Veneto, che da anni ne fa un vanto.

Ma i distinguo che hanno accompagnato le settimane precedenti la sfida non riguardano tanto la trevigianità del singolo ingrediente, quanto le documentazioni di varia attendibilità sulla nascita del dolce.

Indiscutibilmente trevigiano per i trevigiani, e per il più trevigiano fra loro, il presidente della Regione Veneto, **Luca Zaia**.

Non altrettanto per i confinante Friuli Venezia Giulia, che per sostenere la candidatura al Ministero disse di aver trovato tracce precedenti del Tiramisù, o di qualcosa che gli somigliava tanto, sia nel goriziano sia nelle vicinanze di Tolmezzo.

Uno sberleffo con una replica pochi giorni fa, quando un’azienda di Casarsa della Delizia (Udine) aveva annunciato di aver iniziato a produrre una macchina capace di realizzare in 30 secondi un Tiramisù espresso più che dignitoso.

Il verdetto che si attende dal campionato mondiale, al di là del vincitore, è se questo sarà o meno un trevigiano o se i locali saranno battuti fuori casa da qualche “foresto” che sul Tiramisù pretende di saperla più lunga.

La tensione tra i pasticceri è alle stelle, ovvero in linea con quelli che potrebbero essere i valori glicemici finali per le decine di aspiranti assaggiatori che, senza esclusione di colpi, si sono contesi il diritto a far parte delle giurie.