... una commedia golosa

FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

# TIRAMISÙ

*Del Friuli Venezia Giulia*

La storia della cucina è pure quella della sua rilettura. I grandi piatti sono tali anche perché si possono reinterpretare, come il Tiramisù. È ciò che abbiamo chiesto ai nostri venti chef: imprimere una forte innovazione alla tradizione.

WALTER FILIPUTTI

Questo volume
a cura di
Friuli Venezia Giulia
Via dei Sapori
è stato stampato
presso Luce Group.it

nel mese di marzo 2018

© 2018 Copyright by
Friuli Venezia Giulia
Via dei Sapori

AD: F&G Studio
Text: Walter Filiputti
PH: Laura Tessaro

**MONOGRAFIE GOLOSE**
Cosa sapere, dove trovare,
come gustare e cucinare

**7**

I Magnifici venti

Al Gallo
Al Grop
Al Lido
Al Paradiso
Al Ponte
All'Androna
Campiello
Carnia
Costantini
Da Nando
Da Toni
Iljia
Là di Moret
La Primula
La Subida
La Taverna
La Torre
Lokanda Devetak
Sale e Pepe
Vitello d'Oro

# Il Tiramisù, una commedia golosa

FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI
Editore

# Il Tiramisù, una commedia golosa

a cura di
Walter Filiputti

**MONOGRAFIE GOLOSE**
Cosa sapere, dove trovare,
come gustare e cucinare

# index


**Una storia intrigante** *pag. 9*

**Atto Primo** *pag. 12*
*Entrano in scena alcuni degli attori di FVG Via dei Sapori*
*Manlio Collavini*
*La conferenza stampa*
*Oro Caffè*

**Atto Secondo** *pag. 26*
*Alle origini del Tiramisù*
*Mario Cosolo / Al Vetturino di Pieris*
*Norma Pielli / Il Roma di Tolmezzo*
*Primogenitura della ricetta*
*In Veneto, a Treviso*
*Speranza Bon / Al fogher*
*Alba de Pillo / Alle Beccherie*

**Gran finale** *pag. 71*
*Le distillerie Nonino di Percoto*
*Le ricette*

**... e la storia continua** *pag.159*
*Il lavoro di ricerca*
*Accademia della cucina italiana di Udine*
*I libri del Tiramisù*
*Il progetto Tiramisù dolce Carnia*

**I Solisti del Gusto** *pag. 172*

**I Vignaioli e i Distillatori** *pag. 176*

**Gli Artigiani del Gusto** *pag. 180*


---

| Ristoranti | **Le ricette ispirate al *Tiramisù*** |
|---|---|
| **Al Gallo** | *Tiramisù* a modo mio *pag. 78* |
| **Al Grop** | *Soffice di Tiramisù* *pag. 82* |
| **Al Lido** | *Tiramisù* ai frutti di bosco *pag. 86* |
| **Al Paradiso** | Ribollamisù *pag. 90* |
| **Al Ponte** | *Tiramisù* senza uova... *pag. 94* |
| **All'Androna** | Cremoso di *Tiramisù* *pag. 98* |
| **Campiello** | Ratamisù *pag. 102* |
| **Carnia** | Il nostro *Tiramisù* nel bicchiere con arance caramellate *pag. 106* |
| **Costantini** | *Tiramisù* con "Caviale" di Ribolla gialla *pag. 110* |
| **Da Nando** | *Tiramisù* d'autunno con Ratafià di Ribolla gialla Collavini *pag. 114* |
| **Da Toni** | Un freddo *Tiramisù* al Ratafià di Ribolla gialla *pag. 118* |
| **Ilija** | Nostro *Tiramisù* 2017 *pag. 122* |
| **Là di Moret** | *Tiramisù* *pag. 126* |
| **La Primula** | *Tiramisù* di Andrea Canton, versione estiva *pag. 130* |
| **La Subida** | Il *Tiramisù* *pag. 134* |
| **La Taverna** | Collavini, Mascarpone e Oro Caffè *pag. 138* |
| **La Torre** | Nuvole di *Tiramisù* al profumo di Ratafià *pag. 142* |
| **Lokanda Devetak** | *Mousse al caffè affogata nella crema Mascarpone al Ratafià Collavini e Savoiardo al cacao* *pag. 146* |
| **Sale e Pepe** | *Tiramisù* Ribolla gialla e castagne (versione autunnale) *pag. 150* |
| **Vitello d'Oro** | Il mio *Tiramisù* con il Ratafià e germogli di cetriolo *pag. 154* |

**il più amato**

Il Tiramisù – il dolce italiano più conosciuto al mondo, nonché il più amato nel Belpaese – ha una storia intrigante a tal punto che, per noi del Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, si è trasformata nel soggetto per una *commedia golosa* animata da numerosi personaggi. Inoltre, questa *pièce* contiene storie e valori che, in diversi punti della sua trama, coincidono con quelli del nostro Consorzio. La Carta di fondazione di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori infatti – firmata come atto di nascita nel settembre del 2000 – conteneva, vale la pena ricordarlo, un progetto visionario che impegnava i venti ristoranti a superare le barriere della rivalità dove

**Una storia intrigante a tal punto che, per noi del Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, si è trasformata nel soggetto per una *commedia golosa*, animata da numerosi personaggi.**

il bene personale - incrementare il proprio lavoro – doveva essere in sintonia con quello generale del territorio. Territorio con il quale è necessario un legame serio e reale perché fonte primaria del valore aggiunto di una località. In breve: investire del proprio anche per promuovere il territorio nella sua completezza, nella convinzione che esso sia il nostro vero patrimonio comune. A questo progetto si sono successivamente aggregati ventidue vignaioli e diciotto artigiani del gusto. Ora il Consorzio è un gruppo di sessanta aziende, tutte animate dal medesimo spirito e che,

assieme, rappresentano l'eccellenza dell'enogastronomia della Regione. Ecco perché questa storia della primogenitura del *Tiramisù* ci ha direttamente coinvolti. Ecco perché abbiamo deciso di scrivere questa *commedia golosa*, all'interno della quale scorre lo stesso spirito che ci anima. Gustav Mahler (compositore austriaco, 1860-1911) scrisse che "La tradizione non è culto delle ceneri, ma custodia del fuoco". A ciò noi aggiungiamo che l'innovazione è una disobbedienza andata a buon fine. Fu così per quello che oggi noi definiamo il *Tiramisù classico* che, come vedremo, fu il risultato di un intelligente rinnovamento.

**… noi aggiungiamo che l'innovazione è una disobbedienza andata a buon fine.**

# ATTO I°

ENTRANO IN SCENA
ALCUNI DEGLI ATTORI
DI FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

L'idea della trama teatrale
è del "**Signore della Ribolla gialla**"
– alias **Manlio Collavini** – ,
innovatore insuperabile che nel 1980
dette inizio alla sperimentazione
che lo avrebbe portato a produrre
il migliore spumante
del Friuli Venezia Giulia.





Non basta: usando una varietà autoctona quale la Ribolla gialla e stravolgendo, in tal modo, i canoni che vogliono che uno spumante di alta gamma possa essere prodotto solamente partendo da Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier, con qualche variante per il Pinot bianco.
Lanciando a se stesso una sfida che, all'epoca, fu definita impossibile, ovvero unire i vantaggi di due metodi di spumantizzazione tra loro incompatibili: il Martinotti-Charmat (presa di spuma in autoclave) e lo Champenois o Classico (presa di spuma in bottiglia). La prima annata della sua Ribolla gialla brut fu quella del 1987. Quel metodo innovativo è ora definito Metodo Collavini. Manlio è riuscito a rendere realtà il suo sogno. Tutto ciò gli ha fatto dire, col suo *humour* sottile: "Se Dom Perignon avesse avuto un'autoclave, non si sarebbe mai sognato di far rifermentare il vino in bottiglia".

**Ratafià di Ribolla gialla**

**"Se Dom Perignon avesse avuto un'autoclave, non si sarebbe mai sognato di far rifermentare il vino in bottiglia".**

Oggi la sua Ribolla gialla brut ha fatto scuola ed è entrata nel novero dei grandi spumanti italiani, in competizione con le aree italiane più blasonate, come quelle della Franciacorta o della Trento Doc. In questa esasperata ricerca della qualità, Manlio Collavini ha coinvolto i due figli che con lui seguono la cantina: Giovanni, che si occupa dell'organizzazione della produzione, vigneti compresi, e Luigi, dedito ai mercati. Ambedue fermamente convinti nel seguire la filosofia paterna. Un tema, questo di alzare sempre più l'asticella della qualità, che li coinvolge pienamente, tant'è che, assieme, hanno messo a punto la Ribolla gialla brut riserva, che prevede una sosta sui lieviti di 42 mesi (contro i 30 della base) e l'uscita sul mercato dopo 6 anni (contro i quasi 5 della sorella maggiore).

Manlio è un fine lettore dei mercati. Eravamo agli inizi della vendemmia 2017 quando chiamò chi scrive (che, nella fattispecie, è anche presidente del Consorzio FVG Via dei Sapori, del quale la Collavini fa parte). "Dobbiamo fare qualcosa per difendere il nostro *Tiramisù*", affermò perentorio, "che può essere un biglietto di visita molto importante sia sotto il profilo culturale sia per il nostro comparto enogastronomico e turistico. Mettiamo assieme la varietà autoctona più antica del Friuli (la Ribolla gialla, primo documento del 1243, ndr) e il Tiramisù. Da parte mia preparerò una piccola quantità di Ribolla gialla ottenuta col metodo dell'*icewine* (tra poco i dettagli). Chiediamo ad uno dei vostri chef di reinterpretare il *Tiramisù* inserendo tra gli ingredienti tradizionali quello che chiamerei Ratafià di Ribolla gialla". La nostra risposta è stata un sì immediato con rilancio: non coinvolgeremo solo un cuoco, bensì tutti i venti del sodalizio. Fu così che ci ritrovammo, coinvolti, già la settimana successiva, nella fase operativa.

**Dobbiamo fare qualcosa per difendere il nostro *Tiramisù***

# COS'È L'ICEWINE.
# SIGNIFICA VINO DI GHIACCIO

Cos'è l'*icewine. Significa vino di ghiaccio* (*Eiswein* in tedesco, *ice wine o icewine* in inglese). Un metodo nato dal caso e dalla necessità. Diversi decenni fa, in una parte della Germania, durante la vendemmia, la temperatura scese sotto i -8°, congelando l'uva. Per non perdere tutto, i vignaioli provarono a pressarla e fu così che ottennero la separazione dell'acqua (congelata) dal mosto molto dolce, che poi fecero fermentare, trasformandolo in un vino da dessert. (Bisogna ricordare che, in volume, il vino contiene dal 70 al 90 % di acqua). Processo che si può fare anche artificialmente (si chiama *crioestrazione*), strada che ha scelto Manlio Collavini. Solo che non ha fatto fermentare il mosto per trasformarlo in vino, ma lo ha tenuto, grazie al freddo, allo stato di prodotto analcolico e assolutamente naturale.





Il
Ratafià di Ribolla
gialla prima maniera ha
dato l'idea a Manlio Collavini di
completarne il percorso produttivo.
Ottenuto da mosto di uve di Ribolla
gialla (appassite a freddo) e al quale è
stato aggiunto del vino, sempre della stressa varietà, lo potremmo definire un Ratafià
di stile classico, seppur innovativo per l'apporto di questa varietà autoctona.
Di colore oro antico brillante, i suoi profumi
ricordano la pera e il limone, con pennellate di cedro. Suadente e ammaliatore al
gusto, si fa dolce, ma non stucchevole al
palato, con lunga persistenza aromatica. Un liquore da fine pasto
moderno a base di vino che
s'ispira all'antica tradizione.

# IL 21 SETTEMBRE 2017

Il 21 settembre 2017 gli chef del Consorzio ricevono l'e-mail con le regole da seguire per dare vita al progetto innovativo sul *Tiramisù*.
Dopo aver loro comunicato che l'assaggio dell'*icewine*, fatto dal sottoscritto, era oltre ogni aspettativa – color giallo limone, dolce, intenso con profumi di cedro e denso come l'olio extravergine –, si annuncia che la Collavini consegnerà le prime 6 bottiglie giovedì 28 settembre. Con un'avvertenza: dovranno essere conservate in cella frigo onde evitarne la fermentazione. Quindi un breve protocollo al quale tutti dovranno attenersi:

**1)** Lo "sciroppo" – che nel frattempo Manlio Collavini ha definito ***Ratafià di Ribolla gialla*** – dev'essere usato solo quale ingrediente nella preparazione del dolce. Non può essere, quindi, proposto per accompagnarlo come fosse un vino da dessert, anche perché vino non è.

**2)** La Oro Caffè invierà a tutti una miscela appositamente creata per il Tiramisù, la *100% Arabica Rose*.

**3)** Detto questo, i cuochi avranno la massima libertà creativa nella rilettura della ricetta tradizionale.



# 18 OTTOBRE 2017: LA CONFERENZA STAMPA,

che si tiene nel salone del Là di Moret. È il momento della verità, sempre carico di tensione per una nuova iniziativa, concepita, fra l'altro, in tempi brevissimi, sulle ali dell'entusiasmo. Ci presentammo con tre ristoranti: Al Grop di Tavagnacco, Al Paradiso di Paradiso, il Là di Moret, i primi che hanno messo a punto la loro ricetta. Ci trovammo con amici e giornalisti. Quindi coloro che hanno contribuito al successo dell'inserimento del *Tiramisù* tra i prodotti agroalimenari tradizionali: dall'Ersa, il direttore generale Paolo Stefanelli e il direttore del servizio promozione Daniele Damele, ai quali poi si è aggiunto l'assessore regionale alle Risorse agricole Cristiano Shaurli; la rappresentanza dell'Accademia italiana della cucina, con Massimo Percotto e Renzo Mattioni e i figli di coloro che il *Tiramisù* lo hanno inventato: Flavia Cosolo di Pieris e Mario Del Fabbro di Tolmezzo.
L'assaggio dei primi tre *Tiramisù* confermò il grado di bravura dei nostri cuochi-pasticcieri: tripudio d'idee, tra le quali un caviale di Ratafià: piccolissime sfere ripiene del mosto di Ribolla gialla.

# ORO CAFFÈ...

È il secondo attore che entra in scena in questa *commedia golosa* tra Ratafià, Savoiardi, Mascarpone, cacao e, appunto, caffè per il quale il Friuli Venezia Giulia è uno dei luoghi di maggior prestigio al mondo, dove ha trovato una sorta di amore del tutto particolare, che si è rinvigorito col passare dei secoli. Il porto di Trieste fu, a lungo, il più importante d'Europa per i traffici ad esso legati ed ora è fra i primi tre d'Italia. La città ha sviluppato un indotto importante - poi allargatosi all'intera regione - con torrefattori, conoscenze, maestranze specializzate, università, assicurazioni, spedizionieri, lavorazioni. È così che la nostra regione ha accumulato un *know how* sull'espresso che ha prodotto aziende di livello mondiale.

**100% Arabica Rose è una miscela caratterizzata da un profumo suadente che ricorda il bocciolo di rosa. Al gusto è molto aromatica ed elegante con sfumature di rosa e gelsomino.**

# ... È IL SECONDO ATTORE

Una di esse è l'Oro Caffè di Tavagnacco, alle porte nord di Udine, azienda in continua espansione che la vede radicata sia in Italia sia sui mercati internazionali, dove ha il 55% del volume d'affari con la presenza in 30 Paesi. Il caffè è uno degli ingredienti base del *Tiramisù* tradizionale d'ispirazione carnica, come vedremo tra poco. Di qui il lavoro della torrefazione che, come detto, ha messo a punto una miscela a base di 100% Arabica. "Abbiamo creato questa miscela - racconta Chiara De Nipoti, titolare, assieme a suo marito Stefano Toppano alle figlie Elisa e Ketty, nonché taster dello stile Oro Caffè - pensando al suo utilizzo per il progetto *Tiramisù*. Una miscela molto fine e profumata, ottenuta grazie all'unione di eccellenti caffè della famiglia degli Arabica (Guatemala, Etiopia e Santos) accuratamente selezionati. Dalla crema compatta color nocciola, 100% Arabica Rose è una miscela caratterizzata da un profumo suadente che ricorda il bocciolo di rosa. Al gusto è molto aromatica ed elegante con sfumature di rosa e gelsomino. Per questo motivo la riteniamo particolarmente adatta al *Tiramisù*, a cui saprà donare un tocco delicato e profumato". Oro Caffè – che nel 2017 ha compito trent'anni – è azienda giovane e dinamica. Sotto il profilo commerciale è guidata da Stefano, venditore di altissimo livello professionale, i cui segreti ha saputo trasmettere alle figlie. Azienda, quindi, quasi tutta al femminile, vede già da tempo Elisa e Ketty ben integrate. Elisa, la primogenita, laurea in giurisprudenza, segue *marketing* e comunicazione. Spigliata, molto preparata, perfetta nella gestione dei rapporti col pubblico, ha in dote dalla mamma, così come Ketty, un sorriso istintivo e allegro. Ketty ha da poco completato l'apertura e l'avviamento della loro prima filiale, a Toronto, in Canada, dov'è rimasta per tre anni e di cui è la responsabile (una volta al mese varca l'Atlantico). Le sorelle – assieme ai genitori - hanno creato un nuovo *brand* aziendale, *Adoro Cafè*. Una catena di locali monomarca nati allo scopo di diffondere la cultura dell'espresso italiano. Il primo è stato quello aziendale, cui è seguito quello in piazza Duomo a Udine, quello presso il Centro Commerciale "Centro Studi", sempre di Udine, mentre il terzo in Cavana, nella città vecchia di Trieste. Sono dei cafè allegri, luminosi, in cui si sta davvero a proprio agio e dove, oltre al caffè, si propongono sia piatti veloci salati, semplici e gustosi, sia suggestioni dolci, *Tiramisù* compreso.

