

TIRAMISÙ WORLD CUP, A TREVISO TRE GIORNI DEDICATI AL RE DEI DOLCI



9 Settembre 2020

TREVISO - È stata la ricetta più diffusa in quarantena ed ora il tiramisù si presenta a Treviso per la “sfida più golosa dell’anno”: la Tiramisù World Cup 2020. (<https://tiramisuworldcup.com/partecipa/>). La quarta edizione della competizione, che premia chi fa davvero il tiramisù più buono del mondo, affronta con coraggio e organizzazione il Covid-19 e conferma le date e la location: dal 30 ottobre al 1° novembre nell’elegante

orangerie allestita in piazza dei Signori a Treviso, nel cuore del salotto della città. E dopo il Fiume Sile (2017), le Colline del Prosecco (2018), lo Spritz Time (2019) quest'anno il tema sarà Treviso, Città di Sport.

Duecento i concorrenti, rigorosamente non-professionisti, italiani e stranieri, che si sfideranno nella preparazione del Tiramisù (ricetta originale: savoiardi, mascarpone, uova, zucchero, caffè e cacao) o del Tiramisù creativo (con la possibilità di aggiungere fino a tre prodotti e di sostituire il biscotto).

Il 30 e 31 ottobre si svolgeranno le selezioni, il 1° novembre le semifinali e le finali. Il vincitore della migliore ricetta creativa si aggiudicherà il titolo di Campione del Mondo di Tiramisù Creativo, mentre il migliore nella ricetta originale diventerà il Campione del Mondo di Tiramisù (<https://tiramisuworldcup.com/le-regole/>). E per le iscrizioni è già quasi sold out.

“Quest'anno ridimensioniamo un po' i numeri solo ed esclusivamente per le norme anti-Covid – spiega **Francesco Redi**, fondatore di Twissen e organizzatore della Tiramisù World Cup – ma stiamo per esaurire i posti. Abbiamo alcuni concorrenti che hanno prenotato l'anno scorso, altri, spagnoli e inglesi, che hanno acquistato i biglietti addirittura durante il lockdown. I partecipanti e i giudici arrivano da tutta Europa e da tutte le parti d'Italia, da Sud a Nord”.

E nell'anno che consacra il tiramisù come il re dei dolci, la sweet economy ai tempi del Coronavirus cresce.

“Mai come in questo periodo abbiamo assistito ad un boom del tiramisù – aggiunge Redi -. Lo abbiamo visto facendo la spesa durante il lockdown: negli scaffali dei supermercati ingredienti come il mascarpone e i savoiardi erano praticamente introvabili”.

Comfort food per eccellenza, il tiramisù è un dolce sempre più “pop” che sta conquistando le cucine di tutto il mondo.

“Proprio in questo periodo – continua – ci siamo resi conto, attraverso le nostre ricerche, di

nuovi mercati, come l'Indonesia, la Turchia, la Corea del Sud e altri Paesi che nemmeno immaginavamo. E ci sono tantissime start up che sono nate dalla Tiramisù World Cup e questo è un dato innegabile. Tra concorrenti, campioni e finalisti sono ormai in molti ad aver aperto un'attività".

Il tema di quest'anno sarà Treviso, Città di Sport.

"Il turismo sportivo, molto attuale in tempi di Covid, è sicuramente un segmento di forza in questa provincia - ricorda Redi -. Stiamo raggruppando tante attività da affiancare alla tre giorni di tiramisù come cicloturismo, canoa, equitazione, golf, Sup e tanti altri ancora. Ci piace pensare che ci sia modo e piacere di stare assieme e fare turismo sostenibile".

La Tiramisù World Cup ha in serbo tante sorprese per i vincitori di quest'anno: chi verrà incoronato "Campione TWC 2020" andrà in tournée in una capitale europea e sarà protagonista di una serie di esperienze on line come star del web. E tra gli sponsor c'è una new entry: Barilla - Pavesini che avrà un vero e proprio premio dedicato.

Tra le novità anche le TWC Experience (<https://tiramisuworldcup.com/esperienze/>): delle vere e proprie lezioni-esperienze online con i campioni e le star della Tiramisù World Cup. Gli aspiranti vincitori possono seguire le lezioni attraverso le più popolari piattaforme on line ed imparare i segreti per preparare il tiramisù più buono del mondo. Al momento è disponibile in Italia, Stati Uniti, Canada, Argentina, Brasile, Gran Bretagna, Europa e in un secondo momento anche in Asia.

La Tiramisù World Cup ha ricevuto i complimenti dell'amministrazione comunale di Treviso che ha accolto con grande entusiasmo la manifestazione e ha confermato il pieno appoggio alla quarta edizione. Pieno appoggio anche dalla Regione Veneto.

"La Tiramisù Word Cup - ha detto **Mario Pozza**, presidente della Camera di Commercio di Treviso - Belluno|Dolomiti - è una manifestazione che ha assunto un grande rilievo, seguita e appoggiata economicamente dalla nostra Camera di Commercio ormai da molti anni. Il sostegno viene anche dalle nostre Camere di Commercio Italiane all'Estero - una delle tappe

mondiali si è tenuta nella Camera di Commercio italiana in Brasile – e per questa edizione con la collaborazione della Camera di Commercio Belgo-Italiana”.

Dania Sartorato, presidente Fipe-Confcommercio della provincia di Treviso, ha spiegato che “il tiramisù è il dolce più richiesto nei pubblici esercizi dai consumatori sia trevigiani che italiani”.

“La Tiramisù World Cup – ha aggiunto – è una manifestazione di fondamentale importanza per la promozione del territorio. Grazie ad attente sinergie e ad un lavoro promozionale enorme e qualificato costruito negli anni, è diventata un essenziale volano economico turistico ed enogastronomico. Il tiramisù è ‘il dolce trevigiano d’eccellenza’, è un prodotto che consolida l’identità del territorio, è ai primissimi posti tra le scelte dei consumatori di tutte le fasce di età e sta diventando un prodotto che, pur tra le mille declinazioni artigianali, è presente e qualifica tutti i menu e resiste a tutte le crisi”.

“Quando si parla di eccellenze della provincia di Treviso, unire le forze per far conoscere a livello mondiale un prodotto come il tiramisù dà ancora più valore al territorio”, ha dichiarato **Patrizio Bof**, presidente dell’Associazione dello Sportsystem.

La conferenza stampa, che si è svolta questa mattina all’Auditorium di Santa Caterina di Treviso, si è conclusa con la degustazione dello Shirazmisù con mandorle di Avola e zeste d’arancia creato dalla Tiramisù Star Moira Bardini (secondo posto alla Tiramisù World Cup 2018) & del Cold Brew Coffee di Hausbrandt.

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