



# “Tiramisù de Treviso”

Receita original e tradicional



## Ingredientes e quantidades (para 6-8 pessoas):

300 g de mascarpone

3 gemas de ovo (sem claras) ou 60 g de gema pasteurizada

90 g de açúcar granulado biscoitos savoiardi

café

cacau amargo em pó

## Preparação:

Bater as gemas de ovo com o açúcar.

Adicionar o mascarpone obtendo um creme suave.

Mergulhar os savoiardi no café e dispor em uma camada.

Cobrir a camada de biscoitos com o creme e repetir a operação terminando com uma camada de creme.

Colocar na geladeira por pelo menos 10 horas.

Finalmente, polvilhar com cacau amargo e servir frio.

## História do Tiramisù de Treviso em resumo

O Tiramisù se tornou um ícone do Made in Italy no mundo, mas suas raízes estão na tradição camponesa de Treviso com uma base chamada "sbatudin". Este sbatudin do século XIX é o precursor do Tiramisù, com gemas de ovo batidas com açúcar, criando uma base primitiva para a sobremesa. As avós e mães personalizavam o creme com diferentes ingredientes como café, licor, vinho branco, biscoitos, migalhas de pão, manteiga, ricota e cacau para satisfazer os gostos da família.

No século XIX, o famoso gastrônomo Pellegrino Artusi mencionou uma receita semelhante em seu livro "La scienza in cucina e l'arte del mangiare bene", demonstrando que uma sobremesa com características semelhantes ao Tiramisù já existia na província de Treviso. Com o tempo, o Tiramisù evoluiu até se tornar a sobremesa tradicional de Treviso com seis ingredientes: cacau, café, mascarpone, biscoitos savoiardi, gema de ovo e açúcar, contribuindo assim para a marca "made in Italy" da sobremesa.

Segundo as memórias do escritor Giovanni Comisso, sua avó, a condessa Giuseppina Tiretta, nobre dama e ativa no Risorgimento italiano, foi a testemunha do Tiramisù no século XIX em Treviso, introduzindo na receita os biscoitos savoiardi como um símbolo da abertura de Treviso e do Vêneto para a unidade da Itália. Lembremos que os savoiardi são os biscoitos de representação da casa real de Saboia. A tradição oral também conta com uma influência dos bordéis de Treviso na criação da sobremesa, onde ela era oferecida e consumida, e onde o nome Tiramisù foi fortalecido.

A história do Tiramisù ficou oculta por décadas, mas nos anos 70, durante as mudanças sociais com a revolução cultural de 68, a verdadeira história foi finalmente revelada. O Tiramisù nasceu oficialmente em 1970 no restaurante Le Beccherie em Treviso, e Giuseppe Maffioli, com seu testemunho primeiro na revista "Vin Veneto" em 1981 e depois em seu livro "La cucina trevigiana" em 1983, certificou-o como o legítimo Tiramisù de Le Beccherie. Os habitantes de Treviso que emigraram pelo mundo divulgaram a receita tradicional, e em 2010 a Academia Italiana de Cozinha registrou uma ata notarial para proteger a tradição gastronômica. Em 2012, a primeira tese sobre o Tiramisù de Treviso foi escrita a nível mundial, e em 2019, a Academia do Tiramisù reconheceu o restaurante Le Beccherie como um lugar histórico para a receita do Tiramisù de Treviso.

**[www.accademiadeltiramisu.com](http://www.accademiadeltiramisu.com)**  
**facebook: [accademiadeltiramisu](#)**  
**instagram: [accademiadeltiramisu](#)**