# ATTO II°

## ALLE ORIGINI DEL TIRAMISÙ

La storia si ricostruisce,
oltre che sulle azioni, sulle date,
che dimostrano
in maniera inconfutabile
come la nascita del *Tiramisù*
sia avvenuta in Friuli Venezia Giulia
e ciò vale sia per il nome
sia per quella che è poi diventata
la ricetta di riferimento.



**19 maggio 1938**

Il 19 maggio 1938, la nave Regia Savoia del re d'Italia Vittorio Emanuele III attraccò a Siracusa dove, il giorno dopo, era atteso a bordo il sovrano, proveniente in treno da Roma, per imbarcarsi alla volta di Tripoli. (Allora la nave regia Savoia era il più grande panfilo reale d'Europa, con i suoi 136 metri di lunghezza, che era stato varato nel 1923).
Alcuni giorni prima dell'arrivo in Sicilia, lo chef radunò la brigata di cucina e indisse una gara tra loro per creare il dolce più buono, ma più economico e con pochi ingredienti. Vinse, con sua stessa sorpresa, Mario Cosolo da Pieris (nei pressi di Monfalcone) che aveva 24 anni e svolgeva il servizio militare imbarcato sulla nave del re come capopartita o *sous-chef* per i dessert. Presentò una coppa, un dolce al cucchiaio, particolarmente goloso: era costituito da una *mousse* di cioccolato, sopra aveva adagiato dei pezzi di pan di Spagna bagnati col Marsala, il tutto ricoperto con una soffice crema bianca, uno zabaione arricchito di panna montata. Quando la nave stava per entrare in porto, Mario era teso: domani, pensò, in navigazione verso Tripoli, il mio dolce sarà presentato al re in persona. Chissà?" Andò benissimo.

## Mario Cosolo

**Mario Cosolo**, classe 1914, appena quattordicenne fu mandato a bottega da suo padre Antonio – titolare dell'osteria Al Vetturino di Pieris, sorta nel 1850 – nella migliore pasticceria di Trieste, la Pirona, dove impara i segreti dei dolci tradizionali. Terminato il servizio militare, Mario rientra a casa e riprende la sua attività ai fornelli dell'osteria di famiglia. Propone, ovviamente, il dolce del re e lo chiama *Coppa Vetturino*, dal nome del locale e, in breve, diventa il piatto bandiera. Salvo che più avanti cambiò nome. La ricetta di Mario è una sorta di avvicinamento, sotto il profilo gastronomico, al *Tiramisù* che sarebbe diventato dolce nazionale. Ciò che invece è importante stabilire in questa vicenda è l'origine del nome, che sarà una componente tutt'altro che secondaria del successo del dolce. Nome inventato da un suo cliente triestino. Vediamo.

**“Sapete cosa vi dico, disse Mario? Avete ragione: d’ora in poi il mio dolce lo chiamerò “Tirime su Coppa Vetturino”.**

**IL NOME TIRIME SU.** Siamo nel 1946, immediato dopoguerra. Al Vetturino un’allegra tavolata di triestini. Radio Trieste, gestita dagli inglesi, diffonde le note di uno *swing*. Una cameriera, che Vittorio De Sica avrebbe definito “maggiorata”, va avanti e indietro tra sala e cucina. Quando Mario Cosolo serve loro la Coppa Vetturino, un certo Bruno Cimadori, dopo il primo assaggio, commenta ad alta voce e in modo osè, guardando la bella Maria: “Questo è un *tirime su*”. Risata generale e molti commensali a ripetere la battuta. Tanto basta: “Sapete cosa vi dico, disse Mario? Avete ragione: d’ora in poi il mio dolce lo chiamerò “*Tirime su Coppa Vetturino*”. Un manifesto, in stile futurista, ritrae Mario Cosolo (giacca nera, camicia bianca con farfallina) con questa dedica dell’autore: “*Il Tirime su creato da Mario vale più di quel che costa*”. Il ritratto è ben visibile in una foto del 1950, dove compaiono Tiberio Mitri, celebre campione triestino di pugilato, e sua moglie Fulvia Franco, miss Italia 1948, il giorno delle loro nozze. La figlia Flavia Cosolo, che dopo la morte del padre ha rimesso ordine nella documentazione del suo lavoro, afferma: ”Lo so che la preparazione è diversa da quella col mascarpone che poi è diventata famosa, ma il *Tirime su* del babbo è il primo dolce italiano che porta questo nome. Ho depositato la ricetta da un notaio e non l’ho mai divulgata”. Poi lo ha fatto e la sua testimonianza è stata fondamentale per arrivare a ricostruire l’origine in Friuli Venezia Giulia di questo goloso dessert.

Nella pagina di sinistra il manifesto del 1950 che ritrae Mario Cosolo. In questa pagina Mario Cosolo nella cucina del suo ristorante e la facciata della Trattoria Al Vetturino.

Il *Tirime su* di papà Mario non è fatto col Mascarpone, come poi sarebbe stato codificato nella ricetta della sua creatrice. La crema aveva per ingredienti tuorli d’uovo, zucchero, panna liquida, Marsala secco, cacao amaro. Inoltre: Marsala secco per la bagna e cacao amaro per spolverare. Il pan di Spagna prevedeva zucchero, farina 00, lievito in polvere, scorza di limone grattugiata.

# IL PAN DI SPAGNA

Prima di dare gli ingredienti e le relative quantità, conviene toglierci la curiosità sull'origine del pan di Spagna.
Siamo a metà del Settecento. La Repubblica di Genova – che teneva relazioni via mare con molti stati, tra cui la Spagna - nomina ambasciatore alla corte del re spagnolo il marchese Domenico Pallavicini, rampollo d'una facoltosa famiglia, il quale rimase a Madrid dal 1747 al 1749. Domenico Pallavicini, alla sua partenza, oltre ai vari consiglieri diplomatici, portò con sé il personale della sua casa, tra cui un maggiordomo, i cuochi e un giovane pasticciere, Giobatta Cabona, già da anni al servizio della famiglia dell'ambasciatore stesso. In occasione di un ricevimento a Madrid, il Pallavicini gli commissiona un dolce diverso dai soliti. Con la semplice manipolazione degli ingredienti, partendo dal classico biscotto di Savoia, il Cabona creò una pasta battuta, di leggerezza estrema; una volta assaggiato, tanti sono lo stupore e l'entusiasmo alla corte spagnola che si ritiene doveroso battezzare tale meraviglia col nome di *Génoise*. Da questa, inoltre, deriverà una versione leggermente semplificata che prenderà il nome di pan di Spagna, per onorare la corte spagnola. Interessante anche scoprire le differenze tra la *Génoise* e il pan di Spagna.
La ***pâte génoise*** viene preparata a caldo, mescolando gl'ingredienti in una terrina il cui fondo poggia nell'acqua di una pentola in leggera ebollizione. Sbattendo ripetutamente gl'ingredienti con un frullino o frusta da cucina, questi divengono spumosi per effetto del calore sulle uova. L'impasto viene quindi cotto in forno per assumere la sua forma definitiva.
L'impasto del **pan di Spagna**, invece, viene preparato a freddo mischiando in una terrina poca farina o fecola di patate, zucchero, tuorli e bianchi d'uovo montati a neve fermissima. In entrambi i casi il dolce risulta spugnoso e soffice grazie alla massiccia presenza delle uova: la ricetta tradizionale, infatti, non prevede l'uso di lievito. Ambedue sono usati come base di moltissimi dolci, come la zuppa inglese. La *pâte génoise* è più diffusa nei paesi anglosassoni, mentre il pan di Spagna lo è maggiormente in Italia.
È la *génoise* che si considera pan di Spagna in Spagna, dove è chiamato *Bizcocho* (dal latino *bis coctus*) perché è stato cotto due volte.

LA RICETTA ORIGINALE
DI MARIO COSOLO

# TIRIME **SU** COPPA VETTURINO

*Ingredienti per 8 coppe.*

**Per il pan di Spagna.**
*Uova 5; zucchero (pari al peso di 4 uova col guscio);*
*farina 00 (pari al peso di 3 uova col guscio);*
*lievito in polvere ½ bustina; la scorza di 1 limone grattugiato.*

**Per le creme.**
*Tuorli d'uovo 6; zucchero 8-9 cucchiai; panna liquida 1litro;*
*Marsala secco 80 ml; cacao amaro 2-3 cucchiai, e inoltre*
*Marsala secco per la bagna e cacao amaro per spolverare q.b.*

***Procedimento***

*Preparare il pan di Spagna. In una terrina rompere 5 uova intere e con le fruste elettriche, montarle unendo la quantità di zucchero. Sbattere a lungo, fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Incorporare, setacciando poco per volta, la farina 00 insieme alla ½ bustina di lievito ed un pizzico di sale (oppure metà farina e metà fecola di patate o amido di frumento). Profumare con la buccia grattugiata d'un limone. Versare in uno stampo e infornare a 160-170°C per 30-40 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare.*



*Preparare le creme. In un recipiente a fondo concavo montare molto bene, con le fruste elettriche, 6 tuorli con 6 cucchiai colmi di zucchero: quando diventa una bella spuma chiara, incorporare 80 ml di Marsala secco, un cucchiaio per volta. Sistemare il recipiente in un bagnomaria tiepido posto sul fuoco basso e, continuando a montare con una frusta a mano, sempre nello stesso verso, far addensare lo zabaione. Quando è ben gonfio, cioè al primo bollore, estrarre dal bagnomaria, lasciar raffreddare e poi porre in frigorifero. Montare 1 litro di panna freschissima, con alta percentuale di grasso (almeno il 60-70%). Setacciare 2 o 3 cucchiai rasi di cacao amaro in polvere insieme con 2 o 3 cucchiai di zucchero e amalgamarli a piccole dosi a 400 g della panna montata. Riporre subito in frigorifero. Questa crema si può realizzare sostituendo il cacao in polvere con cioccolato fondente fuso e intiepidito. Con una frusta a mano incorporare delicatamente lo zabaione alla restante panna montata: la crema dovrà risultare corposa e di gusto leggero.*

*Preparare le coppe. Disporre sul fondo di ognuna la crema al cioccolato (circa metà coppa); sopra adagiare un quadratino di pan di Spagna inzuppato nel Marsala; quindi ricoprire fino all'orlo con la crema zabaione. Decorare la superficie usando un sac-à-poche con bocchetta riccia da 10 mm. Infine spolverare abbondantemente di cacao. Riportare in frigo per alcune ore. Questo dessert si deve assaporare "in verticale", raccogliendo con il cucchiaio tutti gli strati della coppa.*

DA PIERIS
LA COMMEDIA
SI SPOSTA
SUL PALCOSCENICO
DEL ROMA
DI TOLMEZZO.





## il Roma

Sulla piazza centrale della città, Beppino Del Fabbro e sua moglie Norma gestivano l'Albergo Roma di Tolmezzo dal 1947 (lo tennero fino al 1969). Allora non c'era l'autostrada e molto del traffico dal Nordeuropa passava per il passo di Monte Croce carnico e quindi per la capitale della Carnia. "Il Roma, gestito dai Del Fabbro, era il locale più frequentato della città, una sorta di università popolare, annota Pier Giuseppe Avanzato. Era il ritrovo preferito di giornalisti, non e solo enogastronomici, di politici e commercianti. Quello era il luogo dove spesso venivano prese decisioni politiche importanti, portati a termine affari o anche semplicemente si beveva un buon *taj di vin* sempre in compagnia". Lo testimoniavano le piastrelle consunte davanti al banco di mescita. Beppino era attento ai flussi della clientela e sapeva muoversi bene per intercettarli. Infatti aveva stretto rapporti con diverse agenzie di viaggi dei Paesi del Nord, così che il suo albergo-ristorante divenne una tappa molto importante a livello internazionale. Clientela che sapeva gestire benissimo. Va da sé che il cibo era una delle referenze più importanti, grazie alla moglie di Beppino, Norma Pielli che, oltre ad avere una mano d'oro in cucina, era anche una grande lavoratrice, come lo sono le donne di Carnia.

interessante ...

Interessante anche notare che, fino al termine degli anni Settanta, fu la clientela triestina che fece le fortune di molti ristoranti del Friuli storico, montagna compresa. Allora, la ricchezza della città che fu porto franco dell'Impero asburgico era di gran lunga superiore al contado friulano. Inoltre l'indole godereccia dei triestini, unita al gusto di viaggiare, faceva di loro degli ottimi clienti nonchè buongustai e, il Friuli, era una meta molto apprezzata. Questa riflessione ci viene in mente perché furono sempre i triestini a dare il nome anche al dolce dei Del Fabbro. Come si legge in un conto del 9 aprile 1952, il futuro *Tirami su* si chiamava ancora "Trancia di mascarpone".

**Come si legge in un conto del 9 aprile 1952, il futuro *Tirami su* si chiamava ancora "Trancia di mascarpone".**

A Tolmezzo, come annota ancora Avanzato, "gli anni Cinquanta e Sessanta erano quelli del dopoguerra, della rinascita, del boom e del miracolo economico. C'era gran fermento industriale, l'economia tirava. Tutto era improntato a dimenticare la guerra e i suoi orrori. C'era voglia di leggerezza, di vita e di viverla nel modo migliore". Qui cita quanto diceva, con una vena di orgoglio professionale, Giulio Astori, il *formadeâr* (formaggiaio).
"Erano gli anni in cui la gente veniva a Tolmezzo per quattro motivi:

- visitare il Museo carnico delle arti popolari Michele Gortani;
- andare a mangiare all'Albergo Roma, specie il *Tiramisù*;
- andare a bere uno scotch o un brandy al Manin, da Aldo Macuglia, che ne aveva una grande scelta;
- andare a comperare il formaggio da Astori per la cura che i fratelli avevano nel proporre ai loro clienti prodotti di gran qualità scelti tra le migliori latterie e malghe locali.

## LA CHIAVE DI VOLTA

che porterà alla creazione da parte di Norma Pielli del *Tiramisù* sono proprio i fratelli Astori, i formaggiai che, tra le loro specialità, proponevano anche il Mascarpone. Prodotto, quindi, che era sul mercato e che poteva garantire una costante fornitura.

In alto il tirami su dell'Albergo Roma servito in tranci. In basso Beppino Del Fabbro e la moglie Norma Pielli cuoca del ristorante.

## Norma Pielli

Ecco la sacintilla che illuminò la mente di Norma Pielli, come lei stessa ha raccontato in un'intervista: "Il *Tiramisù* prese origine dal Dolce Torino che preparavo spesso, prima del 1952. Gli ingredienti che utilizzavo erano: zucchero, tuorlo d'uovo, burro, cioccolato fondente, latte e savoiardi inzuppati nell'alchermes o nel marsala. Il Dolce Torino, che preparavo seguendo la ricetta dell'Artusi, era buono, ma molto pesante così provai ad eliminare il burro e a fare la crema sostituendolo col mascarpone. Si rivelò fondamentale l'avere inzuppato i savoiardi nel caffè amaro e non nell'alchermes ed avere eliminato latte e cioccolato".

