

SI CERCANO 100 ASSAGGIATORI DI TIRAMISÙ PER ELEGGERE IL PIÙ BUONO

18 Settembre 2020

di Redazione



TREVISO – Golosi di tutto il mondo, unitevi: sono aperte le candidature per diventare uno dei 100 giudici della Tiramisù World Cup 2020. In tutto 200 i tiramisù da assaggiare e due le giornate per aggiudicarsi un posto tra i fortunati giurati: 30 e 31 ottobre in Piazza dei Signori a Treviso durante le selezioni della Tiramisù World Cup.

Come lo scorso anno, chiunque, purché maggiorenne, può iscriversi al test online e rispondere alle 15 domande sul tiramisù e il regolamento di gara. Due le novità di quest'anno: test su *Instagram* e selezioni dei giudici ancora più severe attraverso la Tiramisù Academy.

Le preziose ricette vincitrici saranno secretate e custodite in una cassaforte come dei gioielli. I segreti del tiramisù più buono del mondo saranno al sicuro e conservati nel caveau della Consultinvest di Piazza Sant'Andrea a Treviso.

Chi sceglierà di rispondere all'annuncio più goloso dell'anno, dovrà aver letto a fondo non solo il regolamento di gara, ma dimostrare di aver consultato il sito www.tiramisuworldcup.com per poter ottenere il punteggio più alto e sperare di far parte della giuria.

Le domande variano dalla conoscenza della ricetta del dolce ai casi specifici che si possono presentare in fase di gara. Coloro che vengono selezionati come giudici devono essere in grado di valutare il tiramisù, secondo tutti i criteri previsti, sia nella ricetta originale sia in quella creativa: dall'esecuzione tecnica alla presentazione estetica, dall'intensità gustativa all'equilibrio del piatto fino alla sapidità e all'armonia (<https://tiramisuworldcup.com/le-regole/>).

E mentre per il Grand Final del 1° novembre a Treviso ci sarà una giuria di soli "addetti ai lavori", nelle selezioni chiunque può diventare giudice, proprio perché il tiramisù è il dolce più popolare del pianeta.

Negli anni scorsi migliaia di persone da tutto il mondo avevano tentato il test: "Quest'anno la modalità sarà diversa perché passerà da *Instagram* (@tiramisuworldcup) - spiega in una nota **Francesco Redi** di Twissen, ideatore ed organizzatore della Tiramisù World Cup - e il test sarà ancora più severo perché i giudici saranno selezionati attraverso la Tiramisù Academy".

L'Associazione è nata per divulgare il tiramisù nel mondo ed i valori culturali italiani. E quasi tutti gli associati vengono da fuori Italia, come Belgio, Gran Bretagna e Brasile. Tra loro **Ugo Massabò** che mette così in guardia i candidati: "In Gran Bretagna i consumatori stanno imparando a riconoscere il vero tiramisù e diventano sempre più esigenti", mentre **Simona Ferretti** ricorda che "in Belgio il tiramisù è molto amato in particolar modo nella versione creativa» e «come cuochi italiani vigiliamo affinché il rispetto della tradizione non venga stravolto".

Roberta Goncalves, altra socia della Tiramisù Academy, spiega che "in Brasile amano la versione originale anche se ce ne sono diverse gustose con la frutta" e che "è difficile trovare tutti gli ingredienti base".

Dal vicepresidente **Andrea Mattana Renon**, infine, arriva un monito e un augurio: "Il tiramisù è il dolce dell'italianità nel mondo; tanto radicata è ormai la sua tradizione quanto

sarà sorprendente il suo futuro”.

Le ricette vincitrici della Tiramisù World Cup 2020, la tradizionale e la creativa, saranno segretate per essere consegnate ai posteri e alla storia. A custodirle nel proprio caveau Consultinvest Investimenti Sim: così come ogni patrimonio viene tutelato, protetto e valorizzato, anche queste preziose rielaborazioni del dolce simbolo della città saranno conservate preziosamente.

“Da trent’anni abbiamo a cuore i patrimoni che ci vengono affidati e ce ne prendiamo cura facendoli crescere – afferma **Luca Zanata**, consulente finanziario e titolare dell’ufficio trevigiano Consultinvest Investimenti Sim -. Con la medesima professionalità e impegno custodiremo le ricette dei campioni del mondo di Tiramisù. Per noi, questa partecipazione rafforza ulteriormente il legame con il territorio, basato sulla condivisione di valori storici, morali ed economici”.

La consegna delle ricette, in busta chiusa, avverrà a conclusione della Tiramisù World Cup 2020 domenica 1° novembre alle ore 19,00 nell’ufficio di piazza Sant’Andrea.

Per la gara, la Tiramisù World Cup ha scelto gli “ingredienti” delle aziende: Matilde Vicenzi (savoardi), Hausbrandt (caffè), Lattebusche (mascarpone), Barilla (Pavesini), Amadori (uova); oltre a loro, anche, Tognana Porcellane (fornitore piatto ufficiale), Ascotrade (fornitore ufficiale di energia), Consultinvest, Dolcefreddo Moraberti e Best Western Premier BHR Treviso Hotel.

Rds 100% Grandi Successi è radio ufficiale della Tiramisù World Cup 2020.

Per tutte le info, è possibile consultare il sito www.tiramisuworldcup.com.