



“Tiramisù de Treviso”

Receta original y tradicional



Ingredientes y cantidades (para 6-8 personas):

300 g de mascarpone

3 yemas de huevo (sin claras) o 60 g de yema pasteurizada

90 g de azúcar granulada galletas savoiardi

café

cacao amargo en polvo

Preparación:

Batir las yemas de huevo con el azúcar.

Añadir el mascarpone obteniendo una crema suave.

Remojar los savoiardi en el café y colocarlos en una capa.

Cubrir la capa de galletas con la crema y repetir la operación terminando con una capa de crema.

Colocar en el refrigerador durante al menos 10 horas.

Finalmente, espolvorear con cacao amargo y servir frío.

Historia del Tiramisù de Treviso en resumen

El Tiramisù se ha convertido en un ícono del Made in Italy en el mundo, pero sus raíces se encuentran en la tradición campesina de Treviso con una base llamada "sbatudin". Este sbatudin del siglo XIX es el precursor del Tiramisù, con yemas de huevo batidas con azúcar, creando una base primitiva para el postre. Las abuelas y madres personalizaban la crema con diferentes ingredientes como café, licor, vino blanco, galletas, migas de pan, mantequilla, ricotta y cacao para satisfacer los gustos de la familia.

En el siglo XIX, el célebre gastrónomo Pellegrino Artusi mencionó una receta similar en su libro "La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene", demostrando que un postre con características similares al Tiramisù ya existía en la provincia de Treviso. Con el tiempo, el Tiramisù ha evolucionado hasta convertirse en el postre tradicional de Treviso con seis ingredientes: cacao, café, mascarpone, galletas savoiardi, yema de huevo y azúcar, contribuyendo así a la marca "made in Italy" del postre.

Según los recuerdos del escritor Giovanni Comisso, su abuela la condesa Giuseppina Tiretta, noble dama y activa en el Risorgimento italiano, fue la testigo del Tiramisù en el siglo XIX en Treviso, introduciendo en la receta las galletas savoiardi como símbolo de la apertura de Treviso y del Véneto hacia la unidad de Italia. Recordemos que los savoiardi son las galletas de representación de la casa real de Saboya. La tradición oral también cuenta con una influencia de los burdeles de Treviso en la creación del postre, donde se ofrecía y consumía, y donde se consolidó el nombre Tiramisù.

La historia del Tiramisù estuvo oculta durante décadas, pero en los años 70, durante los cambios sociales con la revolución cultural del 68, finalmente se reveló la verdadera historia. El Tiramisù nació oficialmente en 1970 en el restaurante Le Beccherie de Treviso, y Giuseppe Maffioli, con su testimonio primero en la revista "Vin Veneto" de 1981 y luego en su libro "La cucina trevigiana" de 1983, lo certificó como el legítimo Tiramisù de Le Beccherie. Los habitantes de Treviso emigrados por el mundo difundieron la receta tradicional, y en 2010 la Academia Italiana de la Cocina depositó un acta notarial para proteger la tradición gastronómica. En 2012, se escribió la primera tesis sobre el Tiramisù de Treviso a nivel mundial, y en 2019, la Academia del Tiramisù reconoció el restaurante Le Beccherie como lugar histórico para la receta del Tiramisù de Treviso.

www.accademiadeltiramisu.com
facebook: [accademiadeltiramisu](https://www.facebook.com/accademiadeltiramisu)
instagram: [accademiadeltiramisu](https://www.instagram.com/accademiadeltiramisu)