Norma Pielli scomparve il 13 luglio 2015, lucida sino alla fine. In un'intervista, che concesse al Messaggero Veneto nel 2013, all'età di 97 anni, difese con decisione la maternità del dolce: "Il *Tiramisù* l'ho inventato io", ribadì al giornalista.

# TIRAMI **SÙ**

*Questa è la prima versione,*
*tratta dagli appunti*
*del suo quaderno di cucina*
*degli anni Cinquanta, di quello che sarebbe*
*diventato il Tiramisù.*

**Fare del buon caffè.**
*Sbattere due tuorli con un etto e ½ di zucchero.*
*Aggiungere un etto e ½ di mascarpone*
*e dopo le chiare montate a neve.*
*Questa è la crema.*
*Inzuppare (occorrono per questa dose)*
*2 etti di savoiardi nel caffè amaro.*
*Uno strato di biscotti, uno di crema*
*e poi biscotti ancora e in ultimo uno strato di crema.*

*Poi la ricetta subirà piccole varianti*
*che la porteranno alla versione definitiva.*
*Che è stata ricostruita*
*- grazie alla sua preziosa e paziente ricerca -*
*da Pier Giuseppe Avanzato.*



**Ingredienti per 10-12 persone**
*3 tuorli d'uovo + 1 intero; 3 albumi d'uovo montati a neve;*
*300 g di zucchero bianco; 500 g di Mascarpone;*
*40/50 Savoiardi; caffè amaro q.b. e lasciarlo raffreddare.*

***Procedimento***
*Sbattere tre tuorli e uno intero assieme allo zucchero,*
*fino a ottenere un composto quasi bianco.*
*Aiutandosi con una spatola, unire un po' alla volta*
*il mascarpone e mescolare delicatamente dal basso verso l'alto.*
*Aggiungere gli albumi d'uovo montati a neve formando*
*un impasto soffice ed omogeneo.*
*Inzuppare i savoiardi nel caffè amaro, sgocciolarli*
*e adagiarli in una pirofila. Coprirli con uno strato di crema,*
*creare un altro strato di savoiardi e di nuovo una copertura*
*uniforme di crema. Mettere tutto in frigo per almeno 12 ore,*
*al momento di servire spolverare col cacao amaro.*

*Una curiosità,*
*un dettaglio che dimostra come Norma*
*curasse i minimi particolari.*
*Una delle prime cose che venivano insegnate*
*ai camerieri del Roma era quella di tracciare*
*sul cacao, con uno stuzzicadenti, lo schema*
*da seguire per le porzioni nella teglia del Tiramisù.*
*Ogni porzione doveva essere a mattoncino,*
*cioè una "trancia" e andava servita*
*nel piattino e non in coppetta.*

## SULLA PRIMOGENITURA DELLA RICETTA

"Era il 1951 o forse il 1952, non ricordo bene – è sempre la signora Norma a parlare, come raccontò nella citata intervista – **quando modificai il Dolce Torino e realizzai per la prima volta il *Tiramisù*, come risulta da un menu dell'albergo Roma, datato 9 aprile 1952** e che, allora, veniva chiamato Trancia di Mascarpone". (Veniva venduto a 120 lire e, nel 1969, sarebbe arrivato a 250 lire, ndr). Il nome "Tirami Su" risale ai primi mesi del 1953. "Un gruppo di sciatori triestini, di rientro da una bella e faticosa giornata sugli sci, si fermò all'Albergo Roma per mangiare la famosa trancia di mascarpone. Parlando con Beppino dissero che, dopo aver mangiato quella prelibatezza, si sentivano rinvigoriti e che quel dolce tirava proprio su. La signora Norma racconta che, quando Beppino le riportò l'apprezzamento di quegli sciatori, fu proprio lei a suggerire di chiamare quel dolce *Tirami Su*. Era stata molto convincente e Beppino, soddisfatto della proposta, comunicò a tutti che da quel momento in poi la

## LASCIAMO ORA PARLARE LE DATE.

trancia di Mascarpone si sarebbe chiamata *Tirami Su"*. Dai documenti che Avanzato ha potuto verificare e fotografare presso la famiglia Del Fabbro, grazie alla collaborazione del figlio Mario, **il nome *Tirami Su* fece la sua comparsa per la prima volta su un conto del 13 dicembre 1959**. Poi sarebbe stato presente nelle serate gastronomiche più importanti che allora si tenevano al Roma: la prima fu la presentazione del "piatto d'oro" del 1963, cui seguirono molte altre.

In questo percorso verso la ricerca della verità, emergono via via fatti sempre nuovi e tutti, ma proprio tutti, confermano la tesi che il *Tiramisù* è friulano. Nel 1968, la Fratelli Fabbri Editori di Milano dedicò il numero di febbraio della collana *Il mese in cucina* alla Calabria e al Friuli. Il servizio fotografico fu eseguito all'Albergo Roma di Tolmezzo. La prima immagine occupa due pagine e raffigura la baita realizzata nel salone del ristorante. All'interno di quella struttura era stato posto un tavolo riccamente imbandito con delle specialità carniche tra le quali, nell'angolo sinistro in basso, si vede il *Tiramisù* in una teglia di vetro.

Mario Del Fabbro racconta che, "nel 1966, durante il viaggio di nozze, la sorella Delia e il marito Mauro si fermarono a cenare nel famoso ristorante Al fogher di Treviso. Fu servito un dessert in coppa di vetro molto simile al nostro *Tirami su* che già da tempo si preparava al Roma. Al ritorno Delia raccontò alla mamma di questo fatto e Norma, molto serenamente, commentò che se non fosse stato così buono, nessuno lo avrebbe copiato. Sempre Mario ricorda che i suoi genitori avevano il sospetto che un loro *sous-chef* fosse stato preso a lavorare proprio Al fogher di Treviso.
Ancora due testimonianze, tra le tantissime che abbiamo potuto leggere e ascoltare.

**LA PRIMA** è quella di Luigi Astori, uno dei fratelli formaggiai con negozio a Tolmezzo. "Mio padre Giuseppe lavorava in un magazzino di formaggi a Rovato in Lombardia. Assieme ai due fratelli decise d'intraprendere l'avventura del commercio ambulante. Qualche anno dopo lo scoppio della Grande guerra, approdò a Tolmezzo dove si sposò con Marianna D'Andrea. Già negli anni Trenta il Mascarpone, pur essendo un prodotto facilmente deperibile, era presente e conosciuto a Tolmezzo. Mio padre lo faceva arrivare solo nella stagione fredda. La fornitura s'interruppe con la seconda guerra mondiale, per riprendere nel dopoguerra. Mi sposai nel 1953 e mia moglie, che era molto brava in cucina a fare i dolci, imparò a fare il *Tiramisù,* la cui ricetta aveva appresa direttamente dalla signora Norma. Con sicurezza posso affermare che in casa mia quello dell'Albergo Roma era sicuramente preparato nel 1955, ma forse già nel 1954".

**LA SECONDA** riguarda una signora triestina. Il fatto è perlomeno curioso, oltre che divertente. L'Autore ha l'abitudine di far leggere le bozze dei suoi libri a dei lettori ai quali chiede un parere: essenzialmente critiche. Tra essi, che sono ovviamente segreti, c'è questa signora la quale, terminata la lettura, mi ha immediatamente chiamato per dirmi, ridendo: *"Xe vero del Tirimesù sia a Pieris sia al Roma negli anni Cinquanta".* Allora posso citarti, chiedo? *"Te pol dir el mio nome perché son una testimone della sua esistenza già allora. Quel che te scrivi xe vero e me lo ricordo assai ben, anche se iero picia".* Lei è Silva Paron, che conosco da tanti anni, assieme a suo marito Bruno Panessa. Una coppia simpaticissima, che incarna lo spirito triestino: casinisti, goderecci e buongustai,

oltre che lavoratori, lui in particolare. Mai avrei pensato di avere una preziosa testimone tra gli amici più stretti. Passando dal triestino all'italiano, Silva racconta: "I miei genitori - avevo 11 anni ed era il 1954 – mi avevano portato a fare le vacanze estive ad Enemonzo. Per me, che adoravo il mare, era una disperazione. Ogni domenica arrivava mio zio Ugo – che era in ferire ad Ampezzo - con la sua Fiat 1400 cabriolet per portarci tutti (con lui eravamo 8 in macchina) al Roma di Tolmezzo per mangiare quello che io chiamavo "dolce mascarpone". (In effetti, allora, non era ancora diventato il *Tiramisù* e si chiamava, come visto, "trancia di Mascarpone"). Un altro zio, Mario Rocco, - continua Silva Paron - era l'amministratore dei conti Fonda a Turriacco, a pochi minuiti d'auto da Pieris. *Quando se andava de lui el me diseva: dei vestite e metite in ghingheri che andemo a magnar el Triemesù* al Vetturino. Così si chiamava anche allora – nei primi anni Cinquanta - e non potrò mai scordarlo in quanto mia mamma si scandalizzava per il nome, che lo riteneva sconveniente e volgare".

il passaparola

**LA DIFFUSIONE VELOCISSIMA** del *Tiramisù*, avvenne non solo attraverso l'antesignano di Facebook – il passaparola, – ma pure con i cuochi. Ad esempio: negli anni Cinquanta, *Toni camerier*, decano di tutti i camerieri del Roma di Tolmezzo, riuscì a far assumere nello staff del locale i suoi due figli che, non appena appresero il mestiere, emigrarono in Canada, Quebec, dove aprirono due ristoranti nei quali si serviva il dolce del Roma. Negli anni Cinquanta una sorella di Lucia, suocera di Norma Pielli, aprì un ristorante a Buenos Aires, in Argentina, dove si proponeva il dolce in questione.

**IL CHE CI PORTA AD INTERROGARCI SUI MOTIVI E SULL'IMPORTANZA STRATEGICA DELLA DIFFUSIONE GLOBALE DELLA CUCINA ITALIANA, OGGI LA PIÙ AMATA DEL MONDO.**

Ebbene: questo patrimonio inestimabile si deve ai nostri emigranti, che non finiremo mai di ringraziare. Forse conviene che ripassiamo, per un attimo, la storia che riguarda l'emigrazione del Friuli Venezia Giulia.

Il Friuli era il Mezzogiorno del Nord. Nel 1876 (dal computo vengono esclusi gli emigranti all'interno del Regno) 1/6 dell'intera emigrazione italiana è composta da friulani che, fra il 1881 ed il 1915, andarono in massa a cercare lavoro all'estero.

I temporanei o stagionali furono, in Germania, 342.147; in Austria 469.426; in Ungheria 232.426; nei Balcani 91.187; in Svizzera 38.376; in Francia 18.852. I permanenti: in Argentina se ne andarono in 40.068; in Brasile 14.010; in USA 24.270; in Canada 11.608. Nel 1921 furono 26.587 i friulani a lasciare la propria terra. La destinazione fu soprattutto interna, tant'è che, nel 1927, 1/5 dei baraccati che vivevano in periferia di Milano era composto da friulani. Alla fine della seconda guerra mondiale l'emigrazione riprese verso le miniere di carbone in Belgio e Francia e poi in Australia, Canada, Venezuela, Argentina.

Dopo questo triste primato, torniamo alla ristorazione italiana all'estero, che ebbe un ruolo importantissimo anche per la diffusione nel mondo del Rinascimento del vino italiano, che sboccia agli inizi degli anni Settanta del XX secolo. Fu una delle più entusiasmanti storie socio-economiche del Belpaese, grazie alla quale centinaia di migliaia di contadini divennero imprenditori. Nel volgere di vent'anni siamo diventati leader in molti Paesi, tra cui gli Stati Uniti e la Germania, e ora l'Italia è la nazione del mondo che esporta più vino. Ebbene: il primo approdo sui mercati stranieri fu con i ristoranti italiani, che ci davano le prime indicazioni; gli importatori più seri, i colleghi migliori, la stampa, oltre ad acquistare e promuovere loro stessi il vino. Sentivano l'orgoglio di essere italiani. Certo, ora quella ristorazione ha cambiato pelle per stare al passo coi tempi. Al posto degli emigranti con la valigia di cartone legata con lo spago sono arrivati gli chef professionisti, che hanno ulteriormente innalzato il livello di qualità e di *appeal* sul pubblico. Nel 2000, grazie a Rosario Scarpato e Mario Caramella, è nata l'Associazione Itchefs-GVCI (Gruppo virtuale cuochi italiani).

Dai 50 iniziali, ora sono diventati 2500! I ristoranti italiani nel mondo sono stimati in 80.000. L'obbiettivo di Itchefs è promuovere non solo la cucina italiana nel mondo, ma nello stesso tempo la nostra produzione agroalimentare di eccellenza. Tutti costoro sono veri e propri ambasciatori del gusto italiano.
Sì: il *Tiramisù* sta – come prodotto trainante e d'immagine del Made in Italy nel mondo - alla pari della pizza e degli spaghetti, della mozzarella e del Parmigiano reggiano, dei prosciutti di San Daniele e di Parma, del caffè Espresso, della Grappa, del tartufo di Alba e del panettone. Chissà se la signora Norma Pielli avrà compreso la portata storica del suo capolavoro?
Ampliamo l'angolo della visuale, per dire che l'importanza della cucina, di un piatto, di un prodotto, diventa messaggio formidabile anche sotto il profilo turistico. Lo dimostra il successo del nostro Consorzio (FVG Via dei Sapori) nato proprio con l'obbiettivo d'inserire l'alta ristorazione, assieme a vini e cibi di qualità, tra gli attori importanti di questo comparto.
Altra conferma del binomio cucina-vino e turismo? Negli ultimi anni assistiamo ad *exploit* di aree sconosciute prive di storia, tradizione e diffusione del buon gusto a tavola. Con campagne di comunicazione ben mirate – e la bravura degli chef, ovviamente - s'investe su un ristorante che poi viene portato ai massimi livelli mondiali e che funge da testimonial per lanciare, sotto il profilo turistico, una città. È il caso di Copenaghen, ad esempio, che è balzata agli onori delle cronache come città imperdibile anche sotto il profilo dell'alta ristorazione grazie al ristorante Noma, creato da René Redzepi, che ha inventato "la nuova cucina nordica" con ingredienti locali, dai licheni alle ostriche. Nel 2009 diventa il miglior ristorante del pianeta, portando la città sui *media* di tutto il mondo. Nel 2017 chiude i battenti per dedicarsi, dichiara, alla ricerca, ma, nel frattempo, la capitale della Danimarca vanta ben 12 ristoranti stellati.
Un altro esempio della potenza comunicativa ed evocativa di un locale è quello definito il "ristorante più sperduto del mondo". Si chiama Fäviken, ha 12 coperti e fa cucina rigorosamente del suo territorio. La clientela arriva da ogni parte del globo con liste di attesa di mesi e mesi. Siamo a Järpen, nel Nord della Svezia, più vicini al Circolo polare artico che a Stoccolma. "Come prima cosa, scrive il giornalista svedese Mattias Kroon, lo chef 27enne Magnus Nilsson chiede loro (ai clienti, ndr) di ammazzare un'anatra prendendola per il collo. La natura, con tutta la sua miriade di significati, cause ed effetti vuol dire tutto per la cucina controllata ma mai forzata di questo ragazzone. L'artigianalità del mestiere dev'essere compresa fino in fondo, altrimenti quella è la porta: sono tanti i ristoranti tra cui scegliere".

Il patrimonio che l'Italia possiede tra cucina, vini e prodotti alimentari è unico al mondo e quest'abbondanza, a volte, ci distrae. Invece abbiamo il dovere di mettere all'in-

casso questa ricchezza e valorizzarla anche sotto il profilo turistico. Seguendo questa filosofia, alla fine del 2017, l'Università di Udine ha istituito un master per preparare i futuri manager del turismo, con una novità importantissima: l'aver inserito, nel piano di studio, anche il vino e la cucina con eventi annessi. Ciò è un fatto di straordinaria portata e il *Tiramisù* si colloca di diritto in questo contesto. Perché questo nome vale: vale come biglietto di visita di un territorio; vale in quanto si comunica facilmente; vale perché è conosciuto in tutto il mondo!

Sì, poteva nascere solo in Friuli Venezia Giulia il *Tiramisù*, dove si sono mescolati popoli e companatico. Qui, le genti arrivate da lontano, hanno portato certamente distruzioni, ma si sono anche fermate, assorbendo la nostra cultura creandone una nuova, come i Longobardi, ad esempio. La cucina di questa terra è un sillabario scritto in tante lingue, la comprensione e la traduzione delle quali sono avvenute in cucina dove, quasi per incanto, si trasformano in esperanto e ogni piatto diventa una parte dell'insieme. La nostra cucina parla veneziano e sloveno, tedesco e ungherese, ma anche turco, greco e croato; ha influenze notevoli dalla Puglia e dalla Calabria (per le immigrazioni verso i cantieri navali) come sono nette, nella cucina marinara, le influenze istriane e dalmate. In Friuli Venezia Giulia, patria del *Tiramisù*, la storia è stata mantecata in cucina.

