



“Tiramisu de Treviso”

Rețetă originală și tradițională



Ingrediente și porții (pentru 6-8 persoane):

300 de grame de mascarpone

3 gălbenușuri de ou (fără albumină) sau 60 g gălbenuș pasteurizat

zahăr pudră 90 g

biscuiții Savoiaardi

cafea

pudră de cacao amară

Pregătirea:

Bateți gălbenușurile de ou cu zahărul.

Se adaugă mascarpone pentru a obține o cremă moale.

Se înmoaie biscuiții Savoiaardi cu cafea și se aranjează într-un strat.

Se acoperă stratul de biscuiți cu frișcă și se repetă operațiunea, terminând cu un strat de cremă.

Se pune la frigider pentru cel puțin 10 ore.

La final se presară cu cacao amară și se servește rece.

Istoria Tiramisù din Treviso pe scurt.

Tiramisù a devenit o icoană a brandului Made in Italy în lume, dar rădăcinile sale se găsesc în tradiția țărănească din Treviso, cu o sămânță numită "sbatudin". Acest sbatudin din secolul al XIX-lea este precursorul Tiramisù, cu gălbenușuri de ou bătute cu zahăr, creând o bază primordială pentru desert. Bunicile și mamele personalizau crema cu ingrediente diferite, cum ar fi cafeaua, lichiorul, vinul alb, biscuiții, miezul de pâine, untul, ricotta și cacao, pentru a satisface gusturile familiei. În 1800, celebrul gastronom Pellegrino Artusi a menționat o rețetă similară în cartea sa "Știința în bucătărie și arta de a mânca bine", demonstrând că un desert cu caracteristici similare cu Tiramisù era deja prezent în provincia Treviso. În timp, Tiramisù a evoluat până la a deveni desertul tradițional din Treviso, cu șase ingrediente: cacao, cafea, mascarpone, savoiardi, gălbenuș de ou și zahăr, contribuind la marca "made in Italy" a desertului. Conform memoriilor scriitorului Giovanni Comisso, bunica sa, contesa Giuseppina Tiretta, nobilă doamnă și activă în Risorgimento italian, a fost martora Tiramisù în secolul al XIX-lea la Treviso, introducând în rețetă biscuiții savoiardi ca simbol al deschiderii Treviso și Veneto spre unitatea Italiei. Să ne amintim că savoiardi sunt biscuiții de reprezentanță ai casei regale Savoia. Tradiția orală povestește și despre influența bordelurilor din Treviso în crearea desertului, unde era oferit și consumat și unde s-a întărit numele Tiramisù. Istoria Tiramisù a fost ascunsă timp de decenii, dar în anii '70, în timpul schimbărilor sociale cu revoluția culturală din '68, a fost dezvăluită în sfârșit adevărata poveste. Tiramisù s-a născut oficial în 1970 la restaurantul Le Beccherie din Treviso, iar Giuseppe Maffioli, prin mărturia sa, mai întâi în revista "Vin Veneto" din 1981 și apoi în cartea sa "Bucătăria din Treviso" din 1983, l-a certificat ca fiind adevăratul Tiramisù de la Le Beccherie. Trevisanii emigrați în lume au răspândit rețeta tradițională, iar în 2010, Academia Italiană a Bucătăriei a depus un act notarial pentru a proteja tradiția gastronomică. În 2012, a fost scrisă prima teză despre Tiramisù din Treviso la nivel mondial, iar în 2019, Academia Tiramisù a recunoscut restaurantul Le Beccherie ca loc istoric pentru rețeta de Tiramisù din Treviso.

www.accademiadeltiramisu.com

facebook: [accademiadeltiramisu](#)

instagram: [accademiadeltiramisu](#)