**IL MASCARPONE** è un formaggio lombardo. Si ricava dalla lavorazione di panna e acido citrico. È tipico di alcune zone della Lombardia (in particolare Lodi e Abbiategrasso). Il nome deriva dal termine lombardo *mascherpa* o *mascarpia*, che indica la ricotta o la panna. Le origini precise di questo derivato del latte non sono note, ma la sua produzione ed il suo consumo risalgono sicuramente a diversi secoli fa. Secondo il giornalista Gianni Brera, il nome esatto del prodotto dovrebbe piuttosto essere *mascherpone*, derivando da Cascina Mascherpa, una cascina non meglio individuata che si trova, o si trovava, nella Bassa al confine tra le province di Milano e Pavia. Tradizionalmente il Mascarpone veniva prodotto solo durante la stagione fredda, mentre oggi è un prodotto reperibile tutto l'anno. Ha l'aspetto di una crema morbida, consistente, di colore bianco-giallo chiaro, con sapore molto dolce, altamente calorica. Si tratta di un prodotto da consumare fresco, visto che tende ad irrancidire rapidamente.



**I SAVOIARDI** sono piemontesi. Sebbene la loro origine sia incerta, alcune fonti li fanno risalire al tardo XV secolo, quando furono creati presso la corte sabauda – su intuizione del cuoco di Amedeo VI di Savoia – in omaggio a una visita del re di Francia. Prendono il nome dalla regione originaria della Savoia. Sono biscotti dolci e leggeri dalla consistenza molto friabile e spugnosa. Hanno la forma di un cilindro schiacciato con gli spigoli smussati. Curioso notare che i Savoiardi non sono solo uno degli ingredienti principali di dolci al cucchiaio come il *Tiramisù* e la *charlotte*, ma che, come nella tradizione culinaria napoletana, durante il periodo del carnevale, s'intingono nel sanguinaccio. In Molise si chiamano *prestofatti*. In Sardegna, dove venivano prodotti in passato nelle famiglie, prendono il nome di *pistoccus de caffè*, mentre in Sicilia, in particolare a Caltanissetta, si conoscono come *raffiolini*.

**LA PIANTA DEL CACAO** ha origini antichissime e, secondo precise ricerche botaniche, si presume che fosse presente più di 6.000 anni fa nel Rio delle Amazzoni e nell'Orinoco. I primi agricoltori che cominciarono la coltivazione della pianta del cacao furono i Maya solo intorno al 1000 a.C.

Nel 1502 avvenne il contatto del cacao con la civiltà europea: Cristoforo Colombo, durante il suo quarto e ultimo viaggio in America, sbarcò in Honduras dove ebbe l'occasione di assaggiare una bevanda a base di cacao; al ritorno portò con sé alcuni semi da mostrare a Ferdinando e Isabella di Spagna, ma non diede alcuna importanza alla scoperta, probabilmente non particolarmente colpito dal gusto amaro della bevanda.

Il primo carico documentato di cioccolato verso l'Europa a scopo commerciale viaggiò su una nave da Veracruz a Siviglia nel 1585.

Nel 1559 il cacao – che determinerà un punto di svolta nell'arte dolciaria italiana - arriva a Torino (da cui, solo 150 anni dopo, giungerà in Svizzera) grazie ad Emanuele Filiberto di Savoia. Nel 1802 Bozzelli inventò una macchina per raffinare la pasta di cacao e miscelarla con zucchero e vaniglia.



**IL CAFFÈ** La patria del caffè è la provincia montagnosa di Caffa, nell'Abissinia, attuale Etiopia. Tra quei monti, gli arbusti vegetano fino ai 2.000 metri e sono conosciuti da migliaia di anni. Se il luogo di origine è l'Etiopia, la tradizione di bere il caffè come noi lo intendiamo oggi nasce nel mondo arabo. Ciò che invece è certo è che l'impulso commerciale alla diffusione del caffè ebbe origine nella penisola arabica, dove la pianta pare sia giunta attraverso il Mar Rosso con le carovane dei commercianti di schiavi nel XIII e nel XIV secolo e approdato nell'attuale Yemen, il cui porto di Mocha (Mokka) divenne il più importante per l'esportazione.

È curioso ricordare che la prima "Bottega del caffè" d'Europa venne aperta a Venezia, nel 1645. Secoli dopo – nel 1948 a Milano - la creatività tutta italiana ha inventato l'Espresso, oggi uno dei *must* del made in Italy. Di fatto abbiamo insegnato al mondo come gustare al meglio il caffè.

Esso è la seconda *commodity* più trattata sui mercati finanziari del pianeta, dopo il petrolio, oltre ad essere la bevanda, dopo l'acqua, più consumata sulla terra: 4 miliardi di tazzine ogni giorno. Dà lavoro a più di 100 milioni di persone, 25 delle quali si occupano della produzione e della raccolta.

PASSIAMO
IL TAGLIAMENTO
A LATISANA
ED ANDIAMO
IN VENETO,
A TREVISO





# a Treviso

A Treviso sono due i ristoranti che si disputano il primato: Al fogher, della signora Speranza Bon, e Alle beccherie della signora Alba de Pillo in Campeol, ambedue cuoche e titolari.

Speranza Bon, nel 1965, fonda il ristorante Al camin, che ora non esiste più. Gli eredi hanno aperto e tutt'ora gestiscono l'albergo ristorante Al fogher. Il figlio Gianni Garatti dice che "sull'origine del *Tiramisù* posso solo riferire il racconto di mia mamma. Ero molto piccolo. Tutto avvenne in occasione di una visita di una principessa di Grecia, nel 1958: non eravamo ancora Al fogher, ma Al camin. Per l'occasione mia madre preparò un dolce monoporzione molto raffinato e lo chiamò "Coppa Imperiale". La ricetta originale non era con il pan di Spagna. Noi lo serviamo ancora e lo chiamiamo Coppa Imperiale Tiramisù della casa". Nel 1973 appare un articolo sulla Cucina Italiana. Tra i dolci del ristorante cita le "coppette della casa" (una specie di zuppa inglese) e le "coppette imperiali" (pan di Spagna a pezzetti rettangolari imbevuto di crema di caffè, ossia un caffè ristretto e coperto con una crema a base di uovo e mascarpone)". Garatti stesso confessa di avere un solo rammarico: "Purtroppo lei non la battezzò "tiramisù", un nome da

marketing, l'idea geniale con la quale il dolce si è fatto conoscere nel mondo".
Alle Beccherie è stato gestito dalla famiglia Campeol dal 1939 al 2014, quando ha chiuso (recentemente è stato riaperto, con un'altra gestione, ma come bistrot). La signora Alba ricorda bene come nacque quel dolce, un po' per caso, ispirato allo *sbatutin* (*ovo sbattuto coi savogiardi, che tira su*) che si dava ai bambini e alle puerpere (anche mio madre me lo dava nell'età della crescita, ma non era il *Tiramisù*, ndr). E si arrabbia, la signora Alba, a sentir parlare dei "casini" di Treviso. "Ma no, son tutte storie", sentenzia. Di fatto il dolce fu prodotto, per la prima volta, dal cuoco pasticcere Loli Linguanotto, che **arrivò Alle beccherie nel 1966 e solo successivamente mise a punto la ricetta**. Annibale Toffolo è il giornalista enogastronomico più importante del Veneto. La sua rivista, *TasteVin*, è la prosecuzione storica di *VinVeneto*, fondata da Giuseppe Maffioli nel 1974 e che s'ispirò al grande successo, ottenuto anche in terra veneta, del trimestrale friulano *Il Vino* creata di Isi Benini nel 1971 e con il quale entrò in concorrenza. Toffolo cita, a proposito del *Tiramisù*, un articolo scritto dallo stesso Maffioli, apparso sul n. 1 del 1981 di *VinVeneto*: "È nato recentemente, poco più di due lustri orsono, un dessert nella città di Treviso, di nome *Tiramesù* (con la e, in dialetto veneto) che fu proposto per la prima volta nel ristorante Alle Beccherie da un certo cuoco pasticcere di nome Roberto "Loli" Linguanotto. Il dolce e il suo nome "tiramisù (qui con la i, non con la e. Piccolo particolare che conferma, ancora una volta, la tesi che non era nato in Veneto, ndr), come cibo nutrientissimo e ristoratore, divennero immediatamente popolari". Peccato che Maffioli non si fosse documentato per bene, salendo in Carnia a verificarne le date. Nell'articolo Maffioli poi scrive: "Di per se stesso è in fondo una "zuppa inglese al caffè" quale ad esempio si preparava anche in casa mia, il giorno di San Giuseppe, per la festa del nonno, ma non era ancora "tiramisù" e bisogna ammettere che il "nome" ha una sua prestigiosa importanza". Fin qui Maffioli, ma torniamo al Linguanotto, che è ancora in attività, per ripercorrere quell'ispirazione culinaria dell'**autunno 1970**. "Tutto nacque dall'acquisto di una nuova macchina per gelati: si prendevano i rossi d'uovo e si mescolavano in planetaria con lo zucchero, poi si aggiungeva il latte bollente aromatizzato con una bacca di vaniglia. Infine si faceva mantecare sottozero. Mi ricordai che da bambino, in casa, bagnavamo il pane raffermo e sopra si versava lo *sbatutin* di tuorli e zucchero. Così provai a unire i rossi zuccherati con il mascarpone, ottenendo una crema soffice e buona. Con i savoiardi imbevuti di caffè era perfetta. La spolverata finale di cacao amaro rendeva il dessert ancora più goloso. Invece che in una coppa, presentammo il *Tiramisù*, come lo volle battezzare la signora Alba, in un piatto rotondo di portata, perché era facile da porzionare ai tavoli. Per noi era solo un semplice dolce al cucchiaio. Non ci saremmo mai aspettati un successo così".

# TIRAMESÙ

*definita da Roberto "Loli"*
*Linguanotto Dolce Gioioso et Amoroso (1970)*

**Ingredienti**

*Tuorli d'uovo 12; zucchero ½ kg; Mascarpone 1 kg; Savoiardi 60; caffè q.b.; cacao in polvere q.b.*

***Procedimento***

*Preparare il caffè e lasciarlo raffreddare in una ciotola. Montare a spuma 12 tuorli d'uovo con ½ kg di zucchero e incorporarvi 1 kg di Mascarpone ottenendo così una crema morbida. Bagnare 30 Savoiardi con il caffè, facendo attenzione a non inzupparli troppo, e disporli in fila al centro di un piatto circolare. Spalmare sui Savoiardi metà della crema e poi sovrapporre un altro strato di 30 Savoiardi bagnati con il caffè, quindi ricoprire anche questi con la rimanente crema di Mascarpone. Cospargere la crema di Mascarpone con una spolverata uniforme di cacao magro setacciato; passare in frigo sino al momento di servire.*

## A CONCLUSIONE DEL SECONDO ATTO, RESTANO LE ULTIME RIFLESSIONI.

**LA PRIMA:** la genialità della creazione di Norma Pielli del Roma di Tolmezzo sta nell'aver dato il necessario alone *gourmet* di una cuoca di rango, quale lei era, a un piatto che s'ispirava alla cucina casalinga di ogni giorno fatta dalle donne, che poi è la vera anima della cucina italiana. Una cucina che ha, di fatto, inventato quella che oggi noi definiamo di territorio, basata prevalentemente sui prodotti dell'area dove il ristorante sorgeva.
Una cucina in cui con poco si otteneva tanto in termini di piacere a tavola.
Una cucina che aveva una personalità che oggi, finalmente, abbiamo saputo rivalutare, anche grazie al suo sommo maestro e inarrivabile interprete: Gualtiero Marchesi, scomparso a 87 anni il 26 dicembre 2017.

La nostra ha come ingredienti immateriali la semplicità, la pulizia dei gusti, la qualità delle materie prime, la creatività. È questa che si è imposta nel mondo, rendendo attuale ciò che prima non lo era: per essere di vertice può essere anche semplice, dove la bontà dei prodotti si unisce alla grandezza dell'interpretazione, come fece Caravaggio che trasformava in visi da Madonna quelli delle donne di strada.
La gestazione di quella francese è totalmente diversa. Nasce dalle classi nobili, che la Rivoluzione francese (1789) spazzò via, assieme agli chef, che si trovarono senza lavoro. Ricomparve proprio grazie a loro, che aprirono i primi ristoranti, antesignani della grandeur francese ai fornelli e successivamente codificata, agli inizi del XX secolo, da Auguste Escoffier. No, no: il *Tiramisù* mai avrebbe potuto trovare posto in quei *menu* altisonanti e mai sarebbe potuto essere nemmeno immaginato, perché mancava il presupposto: era troppo popolare. Norma Pielli, col suo dolce, rende giustizia alle nostre nonne, zie, madri, mogli, sorelle cuoche, che poi divennero vere a proprie *lady chef*.

**LA SECONDA:** ciò che ha reso celebre e moderno questo dolce è dovuto anche al nome. I nostri due ristoratori – Mario Cosolo da una parte e Beppino e Norma Del Fabbro dall'altra – hanno colto al volo il suggerimento spontaneo dei loro clienti. Hanno capito la forza di un nome facile ed evocativo (il doppio senso, all'epoca, ci stava tutto ed era visto come un valore positivo nella comunicazione). Se tale idea fosse nata dalla testa di un creativo della pubblicità, si sarebbe garantito il successo economico vita natural durante. Un marchio privo di *copyright*, ad uso popolare e che piace a tutti. Come il dolce, che ci riporta ai gusti della nostra infanzia.
Siamo in presenza di quello che potremmo definire "marketing spontaneo", di cui l'Italia è ricca. Risultato della sua cultura che non nasce alla Bocconi o nelle celebri università americane, ma nell'osteria, dove quotidianamente incontri tante persone di estrazioni molto diverse.
La forza di un nome il cui messaggio è ovunque comprensibile dà al *Tiramisù* – nato nel XX secolo - tutti i titoli per essere il portabandiera dei dessert della cucina italiana nel XXI secolo, accanto alla *Sacher* viennese-austriaca, alla *Tarte tatin* francese, alla zuppa inglese e alla *New York Cheesecak.*



**LA TERZA.** Detto che il nome *Tiramisù* è presente in 23 lingue ed è una delle 10 parole italiane più diffuse all'estero, nella tabella che segue abbiamo riassunto le sue sfumature linguistiche che, oltre a condurci alla fonte, danno la sensazione di come questo nome sia allegro e positivo. A leggerlo in triestino, ad esempio, sembra addirittura un vezzeggiativo. Un fatto è certo: geniale è stata l'intuizione, prima di Mario Cosolo e poi di Norma e Beppino Del Fabbro, di aver immediatamente colto la facile assonanza, la musicalità e la piacevolezza del nome. È davvero gioioso, infine, chiosare sulle diverse maniere di scrivere e pronunciare *Tiramisù*, incrociandole con l'andamento cronologico della nascita delle ricette. Si nota come, per arrivare alla denominazione in italiano, – che ne ufficializza il successo poi divenuto universale – il nome sia stato comunicato prima in dialetto triestino, quindi in lingua friulana, poi ancora in dialetto (veneto). Percorso che conferma, ancora una volta, che la sua culla è in Friuli Venezia Giulia.

| NOME | RICETTA | NOME DOCUMENTATO |
|---|---|---|
| • *Tirime su* in *bisiaco*-triestino | 1938 | 1950 |
| • *Tirimi su* o *Tirimisù* in friulano | 1952 | 1959 |
| • *Tiramesù* in veneto | 1966 | 1970 |
| • *Tiramisù* in italiano | attuale | |

# Gran finale

Entrano in scena i venti ristoranti di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori coi loro cuochi che hanno creato altrettanti e diversi *Tiramisù*. Una volta assaggiati, ci siamo posti il problema del come accompagnarli. Col vino? Impossibile, vista la presenza del caffè, del cacao e del Mascarpone. Del nostro Gruppo fanno parte pure le distillerie Nonino. Innovazione per innovazione: tentare di abbinare ogni dolce a uno dei loro distillati. È la strada che abbiamo intrapreso, con risultati eccellenti. Provare per credere.

# LE DISTILLERIE NONINO

Prima però di aprire il sipario sul gran finale, vorremmo ricordare, tra le tante, due grandissime intuizioni di Giannola e Benito Nonino.
Per primi decisero di distillare le vinacce fresche e vitigno per vitigno. Accadeva il 1° dicembre 1973 con le vinacce di Picolit. Da allora la grappa cambiò per sempre. R.W Apple Junior, sul *New York Time*s del 31.12.1997: "Per decenni la grappa è stata poco più che una forma di riscaldamento per i contadini del nord Italia (…). Gli italiani più in e la maggior parte degli stranieri la disdegnavano. Ma tutto questo accadeva prima che i Nonino di Percoto salissero alla ribalta".

**"Per decenni la grappa è stata poco più che una forma di riscaldamento … Ma tutto questo accadeva prima che i Nonino di Percoto salissero alla ribalta".**

Poi il Premio Internazionale Nonino (nato nel 1975). Al di là dell'aspetto culturale - di valore elevatissimo, tanto da aver anticipato, al 2017, ben 5 premi Nobel -

esso ha messo in pratica cosa significhi fare comunicazione di territorio. Nessuno ancora, in Friuli Venezia Giulia, ha fatto così tanto e così bene.
Azienda al femminile, la Nonino. *Paron* Benito non si è perso d'animo, tanto che ha trasmesso la sua arte distillatoria alle figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta. Il loro primo progetto è stato un piccolo capolavoro: riuscire a far fermentare prima e distillare poi il miele. Da cui è nato *Gioiello*. Quindi l'aver fatto conoscere nel mondo l'Amaro Quintessentia, lanciando pure, con l'Amaro e la Grappa Monovitigno, l'ampia collezione di cocktail.
Le sorelle si sono fatte carico pure dei mercati: se oggi la Nonino fa oltre il 50% del fatturato in 72 Paesi, ciò è dovuto al loro lavoro. Cristina si occupa in primis della distillazione e del commerciale Italia e cura i rapporti con la clientela in condivisione con Antonella. Quest'ultima, oltre al Premio Nonino, è responsabile marketing, comunicazione e rapporti con la stampa, oltre ad alcuni mercati esteri. Elisabetta segue buona parte dei mercati Oltreoceano e si occupa della gestione interna.
Come osserva mamma Giannola, "esse hanno saputo coniugare una tradizione fattasi storia con la capacità di sperimentare nuovi prodotti e di valorizzarli, esempio perfetto per mantenere la nostra identità nel tempo".

Dicevamo azienda al femminile in quanto la tradizione continua, con la settima generazione che ha il volto di Francesca, primogenita di Cristina. Laureata in Economia aziendale, ha poi fatto un *overseas*, per sua scelta personale, in uno dei mercati più difficili dei tanti dove Nonino vende: la Corea del Sud! Francesca è dotata di una innata eleganza. Quando parla muove delicatamente il corpo con l'armonia di una ballerina di danza classica, accompagnandolo al ritmo della sua voce. Il suo sorriso e il suo sguardo ti coinvolgono mentre racconta la storia della famiglia e della filosofia che sostiene i prodotti. Parla spedita senza intoppi, con una voce delicata e musicale. Non una battuta sbagliata. L'abbiamo vista intrattenere per oltre mezz'ora una trentina di sue coetanee che frequentano il master di manager del turismo presso l'Università di Udine. Tutti, loro e chi scrive, sono rimasti incantati. Davvero deliziosa, Francesca.

**... nessuno ancora, in Friuli Venezia Giulia, ha fatto così tanto e così bene.**

La storia della cucina
è pure quella
della sua rilettura.
I grandi piatti
sono tali
anche perché
si possono
reinterpretare,
come il Tiramisù.
È ciò che
abbiamo chiesto
ai nostri venti chef:
imprimere
una forte innovazione
alla tradizione.
Raccontate
attraverso venti
inedite ricette.

# TIRAMISÙ
## A MODO MIO

**Ingredienti per 4 persone**

*70 g di tuorlo d'uovo, 450 g di Ratafià*
*di Ribolla gialla Collavini,*
*½ l di panna montata, 250 g di Mascarpone, 30 g di meringa,*
*100g di burro, 100 g di zucchero, 2 uova,*
*200 g di farina 0, 1 pizzico di sale, 20 g di cacao amaro,*
*4 g di caffè in polvere Oro Caffè Arabica Rose*
*miscela speciale per il Tiramisù,*
*1,5 g di agar agar, fiori edibili, menta fresca.*

**Procedimento**

*Montare molto bene i tuorli e versarvi il Ratafià precedentemente portato a 130°C. Continuare a frustare fino al raffreddamento della massa, quindi incorporare delicatamente il Mascarpone e la panna montata. Amalgamare delicatamente e riporre in frigorifero.*
***Preparare la pasta sablée al cacao e caffè**, impastando uova, burro, zucchero, farina, cacao, caffè e sale. Formare delle briciole di pasta e disporle in una teglia, quindi cucinare a 180°C per 3 minuti.*

# AL GALLO

***Preparare la gelatina di Ratafiá*** *facendola bollire per un paio di minuti con l'agar agar. Stendere in una placca con un'altezza di 0,5 cm e lasciare raffreddare, dopodiché formare dei cubetti.*

**Composizione del piatto**

*Comporre il dolce disponendo una striscia di biscotti a mezzaluna sul bordo del piatto. Quindi adagiarvi sopra 3 quenelle di crema al Mascarpone, i cubetti di gelatina di Ratafià, la meringa e finire di guarnire con dei fiori edibili e foglie di menta fresca.*

**Il distillato Nonino**

*Grappa Il Prosecco Riserva 24 mesi in barriques e piccole botti sotto sigillo.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 15°C.*

***Al Gallo*** *_Pordenone _Via San Marco, 10*
*Tel. +39 0434 521610 _www.ristorantealgallo.com*

# SOFFICE DI **TIRAMISÙ**

**Ingredienti per 4 persone**

**Per il biscotto**

*150 g di zucchero, 155 g di albumi, 100 g di zucchero a velo,*
*Oro Caffè Arabica Rose miscela speciale per il Tiramisù.*

***Procedimento:*** *Montare zucchero e albumi.*
*Una volta ben montati aggiungere lo zucchero a velo.*
*Formare dei dischi con il sac à poche.*
*Cuocere a 180°C per 20'.*
*Formare dei dischetti di pan di Spagna sottili.*
*Disporli su un piatto e inzupparli di caffè amaro*
*con qualche goccia di liquore al caffè (a piacere).*

**Per la crema**

*200 g di Mascarpone,*
*150 gr di Ratafià Ribolla gialla Collavini, 1 uovo intero.*

***Procedimento:*** *Mettere tutti gli ingredienti in una planetaria*
*sino a formare una crema senza grumi*
*e metterla in un sifone, dando una carica, in frigo.*

# AL GROP

**Composizione del piatto**

*Formare diversi strati: alla base adagiare una meringa poi sopra una spruzzata di crema, un disco di pan di Spagna imbevuto di caffè, un'altra spruzzata di crema e, per finire, un'altra meringa soffice… dulcis in fundo… una spolverata di cacao.*

**Il distillato Nonino**

*Grappa AnticaCuvée® Riserva 5 anni in barriques e piccole botti sotto sigillo.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 15°C.*

***Al Grop*** *_Tavagnacco (UD)_Via Matteotti,7*
*Tel. +39 0432 660240 _www.algrop.net*

# TIRAMISÙ
## AI FRUTTI DI BOSCO

**Ingredienti per 4 persone**

*2 uova, 100 g di zucchero, 250 g di Mascarpone,*
*100 ml di panna fresca, 50 ml di acqua,*
*150 g di frutti di bosco misti,*
*Ratafià di Ribolla gialla Collavini.*

**Procedimento**

*Lavare la frutta e immergerla nel Ratafià per un'ora circa.*
*In un pentolino versare lo zucchero, unire l'acqua,*
*mescolare, scaldare a fuoco moderato*
*avendo cura che lo zucchero sia completamente sciolto*
*e raggiunga i 121°C.*
*Nel frattempo, in una ciotola, versare i 4 tuorli*
*necessari per la crema e lavorarli con le fruste.*
*Non appena lo sciroppo di acqua e zucchero avrà raggiunto*
*la temperatura, unirlo a filo ai tuorli*
*mantenendo in azione le fruste, proseguire montando*
*il composto fino a quando non sarà raffreddato*
*completamente, diventando, nel contempo, chiaro e spumoso.*

# AL LIDO

*Montare con le fruste elettriche la panna.*
*Unire il Mascarpone alle uova e allo zucchero e la panna,*
*mescolando da sotto a sopra, facendo attenzione*
*che non si smonti.*

**Composizione del piatto**

*Comporre le coppette facendo*
*uno strato di frutti di bosco bagnati nel liquore,*
*la crema poi di nuovo la frutta e la crema.*
*Decorare con qualche mirtillo fresco*
*e granella di mandorle e servire.*

**Il distillato Nonino**

*FRUT® Acquavite di Lamponi.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 12°C.*

***Al Lido*** *_Muggia (TS) _Via Battisti, 22*
*Tel. +39 040 273339_www.hotellidomuggia.com*

# RIBOLLA**MISÙ**

**Ingredienti per 4 persone**

**Per i Savoiardi**
*200 g di tuorlo, 140 g di zucchero, 300 g di albumi, 100 g di fecola, 100 g di farina.*
***Procedimento:*** *Montare i tuorli con 70 g di zucchero. Montare separatamente gli albumi con i restanti 70 g di zucchero. Unire, incorporare fecola e farina setacciate. Con un sac à poche formare delle strisce. Cuocere per 10' a 190°C.*

**Per le gelatine**
*500 g di Ribolla gialla Collavini (/3 di Ratafià e 2/3 di Ribolla brut). 9 g di colla di pesce.*
***Procedimento:*** *Portare a calore moderato il vino e sciogliervi la colla di pesce bene strizzata dall'acqua. Colare una parte della gelatina in piccoli stampini a sfera o a cilindro. La restante verrà usata per la parte superiore del dolce.*

**Per la crema**
*500 g di Mascarpone, 500 g di panna, 0,02 g di zafferano, 150 g di zucchero a velo.*
***Procedimento:*** *Montare gli ingredienti a ottenere un impasto liscio e schiumoso. Rivestire uno stampo cilindrico con i Savoiardi. Riempire mezzo cilindro di crema,*

# AL PARADISO

*posizionare la sfera di gelatina di Ribolla e ricoprire con altra crema. Completare la parte superiore con uno strato di gelatina di Ribolla e porre in frigo.*

**Per il biscuit al cacao**

*550 g di albumi, 400 g di zucchero, 325 g di tuorli, 150 g di farina,150 g di fecola, 100 g di cacao.*

***Procedimento:*** *Montare gli albumi e lo zucchero, aggiungere a filo i tuorli, la farina, la fecola e il cacao setacciati. Stendere su una lama per forno e cuocere a 180°C per 10'. Tagliare il bisquit della dimensione dello stampo e utilizzarlo come zoccolo di base per impiattare il dolce.*

**Per la riduzione di Oro Caffè**

*Caffè e cacao q.b.*

***Procedimento:*** *Preparare un caffè ristretto, aggiungervi il cacao e ridurre sul fuoco fino ad ottenere la consistenza desiderata.*

**Composizione del piatto**

*Spennellare la base del piatto con la riduzione di caffè. Posizionare al centro il bisquit di cacao, disporvi la crema di Mascarpone e completare con l'uva di Ribolla gialla caramellata.*

**Il distillato Nonino**

*Grappa AnticaCuvée® Riserva 5 anni in barriques e piccole botti sotto sigillo.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 15°C.*

***Al Paradiso*** *_Paradiso di Pocenia (UD) Via S. Ermacora, 1*
*Tel. +39 0432 777000 _www.trattoriaparadiso.it*

# TIRAMISÙ
## SENZA UOVA

**Ingredienti per 4 persone**

*20 Savoiardi, 500 g di panna fresca, 500 g di Mascarpone,*
*2 bacche di vaniglia, 10 Oro Caffè ristretti Arabica Rose*
*miscela speciale per il Tiramisù,*
*200 ml di Ratafià di Ribolla gialla Collavini,*
*cioccolato 70% Valrhona a gocce q.b.,*
*180 g di zucchero a velo.*

**Procedimento**

*Ridurre il Ratafià a fuoco lento e aggiungerlo ai caffè ristretti. Montare delicatamente panna, Mascarpone, zucchero a velo e bacche di vaniglia. Quando il composto è semi-montato, lasciarlo riposare per un paio di minuti.*

# AL PONTE

**Composizione del piatto**

*Per il montaggio nel bicchiere*
*alternare i Savoiardi imbevuti nel caffè*
*e nel Ratafià, aggiungere il composto di panna*
*e Mascarpone e gocce di cioccolato.*
*Spolverare la superficie con cacao amaro.*

**Il distillato Nonino**

*Grappa Riserva 22 anni in barrique*
*e piccola botte sotto sigillo.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 15°C.*

***Al Ponte*** *_Gradisca d'Isonzo (GO) _Viale Trieste, 122*
*Tel. +39 0481 99213_www.albergoalponte.it*

# CREMOSO DI **TIRAMISÙ**

**Ingredienti per 4 persone**

**Sfere di Savoiardi**
*5 uova, 150 g di zucchero, 75 g di farina, 75 g di fecola, un pizzico di sale e uno di caffè macinato Oro Caffè Arabica Rose miscela speciale per il Tiramisù.*
***Procedimento:*** *Sbattere le uova per 15', poi amalgamare delicatamente le polveri, adagiare il composto negli stampi di silicone sferici e cucinare per 15' a 180°C.*

**Sorbetto al cacao**
*300 g d'acqua, 100 g di cacao amaro in polvere, 100 g di cioccolato fondente, 50 g di glucosio, 75 di zucchero e 5 g di addensante.*
***Procedimento:*** *Mescolare tuti gli ingredienti e portarli a fuoco delicato fino a 85°C; abbattere e passare in gelatiera.*

**Spuma soffiata al mascarpone**
*200 g tuorli, 150 g glucosio, 125 g zucchero, 35 g acqua, 375 g Mascarpone, 150 g panna, 150 g latte.*
***Procedimento:*** *Sbattere i tuorli con il glucosio per 15'. In un pentolino portare l'acqua e lo zucchero a 121°C e aggiungerlo ai tuorli sbattuti e continuare a sbattere finché il composto non risulterà freddo. Incorporare i restanti ingredienti e metterli in un sifone e in frigo per 2 ore.*

# ALL'ANDRONA

**Cremoso Oro caffè**

*150 g di panna, 20 g di glucosio, 150 g di cioccolato fondente, 20 g di burro, 5 g di Oro caffè macinato.*

***Procedimento:*** *Bollire la panna assieme al glucosio e al caffè, togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato mescolando energicamente. Incorporare il burro e lasciare rapprendere in frigo.*

**Caviale di Ratafià di Ribolla gialla Collavini**

*200 g Ratafià, 100 g acqua, 50 g Ribolla brut, 25 g gelatina vegetale in polvere, 2 l olio di semi lasciato in frigo per 2 ore.*

***Procedimento:*** *Mettere gli ingredienti in un tegamino mescolando con un frustino e portare al primo bollore. Con una siringa senza ago aspirare il liquido caldo e far cadere le goccioline nel olio freddo. Scolare il caviale, asciugare con la carta e porre in frigo.*

**Composizione del piatto**

*Con un pennello "sporcare" il fondo di un bicchiere col cremoso al caffè, adagiare le sfere di Savoiardo imbevute di Marsala e una quenelle di sorbetto al cacao. Coprire con la spuma al Mascarpone, cospargendo con il caviale di Ribolla. Infine un pizzico di sale Maldon.*

**Il distillato Nonino**

*Grappa AnticaCuvée® Riserva 5 anni in barriques e piccole botti sotto sigillo.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 15°C.*

***All'Androna*** *_Grado (GO) _Via Calle Porta Piccola, 6*
*Tel. +39 0431 80950 _www.androna.it*

# RATA**MISÙ**

**Ingredienti per 6 persone**

*500 g di Mascarpone, 200 g di Ratafià di Ribolla gialla Collavini, 100 g di zucchero, 4 tuorli, 6 tazzine di Oro Caffè Arabica Rose miscela speciale per il Tiramisù, Savoiardi q.b.*

**Procedimento**

*Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a raggiungere una consistenza gonfia e spumosa. Aggiungere il Mascarpone e far montare il tutto fino ad ottenere una crema simile alla panna. A questo punto aggiungere a filo (sempre continuando a montare il composto), il Ratafià fino a quando sarà ben incorporato al tutto. Far riposare 2 ore in frigorifero.*

# CAMPIELLO

**Composizione del piatto**

*Passate le due ore,*
*cominciare a comporre il "Ratamisù"*
*inzuppando i Savoiardi nell'Oro Caffè non zuccherato*
*e spalmando la crema di Ratafià,*
*alternando il tutto fino a foderare una teglia intera.*
*Infine spolverare con cacao amaro*
*e lasciare nuovamente riposare in frigorifero*
*per altre due ore.*

**Il distillato Nonino**

*ÙE® Acquavite d'Uva Monovitigno®*
*Moscato giallo Cru Besenello in Vallagarina - Trentino.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 12°C.*

***Campiello*** *_San Giovanni al Natisone (UD) _Via Nazionale, 40*
*Tel. +39 0432 757910 _www.ristorantecampiello.it*

# IL NOSTRO TIRAMISÙ

*... nel bicchiere*
*con arance caramellate*

**Ingredienti per 4 persone**

*3 arance, 1 bicchiere di Ratafià di Ribolla Gialla Collavini, 50 g di tuorlo, 200 g di Mascarpone, 100 g di panna, 50 g di zucchero, 4 Savoiardi, 1 bicchiere di Oro Caffè Arabica Rose miscela speciale per il Tiramisù.*

**Procedimento**

**Per le arance caramellate**
*Tagliare a cubetti le arance e cuocere a fuoco lento in un pentolino con un bicchiere di Ratafià sino a quando si caramellano.*

***Per la crema al Mascarpone***
*Lavorare il tuorlo con lo zucchero, aggiungere il mascarpone e la panna montata e amalgamare il tutto sino ad ottenere una crema omogenea.*

# CARNIA

**Composizione del piatto**

*In un bicchiere disporre uno strato di crema,*
*uno strato di Savoiardi bagnati nel caffè*
*e ancora uno strato di crema.*
*Decorare con le arance caramellate a cubetti*
*e una fettina di arancia candita.*

**Il distillato Nonino**

*GIOIELLO® distillato di miele di Agrumi.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 12°C.*

***Carnia*** *_Venzone (UD) _Via Canal del Ferro, 28*
*Tel. +39 0432 978013 _www.hotelcarnia.it*

## COSTANTINI

# TIRAMISÙ

*... con "Caviale"*
*di Ribolla gialla Collavini*

**Ingredienti per 4 persone**

**Per la spuma al Mascarpone**
*50 g di tuorlo, 100 g di zucchero, 20 g di acqua,*
*200 g di panna montata, 100 g di Mascarpone,*
*1 foglio di colla di pesce.*
***Procedimento:*** *Pastorizzare il tuorlo con acqua*
*e zucchero e poi montare con la planetaria*
*e aggiungere gli altri ingredienti.*

**Per il pan di Spagna ai frutti secchi**
*150 g di uova, 75 g di zucchero, 30 g di farina,*
*30 g di farina di nocciole.*
***Procedimento:*** *Montare le uova con lo zucchero,*
*aggiungere le farine e cucinare a 180°C per 10'.*

**Per la spuma al caffè**
*10 g di Caffè liofilizzato, 150 di albume,*
*150 di cioccolato bianco, 100 g di panna.*
***Procedimento:*** *Unire gli ingredienti e frullare;*
*mettere in un sifone*
*e pastorizzare a 63°C per 1 ora.*

# COSTANTINI

**Per la cialda al cacao**
*20 g di farina, 20 g di albume, 20 g di zucchero,*
*20 g di burro, 8 g di cacao.*
***Procedimento:*** *Amalgamare gli ingredienti, formare le cialde, cucinarle al forno ricavando dei cerchi regolari.*

**Per il "Caviale" di Ratafià di Ribolla Gialla**
*100 g di Ratafià e 4 g di agar agar.*
***Procedimento:*** *Portare a bollore il Ratafià e formare delle sfere con la siringa.*

**Composizione del piatto**

*In un piatto fondo mettere la spuma al Mascarpone poi il pan di Spagna bagnato con il Ratafià e Oro Caffè Arabica Rose miscela speciale per il Tiramisù espresso. Sovrapporre ancora la spuma e sopra la cialda, a fare da cappello, quindi il caviale di Ratafià con una fogliolina d'argento alimentare. Finire con la spuma al caffè messa attorno alla composizione.*

**Il distillato Nonino**
*Grappa Cru Monovitigno®*
*Fragolino Vigna Nonino - Friuli.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 12°C.*

***Costantini*** *_Collalto di Tarcento (UD) _Via Pontebbana, 12*
*Tel. +39 0432 792004 _www.albergocostantini.com*

# TIRAMISÙ D'AUTUNNO

*... con Ratafià*
*di Ribolla gialla Collavini*

**Ingredienti per 4 persone**

*50 g di zucchero, 3 uova, 250 g di Mascarpone, 250 g di panna montata, 150 g di zucca, 50 cl di Oro Caffè Arabica Rose miscela speciale per il Tiramisù, uva fragola, 2 g di colla di pesce, 100 g di Ratafià di Ribolla gialla Collavini, cacao in polvere.*

**Procedimento**

*Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il Mascarpone, la panna montata e l'albume montato a neve. Cucinare la zucca con il Ratafià sino a farla caramellare. Con l'Oro Caffè sciogliere la colla di pesce, zuccherare con il Ratafià e dividere in mini mezze sfere aggiungendo degli acini di uva fragola. Quindi abbattere in negativo.*

# DA NANDO

**Composizione del piatto**

*Dividere la zucca nei bicchierini*
*e coprire con la crema al Mascarpone.*
*Al centro disporre la gelatina di caffè e coprire*
*con ulteriore crema.*
*Finire spolverando con il cacao.*

**Il distillato Nonino**

*Grappa Cru Monovitigno®*
*Fragolino Vigna Nonino - Friuli.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 12°C.*

***Da Nando*** *_Mortegliano (UD) _Via Divisione Julia, 14*
*Tel. +39 0432 760187 _www.danando.it*

# UN FREDDO TIRAMISÙ

*... al Ratafià di Ribolla gialla*

**Ingredienti per 4 persone**

**Per il Savoiardo**

*120 g di zucchero, 80 g di albume, 70 g di tuorlo,*
*90 g di farina 00, 40 g di fecola, 20 g di miele, vanillina q.b.*

***Procedimento:*** *Montare a neve albumi e zucchero.*
*A parte montare i tuorli con il miele e poi unire le due masse.*
*Incorporare a pioggia la farina, la fecola e la vanillina.*
*Formare, con una sacca da pasticciere,*
*dei dischi di 5 cm di diametro su di una teglia*
*ricoperta di carta forno e cuocere a 185°C per 8-9'.*

**Per la crema al Mascarpone e Ratafià**

*270 g di tuorlo d'uovo, 500 g di Mascarpone, 200 g di zucchero,*
*300 g di panna montata, 8 g di colla di pesce, 30 g di Ratafià*
*di Ribolla gialla Collavini.*

***Procedimento:*** *Ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda.*
*Montare, a bagnomaria, i rossi d'uovo con lo zucchero,*
*la colla di pesce e la Ribolla. Cuocere a 82° e togliere dal fuoco.*
*Quando il composto sarà tiepido aggiungere il mascarpone*
*e la panna montata, riporlo in frigo e lasciarlo riposare*
*un paio d'ore prima di utilizzarlo.*

# DA TONI

**Per la salsa all'Oro Caffè**
*130 g di acqua, 145 g di glucosio, 45 g di panna fresca,*
*45 g di cacao, 15 g di polvere di caffè "Arabica rose".*
**Procedimento:** *In un pentolino unire tutti gli ingredienti e far bollire per tre minuti. Raffreddare in frigorifero.*

**Per la gelatina**
*gr. 100 di "Ratafià di Ribolla gialla Collavini",*
*gr. 3,5 di colla di pesce.*
**Procedimento:** *Ammollare in acqua fredda la colla di pesce, strizzarla e farla sciogliere in microonde assieme al "Ratafià di Ribolla gialla Collavini". Far raffreddare in frigorifero e poi tagliare a dadini che userete per decorare il piatto.*

**Composizione del piatto**

*Bagnare leggermente il Savoiardo con il caffè aromatizzato al Ratafià, adagiarvi sopra una pallina di crema al Mascarpone e guarnire con la salsa al caffè, una dadolata di gelatina e qualche nocciola caramellata.*

**Il distillato Nonino**
*Grappa AnticaCuvée® Riserva 5 anni in barriques e piccole botti sotto sigillo.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 15°C.*

***Da Toni*** *_Gradiscutta di Varmo (UD) _Via Sentinis, 1*
*Tel. +39 0432 778003 _www.datoni.net*

# NOSTRO TIRAMISÙ 2017

**Ingredienti per 4 persone**

**Per la spuma Mascarpone**
*120 g di tuorlo, 150 g di zucchero, 250 g di Mascarpone, 300 g di panna, 3 g di Proespuma cold (gelatina).*
**Procedimento:** *Montare tuorlo e zucchero nella planetaria. Aggiungere a poco a poco la panna e il mascarpone alternandoli. Amalgamare gli ingredienti senza montare la panna e infine aggiungere la proespuma.*

**Per i Savoiardi**
*80 g di farina, 80 g di fecola, 120 g di zucchero, 7 uova, scorza di limone.*
**Procedimento:** *Dividere i tuorli dagli albumi, montare i tuorli con metà dose dello zucchero e separatamente gli albumi con il resto dello zucchero. Mescolare senza smontare i due composti e incorporare farina e fecola precedentemente setacciate con la scorza di limone. Cucinare in forno a 175°C per 6'.*

**Per la meringa cremosa al caffè**
*250 g di Oro Caffè Arabica Rose miscela speciale per il Tiramisù, 1 g di xantana, 18 g di albumina.*
**Procedimento:** *Zuccherare il caffè a piacere e farlo raffreddare. Incorporare prima la xantana con il mixer a immersione,*

*far riposare il composto 5 minuti e incorporare l'albumina.*
*Adagiare il composto in una tasca da pasticciere*
*e formare le meringhe sulla carta forno*
*nel piano dell'essiccatore. Essiccare una sera a 60-65°C.*

**Per il caffè sabbiato**

*10 g d'acqua, 40 g di zucchero, 30 g di chicchi di caffè.*

***Procedimento:*** *Mettere in un pentolino comodo (basso e largo) acqua e zucchero, mescolare e portare a 110°C finché raggiunge un bollore consistente e mettere i chicchi. Spegnere il fuoco e mescolare bene finché lo zucchero non sabbia.*

**Per il gel di Ratafià**

*Ratafià di Ribolla gialla Collavini q.b.*

***Procedimento:*** *Mescolare 100 g di Ratafià con 3 g di xantana.*

**Composizione del piatto**

*Mettere in sifone la crema di Mascarpone con due cariche. In un piatto fondo creare tre palline di circa 20 grammi. Mettere i Savoiardi come collegamento delle tre palline di crema di Mascarpone con tre chicchi di caffè sabbiato. Lateralmente ad ogni pallina disporre una meringa di caffè. Coprire il tutto con un leggero strato di Ratafià e una spolverata di cacao.*

**Il distillato Nonino**

*GIOIELLO® distillato di miele di Agrumi.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 12°C.*

***Ilija*** *_Tarvisio (UD) _Via Priesnig, 17*
*Tel. +39 0428 645030 _www.ristorantegolfclub.com*

# TIRAMISÙ

**Ingredienti per 4 persone**

**Per il biscotto**
*180 g di albumi, 100 g di zucchero, 100 g di tuorlo,*
*15 g di zucchero invertito, 60 g di farina, 60 g di maizena.*
***Procedimento:*** *Montare albumi e zucchero, miscelare lo zucchero invertito con i tuorli leggermente sbattuti e unirli poi alla montata di albumi, alla farina e alla maizena. Stendere su placca da forno e cucinare a 200°C per 6'. Tagliare a misura.*

**Per il cilindro di Ratafià**
*200 g di Ratafià, 50 g di Ribolla gialla Collavini,*
*150 g di cioccolato al 70%, 100 g di burro di cacao.*
***Procedimento:*** *Creare con dell'acetato dei cilindri del diametro di 8 mm e lunghi 11, riempirli con la miscela di sciroppo e Ratafià e congelare. Sciogliere il cioccolato con il burro di cacao e glassare poi i cilindri di sciroppo.*

**Per la crema di Tiramisù**
*Per la base: 80 g di tuorlo, 120 g di zucchero, 50 ml di acqua.*
*Per la crema: 225 g di base Tiramisù, 300 g di Mascarpone,*
*200 g di panna, 5 g di colla di pesce.*
***Procedimento:*** *Portare a 121°C acqua e zucchero,*

*versarli sui tuorli e montare sino a quando il composto risulta tiepido. Mescolare poi la base con il Mascarpone e la panna semi montata. Da ultimo unite la colla di pesce precedentemente ammollata e sciolta.*

**Per la *glasse***

*150 g di cioccolato 70%, 100 g di burro cacao, 100 g di Ratafià.*

***Procedimento:*** *Avvolgere un foglio di acetato in un tubo di 5 cm di diametro e lungo 12 cm. Chiudere un'estremità per evitare che il composto fuoriesca. Riempire il tubo con la crema tiramisù, inserire al centro il cilindro di cioccolato e sciroppo, congelare i tubi. A parte sciogliere il cioccolato con il burro e glassarvi poi i cilindri di tiramisù.*

**Per il *bubble* di caffè**

*400 g di acqua al caffè, 11 g di bubble.*

***Procedimento:*** *Mixare i 3 ingredienti, riposare il composto per 8 ore in frigo e poi soffiare con una pompa da acquario.*

**Composizione del piatto**

*Spolverare il biscotto con il cacao amaro, adagiare su di esso il Tiramisù guarnito con briciole d'oro e completare con il bubble all'Oro caffè.*

**Il distillato Nonino**

*ÙE® Acquavite d'Uva La Riserva 'dei Cent'Anni' 14 anni in barriques e piccole botti sotto sigillo.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 15°C.*

***Là di Moret*** *_Udine _Viale Tricesimo, 276*
*Tel. +39 0432 545096 _www.ladimoret.it*

# TIRAMISÙ

*...di Andrea Canton, versione estiva*

**Ingredienti per 8 persone**

**Cremoso al Mascarpone e Ratafià di Ribolla gialla Collavini**
*Mascarpone 250 g, panna 250 g, Ratafià 170 g, tuorlo 80 g, colla di pesce 14 g, lime q.b., pan di Spagna 500 g, sale 1 g.*
***Procedimento:*** *Pesare tutti gli ingredienti. Inserire in un polsonetto la quantità di tuorlo, 150 g di Ratafià, sale e la scorza di un lime per ottenere uno zabaione. Unire la colla di pesce, filtrare e lasciare intiepidire. Lavorare con una frusta il Mascarpone e la quantità rimanente di Ratafià e inserire lo zabaione quasi freddo. Montare la panna e, in due tempi, amalgamarla alla crema di Mascarpone. Riempiere gli stampi cilindrici con il composto e inserire alla base il pan di Spagna.*

**Ristretto di fragola**
*Fragola 200 g, Ratafià 10 g, saccarosio 20 g, lime in zeste q.b, succo di lime 10 g.*
***Procedimento:*** *Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Tagliare a cubetti le fragole ed inserire in una bowl la quantità di saccarosio (che faciliterà l'azione igroscopica di estrazione dei succhi), il succo e la scorza di un lime. Lasciare riposare per qualche ora e unire il Ratafià. Filtrare il tutto.*

# LA PRIMULA

**Spuma di fragola**

*Centrifuga di frutti rossi (fragola e lampone) 300 g,*
*Ratafià 40 g, albume pastorizzato 110 g,*
*lime in zeste q.b, succo di lime 15 g.*

***Procedimento:*** *Inserire in un frullatore la centrifuga di frutti rossi, il Ratafià, il succo di 1 lime e le sue zeste e frullare. Semi-montare l'albume. In una bowl, alleggerire il composto rosso ottenuto con 1/3 dell'albume ed infine amalgamare i restanti 2/3. Mettere nel sifone.*

**Per la macedonia**

*Fragola 150 g, lamponi 150 g, lime 200 g, menta q.b.*

***Procedimento:*** *Lavare delle cime di menta. Pelare 1 lime a vivo e farlo a spicchi. Tagliare a metà i lamponi. Tagliare le fragole a spicchi. Tenere la frutta separata.*

**Composizione del piatto**

*Liberare il cremoso dallo stampo. Spostato rispetto al centro, mettere il cilindro in un bicchiere da brandy. Far cadere la macedonia di frutta e la menta in modo sovrapposto rispetto al cremoso e lasciare spazio per la spuma di fragole. Versare, senza innaffiare gli altri ingredienti, il Ratafià profumato alla fragola. Sifonare un po' di spuma a fianco dei frutti e finire con scorza di lime grattata.*

**Il distillato Nonino**

*FRUT® Acquavite di Lamponi.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 12°C.*

***La Primula*** *_San Quirino (PN) _Via San Rocco, 47*
*Tel. +39 0434 91005 _www.ristorantelaprimula.it*

# IL TIRAMISÙ

**Ingredienti per 4 persone**

**Per i Savoiardi**

*100 g di uova, 100 g di zucchero semolato,*
*100 g di farina 0, 10 g di amido di mais.*

***Procedimento:*** *Montare lo zucchero con le uova intere fino ad ottenere uno spumone. Aggiungere le farine setacciate, sistemare i Savoiardi sulla teglia e ricoprire con dello zucchero semolato. Dopo che avranno fatto la crosticina, infornare a 175°C per 8-10'.*

**Per la crema di Mascarpone**

*80 g di tuorli, 120 g di zucchero semolato, 35 g di acqua,*
*5 g di colla di pesce, 400 g di Mascarpone, 200 g di panna,*
*una bacca di vaniglia, Rhum.*

***Procedimento:*** *Montare i tuorli. Nel frattempo preparare lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero e portarlo a 118°C, versare a filo sui tuorli come per fare la meringa, aggiungere la colla di pesce ammollata e sciolta in un po' di Rhum. Aggiungere il Mascarpone e lasciare montare fino ad ottenere una crema omogenea. Al momento di assemblare il dolce, incorporare la panna montata alla crema di Mascarpone.*

# LA SUBIDA

**Per la gelatina di Ratafià di Ribolla gialla Collavini**

*150 g di Ratafià, 50 g di acqua, 6 g di colla di pesce.*

***Procedimento:*** *Ammollare la colla di pesce in acqua fresca; scaldare 50 gr di Ratafià e scioglierviene la colla di pesce strizzata. Aggiungere il composto al resto del Ratafià, lisciare su uno stampo e lasciare gelificare. Tagliare con un coppa pasta delle stesse dimensioni del Tiramisù.*

**Per la salsa di Ratafià**

*100 g di Ratafià, 1 g di pectina, 25 g di zucchero.*

***Procedimento:*** *Unire la pectina allo zucchero, mescolare il tutto con il Ratafià e portare ad ebollizione.*

**Composizione del piatto**

*Distribuire su della carta da forno gli stampi cilindrici per il Tiramisù. Posizionare sul fondo di ogni stampo un disco di gelatina. Riempire una sacca da pasticceria con la crema di Mascarpone e, con l'aiuto di questa, stendere un leggero strato di crema sulla gelatina stessa. Bagnare i Savoiardi nel caffè e adagiarli sulla crema. Ripetere l'operazione per 3 volte. Disporre il Tiramisù sul piatto di servizio, guarnire con alcuni bottoni di salsa di Ratafià e una generosa grattugiata di cioccolato fondente; una spruzzata di lamponi essiccati per un gioco di colori.*

**Il distillato Nonino**

*ÙE® Acquavite d'Uva Anniversary Riserva Monovitigni®*
*5 anni in barriques e piccole botti sotto sigillo.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 15°C.*

***La Subida*** *_Cormòns (GO) _Via Subida, 52*
*Tel. +39 0481 60531 _www.lasubida.it*

# COLLAVINI, **MASCARPONE**

*... e Oro Caffè*

**Ingredienti per 4 persone**

**Per il semifreddo al Ratafià Ribolla gialla Collavini:**
*40 g di Ratafià Collavini, 130 g di panna, 3,2 g di colla di pesce, 34 g di albume, 68 g di zucchero, 20 g di acqua.*
**Procedimento:** *Fare uno sciroppo e versarlo sugli albumi semi-montati. Lasciare raffreddare e aggiungere il Ratafià nella meringa all'italiana. Ammollare e poi sciogliere la colla di pesce, unirla al composto mescolando dolcemente. Alla fine aggiungere la panna semimontata, versare in stampi piramidali e congelare.*

**Per il pan di Spagna**
*40 g di uova, 18 g di zucchero, zest di limone, 24 g di farina 00, 4 g di fecola di patate.*
**Procedimento:** *Montare uova e zucchero in planetaria scaldando leggermente il composto con un cannello da cucina. Aggiungere lo zest di limone. A fine montata, unire le farine precedentemente setacciate e mescolare a mano delicatamente. Cuocere a 175°C per 20 minuti in una tortiera.*

**Per la crema al Mascarpone e Oro Caffè Arabica Rose miscela speciale per il *Tiramisù***
*60 g di Mascarpone, 14 g di caffè ristretto, 10 g di Ratafià, 16 g di albume, 34 g di zucchero, 10 g di acqua.*

## LA TAVERNA

***Procedimento:*** *Fare uno sciroppo con acqua e zucchero e cuocere fino a 121°C, versare sugli albumi semimontati in planetaria. Mescolare col Mascarpone e caffè, aggiungere il Ratafià e la meringa all'italiana fredda.*

**Per lo sciroppo all'Oro Caffè**

*40 g di Oro caffè ristretto, 8 g di acqua, 8 g di zucchero, 8 g di Ratafià.*

***Procedimento:*** *Portare a bollore il tutto e lasciare raffreddare.*

**Per la cialda al caffè**

*50 g di farina di mandorle, 100 g di zucchero, 24 g di farina 00, 40 g di Oro caffè espresso ristretto, 50 g di burro fuso.*

***Procedimento:*** *Unire tutti gli ingredienti mescolando energicamente. Lasciare raffreddare, stendere su silpat con spessore 2 mm, cuocere 10 minuti a 180°C.*

**Composizione del piatto**

*Bagnare un quadrato di pan di Spagna con lo sciroppo al caffè. Stendere la crema Mascarpone sul pan di Spagna e sopra il semifreddo. In punta mettere un pezzo di cialda. Completare con ciuffi di crema Mascarpone e pezzetti di cialda. Formare una "S" con una mistura di caffè in polvere e zucchero a velo.*

**Il distillato Nonino**

*ÙE® Acquavite d'Uva La Riserva 'dei Cent'Anni'*
*14 anni in barriques e piccole botti sotto sigillo.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 15°C.*

***La Taverna*** *_Colloredo di M.te Albano (UD) _Piazza Castello, 2*
*Tel. +39 0432 889045 _www.ristorantetaverna.it*

# NUVOLE DI **TIRAMISÙ**

*... al profumo di Ratafià Collavini*

**Ingredienti per 4 persone**

***Per la crema***
*225 g di Mascarpone, 125 g di panna fresca,*
*200 g di Ratafià di Ribolla gialla Collavini, 3 tuorli d'uovo.*

***Per la finitura***
*Savoiardi fatti in casa e Oro Caffè Arabica Rose*
*espresso miscela speciale per il Tiramisù.*

**Procedimento**

*In una caraffa mettere tutti gli ingredienti*
*per la crema e frullare bene con il minipimer.*
*Mettere la crema in un sifone da litro,*
*chiudere e caricare con due bombolette di gas.*
*Agitare bene e far riposare in frigo almeno un'ora*

# LA TORRE

**Composizione del piatto**

*Preparare il caffè e, ben caldo, immergervi mezzo Savoiardo.*
*Sistemarlo sul piatto, "spumarci" sopra la crema e spolverare di cacao mescolato con polvere di caffè tostata.*
*Servire quattro mezzi Savoiardi a testa.*

**Il distillato Nonino**

*Collezione Nonino – ÙE® Acquavite d'Uva Cru Monovitigno® Picolit.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 12°C.*

***La Torre*** *_Spilimbergo (PN) _Piazza Castello, 8*
*Tel. +39 0427 50555 _www.ristorantelatorre.net*

# MOUSSE AL CAFFÈ

*... affogata nella crema al Mascarpone*
*al Ratafià Collavini e Savoiardo al cacao*

**Ingredienti per 4 persone**

**Per il Savoiardo al cacao**
*270 g di albumi, 250 g di zucchero, 180 g di tuorli,*
*200 g di farina, 50 g di cacao amaro.*
***Procedimento:*** *Montare albumi e zucchero.*
*Unire i tuorli sbattuti. Aggiungere la farina e il cacao.*
*Disporre il composto con un cucchiaio*
*su carta forma facendo dei piccoli rettangoli.*
*Infornare subito a 170°C per 12'.*

**Per la crema al Mascarpone**
*250 g di Ratafià di Ribolla gialla Collavini, 150 g di tuorli,*
*400 g di Mascarpone, 400 g di panna montata.*
***Procedimento:*** *Sbattere i tuorli con il Ratafià*
*e in un pentolino scaldare fino a 85°C.*
*Raffreddare il composto montandolo in planetaria.*
*Unire il Mascarpone e, alla fine, la panna montata.*

# LOKANDA DEVETAK

**Per la mousse all'Oro Caffè Arabica Rose**
**miscela speciale per il Tiramisù.**
*250 g di panna montata, 1 cucchiaio di zucchero,*
*1 cucchiaio di pasta al caffè.*
***Procedimento:*** *Alla panna montata unire*
*lo zucchero e la pasta al caffè.*

**Composizione del piatto**

*In una ciotola disporre la crema al Mascarpone.*
*Al centro la pallina di mousse al caffè.*
*Un ciuffo di panna montata, un Savoiardo*
*e spolverizzare di polvere di Oro Caffè.*

**Il distillato Nonino**
*Grappa Riserva 8 anni in barriques*
*e piccole botti sotto sigillo.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 15°C.*

***Lokanda Devetak*** *_San Michele del Carso (GO)*
*Tel. +39 0481 882488 _www.devetak.com*

# TIRAMISÙ

*... Ribolla gialla e castagne*
*(versione autunnale)*

**Ingredienti per 4 persone**

**Per il biscotto**
*1 tazzina di Oro Caffè Arabica Rose miscela speciale per il Tiramisù, 2 uova, 63 g di zucchero, 63 g di burro, 100 g di farina 00, 8 g di lievito per dolci.*

**Per la crema**
*50 g di Ratafià di Ribolla gialla Collavini, 1 tuorlo d'uovo, 1 albume a neve ferma, 100 g di Mascarpone, 100 g di castagne lessate e pulite.*

**Procedimento**

***Per le perle di Ratafià Collavini***
*Sciogliere l'agar agar nel Ratafià, colare con il contagocce nell'olio di semi, scolare e sciacquare.*

***Per il biscotto***
*Montare le uova con lo zucchero. Unirvi il burro sciolto, l'Oro Caffè freddo, la farina e il lievito. Mescolare il tutto: la pasta deve risultare fluida e senza grumi.*

## SALE E PEPE

*Foderare una teglia rettangolare con carta forno, stendere la pasta uniformemente, cuocere in forno statico a 180°C per 18'. Lasciare raffreddare e ritagliare dei dischi con il coppa pasta della misura del bicchiere in cui si assemblerà il dolce.*

***Per la crema di Mascarpone***
*Montare i bianchi a neve. Montare i tuorli con il Ratafià, unirvi il Mascarpone, mescolare, unire i bianchi a neve e tenere al fresco.*

***Per le castagne***
*In una padella antiaderente ripassare le castagne con il Ratafià e glassare.*

**Composizione del piatto**

*Sul fondo del bicchiere adagiare il disco di biscotto, disporre la crema, spezzettare le castagne ripassate al Ratafià e continuare alternando gli strati. Terminare con le castagne e guarnire con le perle di Ratafià e un pizzico di Oro Caffè in polvere.*

**Il distillato Nonino**
*GIOIELLO® distillato di miele di Castagno.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 12°C.*

***Sale e Pepe*** *_Stregna (UD) _Via Capoluogo, 19*
*Tel. +39 0432 724118 _alsalepepe@libero.it*

# IL MIO TIRAMISÙ

*... con il Ratafià Collavini*
*e germogli di cetriolo.*

**Ingredienti per 4 persone**

*3 tuorli d'uovo, 75 g di zucchero, 250 g di Mascarpone,*
*250 g di panna fresca,1 foglio di colla di pesce,*
*10 biscotti Savoiardi, cacao in polvere q.b., caffè espresso*
*Oro Caffè Arabica Rose miscela speciale per Tiramisù.*

**Per il Ratafià di Ribolla gialla Collavini:**
*300 ml di Ratafià, 100 ml di panna fresca,*
*1/2 foglio di colla di pesce,*
*un cucchiaino di succo di limone, una vaschetta*
*di borage cress (germogli di cetriolo),*
*un sifone "montapanna" ISI.*

**Procedimento**

*Per la crema al Mascarpone*
*Procedere come per un normale Tiramisù, ovvero portare lo zucchero a 121° C con pochissima acqua, aggiungere i fogli di colla di pesce precedentemente ammollati in acqua fredda, versare a filo sui tuorli d'uovo e montare fino al raddoppio della massa.*

# VITELLO D'ORO

*Incorporare il Mascarpone ed infine*
*la panna montata al 70%. Amalgamare bene il composto*
*e conservare in frigorifero.*

***Per il Ratafià***
*Portare a ebollizione 50 ml di Ratafià, aggiungere la colla*
*di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda,*
*aggiungere il restante Ratafià freddo, la panna fresca*
*e il succo di mezzo limone. Versare il tutto*
*in un sifone ISI e caricare con due bombole di protossido*
*di azoto. Agitare bene e conservare in frigorifero.*

**Composizione del piatto**

*Mettere un po' di crema sul piatto fondo con l'aiuto*
*di un cerchio, cospargere di cacao in polvere,*
*mettere il biscotto, fare un Oro Caffè espresso*
*e versarlo sopra il biscotto lentamente, in modo che*
*s'inzuppi e vada ad abbracciare la crema al Mascarpone.*
*Con il sifone cospargere sopra il biscotto il Ratafià*
*e terminare con qualche foglia di germoglio di cetriolo.*

**Il distillato Nonino**

*ÙE® Acquavite d'Uva La Riserva 'dei Cent'Anni'*
*14 anni in barriques e piccole botti sotto sigillo.*

*Il bicchiere* *Temperatura di servizio: 15°C.*

***Vitello d'Oro*** *_Udine _Via E. Valvason, 4*
*Tel. +39 0432 508982 _www.vitellodoro.com*

# ... e la storia continua

## IL LAVORO DI RICERCA DELLA DOCUMENTAZIONE E LA PREPARAZIONE

degli atti per arrivare all'inserimento del *Tiramisù* nell'elenco nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali (P.A.T.), è stato lungo e impegnativo. A questo hanno concorso Enti e persone. (Decreto ministeriale del 14.07.2017 pubblicato in GU il 29/07/17. "Aggiornamento nell'elenco nazionale ai sensi dell'art. 12 comma 1 della legge 12/12/2016 n. 238 in vigore dal 1 agosto. Il *Tiramisù* è al n. 137 dell'elenco"). Tutto ciò è stato reso possibile anche grazie all'iniziativa della Delegazione di Udine dell'Accademia italiana della cucina e all'impegno della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia che, tramite l'Ersa e la Direzione centrale per le risorse agricole, ittiche e forestali, ne ha seguito l'iter. Oltre all'impegno dell'assessore alle risorse Agricole Cristiano Shaurli che ha dichiarato: «Riconoscere definitivamente l'origine friulana del *Tiramisù* oltre che avere una forte valenza culturale, sancisce definitivamente il legame tra *Tiramisù* e Friuli Venezia Giulia. Ora la sfida è che possa rappresentare un valore aggiunto per i nostri ristoratori e per il prestigio enogastronomico dell'intera regione». L'invito dell'Assessore Shaurli "a fare qualcosa per difendere il nostro *Tiramisù*", come ha detto Manlio Collavini, ispiratore della nostra *commedia golosa*, "in quanto può essere un biglietto da visita molto importante sia sotto il profilo culturale sia per il nostro comparto enogastronomico e turistico", è stato ascoltato. Inoltre, queste iniziative sono tra loro coordinate, tant'è che su questa Monografia è stato riservato il giusto spazio al Progetto *Tiramisù Dolce Carnia*.

## DELEGAZIONE DI UDINE DELL'ACCADEMIA DELLA CUCINA ITALIANA.

Una mole importantissima del lavoro di ricerca l'hanno svolta, come accennato, gli Accademici della Cucina italiana di Udine, guidati dal presidente Massimo Percotto, al quale lasciamo la parola affinché c'illustri il metodo di lavoro seguito e quanto fatto.

*Il Tiramisù, nella sua versione "classica" a base di biscotti savoiardi inzuppati nel caffè e crema di mascarpone, zucchero e uova, con spolvero di cacao, è divenuto ormai un dolce "globale"; sia la sua origine sia la sua storia sono state però spesso oggetto di contese e controversie.*

*È auspicabile che anche nel campo della gastronomia, nel condurre una ricerca storica seria e approfondita su un alimento od una pietanza, non ci si basi solo su ricordi personali o su testimonianze verbali o scritte di chi "ne ha sentito parlare", ma vada ricercata della documentazione attendibile e tangibile sull'origine, sull'evoluzione e sull'impiego di quel prodotto. Solo dopo un riscontro positivo a tale ricerca si potrà affermarne, con un sufficiente grado di certezza, la paternità.*

*Nel caso del Tiramisù, la cui ricetta reca spunti in dolci simili del XIX secolo soprattutto nell'area asburgica, ma anche in alcuni "classici" delle pasticcerie italiana e francese, le delegazioni di Udine e Gorizia dell'Accademia Ita-liana della Cucina hanno ritenuto opportuno indagare esaustivamente su due fronti.*

*Il primo ha riguardato il nome, indiscussa fonte di successo nella sua diffusione mondiale, e di conseguenza l'individuazione del soggetto che glielo abbia attribuito per la prima volta.*

*Il secondo ha avuto come oggetto la particolarità data dall'utilizzo del mascarpone, un formaggio lombardo altamente deperibile e pertanto poco diffuso sino agli anni '60 fuori del territorio di produzione, ma ingrediente fondamentale per la realizzazione del Tiramisù classico.*

*Già nel convegno del 2015 "I dolci come incontro di genti e di civiltà: i casi della gubana, dello strudel e del tiramisù", furono esibite prove documentali e argomentazioni a favore dell'origine friulana del dolce. Tali risultati vennero poi ripresi e completati dalla coppia di giornalisti piemontesi Clara e Gigi Padovani che, a fronte di un'ineccepibile inchiesta durata due anni, pubblicarono nel 2016 il loro "Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato", scritto che confermò in pieno le ricerche svolte. In sintesi:*

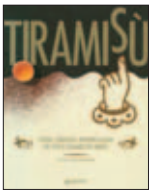
*> Il nome "Tirime Su" fu attribuito per la prima volta da un gruppo di avventori triestini a un semifreddo in coppa, a base di pan di Spagna imbevuto nel Marsala,*

*crema di zabaione e crema di cioccolato, creato da Mario Cosolo, cuoco e titolare del locale "Locanda Al Vetturino" di Pieris d'Isonzo (GO). La prova più evidente è una foto del 1950 che ritrae un poster con il nome del dolce.*
*> Il dolce in trancio a base di savoiardi imbevuti nel caffè, crema di mascarpone e uova, fu battezzato "Tiramisù" per la prima volta a Tolmezzo (UD) nel 1953 da alcuni avventori, riferendosi alla Trancia al Mascarpone presente nel menu dell'Albergo ristorante Roma da alcuni anni e creato dalla cuoca - nonché coniuge del titolare del locale - Norma Pielli in Del Fabbro. Le prove più eclatanti sono un menu del 1952 e una comanda con ricevuta del 1959 nella quale appare la dicitura "Tiramisù".*
*A coronamento della ricerca svolta, abbiamo deciso di richiedere la qualifica di P.A.T. del Friuli Venezia Giulia per il Tiramisù, ovviamente nelle due versioni e fornendo ineccepibile documentazione sia sulla sua origine che sulla sua tradizionale preparazione in Regione sin da quegli anni. Il riconoscimento è puntualmente arrivato dal Ministero per le Politiche agricole, alimentarie e forestali con Decreto del 14.07.2017.*



## I LIBRI SUL TIRAMISÙ

Molto del lavoro fatto dagli Accademici della cucina è servito come documentazione di partenza agli autori – che ringraziamo – di due libri che ci sono stati molto utili per dipanare la matassa dai numerosi tentativi di sovrapposizioni e distrazioni storiche, il che ci ha permesso di scrivere la pièce *Il Tiramisù, una commedia golosa*.




Il primo testo è quello uscito nel 2016 e redatto dai coniugi piemontesi Chiara e Gigi Padovani, ***Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato.*** Giunti Editore. Un lavoro che si svolge tra il Friuli Venezia Giulia e il Veneto e che poi spazia oltre questi confini portandoci, con il *Tiramisù*, in giro per il mondo.

Il secondo è stato pubblicato nel 2017, da Pier Giuseppe Avanzato: ***Il Tiramisù, Tolmezzo e la Carnia*** (Andrea Moro Editore, 2017). Medico chirurgo ed endoscopista digestivo, in pensione, Avanzato, di origine emiliana, vive a Tolmezzo dal 1977 e parla anche il friulano. Si definisce curioso per natura, estimatore della buona cucina". Ha raccolto una mole enorme di documentazione sul *Tiramisù* di Norma Pielli, in questo aiutato anche dal di lei figlio, Mario Del Fabbro.

## IL PROGETTO *TIRAMISÙ DOLCE CARNIA*

La bontà del *Tiramisù* è contagiosa, a tal punto d'aver suscitato nei carnici un fremito di orgoglio del territorio.

Grazie all'intelligente regia della Camera di Commercio di Udine che ha varato - in partnership con la Confcommercio di Udine-delegazione di Tolmezzo - un progetto per la valorizzazione del *Tiramisù* originale, quello della signora Norma Pielli. Con una serie di iniziative che hanno come obbiettivo di valorizzare il dolce sotto il profilo sia della qualità e dell'originalità sia turistico, coinvolgendo in tal modo le aziende che il *Tiramisù* intendono produrlo, somministrarlo, commercializzarlo. È stato, pertanto, preparato un disciplinare, del quale qui diamo una sintesi.

Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali del 14 luglio 2017, e quindi nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Friuli Venezia Giulia:

- la versione *bisiaca* (conosciuta anche come "Coppa Vetturino"), documentata a Pieris (trattoria al Vetturino) sin dal 1950.
- la versione carnica (ovvero quella "Classica"), documentata a Tolmezzo (Albergo Ristorante Roma) in quegli stessi anni '50, si elencano le norme che è necessario rispettare per poter entrare a far parte del progetto stesso.

**• Ingredienti per 10/12 persone**

Ingredienti e proporzioni sono fondamentali e da rispettare per fare la richiesta di adesione:

> 4 tuorli d'uovo oppure gr 80/100 di uova pastorizzate;
> 4 albumi d'uovo montati a neve oppure gr 120/140 di albume pastorizzato;
> 300 g di zucchero bianco;
> 500 g di Mascarpone;
> 40/45 Savoiardi;
> q.b. di caffè amaro freddo;
> cacao amaro.

**• Note tecniche per la preparazione**

Il *Tiramisù* "versione carnica" è un dolce al cucchiaio che si prepara a freddo e di rapida esecuzione alla quale tutti i sottoscrittori dovranno uniformarsi.

**• Preparazione**

La ricetta originale prevede i seguenti passaggi:
> sbattere i tuorli assieme allo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, quasi bianco,
> unire un po' alla volta il mascarpone e mescolare delicatamente dal basso verso l'alto,
> aggiungere gli albumi d'uovo precedentemente montati a neve formando un impasto soffice ed omogeneo;
> inzuppare i savoiardi nel caffè amaro avendo cura di sgocciolarli per evitare che il biscotto sia troppo imbibito;
> adagiare i savoiardi imbevuti nel caffè in una pirofila o vaschetta, ricoprire con uno strato di crema, creare un secondo strato di savoiardi imbevuti nel caffè (si possono posizionare anche in senso contrario ai precedenti) e di nuovo una copertura uniforme di crema. Mettere il contenitore in frigorifero per 12 ore, al momento di servire spolverare con il cacao amaro.
> Note tecniche: per montare velocemente gli albumi a neve, portarli ad una temperatura di 30-35°C, utilizzare metà dello zucchero cominciando con 50 g Sbattere gli albumi energicamente e successivamente aggiungere il rimanente zucchero un po' alla volta.
> Note tecniche: per montare velocemente gli albumi a neve, portarli ad una temperatura di 30-35°C, utilizzare metà dello zucchero cominciando con 50 g Sbattere gli albumi energicamente e successivamente aggiungere il rimanente zucchero un po' alla volta.
> Il prodotto finito va conservato rigorosamente in frigorifero ad una temperatura minima di 1,5°-2°C.
> Può essere conservato anche in congelatore utilizzando l'abbattitore e portandolo a -18°C. La temperatura dev'essere misurata all'interno del dolce onde evitare il formarsi di cristallini. Riporlo successivamente nel congelatore. Prima dell'utilizzo trasferirlo nel frigorifero a temperatura di 1,5-2° C per circa 2 ore e mezzo.

**• Presentazione**

Per la somministrazione diretta al consumatore il prodotto dovrà essere servito nella classica forma a mattoncino e potrà essere accompagnato dai materiali promozionali del progetto.

**• Domanda di partecipazione**

Le aziende appartenenti ai settori che si occupano di produzione, somministrazione, commercializzazione e che intendono proporre il Tiramisù originale possono fare domanda di adesione al progetto, che dovrà essere presentata da quelle con sede legale od operativa nella provincia di Udine, in regola con la denuncia d'inizio dell'attività e con il pagamento del diritto annuale camerale. La domanda dovrà essere compilata sull'apposito modulo, dove dovranno indicare, fra l'altro:

> anagrafe e tipologia dell'impresa,

> adesione al progetto, ovvero il coinvolgimento negli eventi e nelle manifestazioni che verranno organizzate,

> impegno a partecipare ad attività formative che si riterrà opportuno realizzare.

Agli aderenti sarà consegnata una targa recante il logo e dovrà essere esposta all'esterno del locale; verranno inoltre concordati altri supporti promozionali di progetto che andranno utilizzati con gli scopi previsti.

• La Camera di Commercio di Udine si riserva di controllare l'esistenza dei requisiti richiamati nel presente disciplinare anche in tempi successivi per accertare la sussistenza e la continuità degli stessi.

• È stata predisposta una confezione che tutti i partecipanti dovranno usare per per l'asporto e la spedizione del dolce in questione.

**I Solisti del Gusto**

1_**Al Gallo** Pordenone
2_**Al Grop** Tavagnacco
3_**Al Lido** Muggia
4_**Al Paradiso** Paradiso di Pocenia
5_**Al Ponte** Gradisca d'Isonzo
6_**All'Androna** Grado
7_**Campiello** S. Giovanni al Natisone
8_**Carnia** Venzone
9_**Costantini** Collalto di Tarcento
10_**Da Nando** Mortegliano
11_**Da Toni** Gradiscutta di Varmo
12_**Ilija** Tarvisio
13_**Là di Moret** Udine
14_**La Primula** S. Quirino
15_**La Subida** Cormòns
16_**La Taverna** Colloredo di M. A.
17_**La Torre** Spilimbergo
18_**LoKanda Devetak** San Michele del Carso
19_**Sale e Pepe** Stregna
20_**Vitello d'Oro** Udine

**Al Gallo**
Pordenone
Via San Marco, 10
Telefono: +39 0434 521610
info@ristorantealgallo.com
www.ristorantealgallo.com

**Al Grop**
Tavagnacco (Ud)
Via Matteotti, 7
Telefono: +39 0432 660240
info@algrop.net
www.algrop.net

**Al Lido**
Muggia (Ts)
Via Battisti, 22
Telefono: +39 040 273339
infohotellido@tiscalinet.it
www.hotellidomuggia.com

**Al Paradiso**
Paradiso di Pocenia (Ud)
Via S. Ermacora, 1
Telefono: +39 0432 777000
info@trattoriaparadiso.it
www.trattoriaparadiso.it

**Al Ponte**
Gradisca d'Isonzo (Go)
Viale Trieste, 122
Telefono: +39 0481 99213
info@albergoalponte.it
www.albergoalponte.it

**All'Androna**
Grado (Go)
Via Calle Porta Piccola, 6
Telefono: +39 0431 80950
info@androna.it
www.androna.it

**Campiello**
San Giovanni al Natisone (Ud)
Via Nazionale, 40
Telefono: +39 0432 757910
info@ristorantecampiello.it
www.ristorantecampiello.it

**Carnia**
Venzone (Ud)
Via Canal del Ferro, 28
Telefono: +39 0432 978013
info@hotelcarnia.it
www.hotelcarnia.it

**Costantini**
Collalto di Tarcento (Ud)
Via Pontebbana, 12
Telefono: +39 0432 792004
info@albergocostantini.com
www.albergocostantini.com

**Da Nando**
Mortegliano (Ud)
Via Divisione Julia, 14
Telefono: +39 0432 760187
info@danando.it
www.danando.it

**Da Toni**
Gradiscutta di Varmo (Ud)
Via Sentinis, 1
Telefono: +39 0432 778003
info@datoni.net
www.datoni.net

**Ilija**
Tarvisio (Ud),
Via Priesnig, 17
Telefono: +39 0428 645030
ilija@libero.it
www.ristorantegolfclub.com

**Là di Moret**
Udine
Viale Tricesimo, 276
Telefono: +39 0432 545096
hotel@ladimoret.it
www.ladimoret.it

**La Primula**
San Quirino (Pn)
Via San Rocco, 47
Telefono: +39 0434 91005
info@ristorantelaprimula.it
www.ristorantelaprimula.it

**La Subida**
Cormòns (Go)
Via Subida, 52
Telefono: +39 0481 60531
info@lasubida.it
www.lasubida.it

**La Taverna**
Colloredo di M.te Albano (Ud)
Piazza Castello, 2
Telefono: +39 0432 889045
info@ristorantelataverna.it
www.ristorantelataverna.it

**La Torre**
Spilimbergo (Pn)
Piazza Castello, 8
Telefono: +39 0427 50555
info@ristorantelatorre.net
www.ristorantelatorre.net

**Lokanda Devetak**
San Michele del Carso (Go)
Telefono: +39 0481 882488
info@devetak.com
www.devetak.com

**Sale e Pepe**
Stregna (Ud)
Via Capoluogo, 19
Telefono: +39 0432 724118
alsalepepe@libero.it

**Vitello d'Oro**
Udine
Via E. Valvason, 4
Telefono: +39 0432 508982
info@vitellodoro.com
www.vitellodoro.com

## Vignaioli e Distillatori

1_**Bastianich**
Cividale del Friuli
2_**Castello di Spessa**
Capriva del Friuli
3_**Dario Coos** Nimis
4_**Di Leonardo** Ontagnano
5_**Edi Keber** Cormòns
6_**Ermacora** Premariacco
7_**Eugenio Collavini**
Corno di Rosazzo
8_**Forchir**
Camino al Tagliamento
9_**Gradis'ciutta**
San Floriano del Collio
10_**Jermann**
Villanova di Farra
11_**La Viarte** Prepotto
12_**Livio Felluga** Cormòns
13_**Livon**
S. Giovanni al Natisone
14_**Marco Felluga**
Gradisca d'Isonzo
15_**Petrussa** Prepotto
16_**Ronco delle Betulle**
Manzano
17_**Sirch**
Cividale del Friuli
18_**Venica & Venica**
Dolegna del Collio
19_**Villa Parens**
Farra d'Isonzo
20_**Vistorta** Sacile
21_**Zidarich**
Duino Aurisina
22_**Nonino Distillatori**
Percoto

**Bastianich**
Cividale del Friuli (Ud)
Località Gagliano - Via Darnazzacco, 44/2
Telefono: +39 0432 700943
winery@bastianich.com
www.bastianich.com

**Castello di Spessa**
Capriva del Friuli (Go) - Via Corona, 62
Telefono: +39 0481.60445
info@paliwines.com
www.paliwines.com

**Dario Coos**
Nimis (Ud) - Via Ramandolo, 5
Telefono: +39 0432 790320
info@dariocoos.it
www.dariocoos.it

**Di Lenardo**
Ontagnano (Ud) - Piazza Battisti, 1
Telefono: +39 0432 928633
info@dilenardo.it
www.dilenardo.it

**Edi Keber**
Cormòns (Go) - Località Zegla, 17
Telefono: +39 0481 61184
edi.keber@virgilio.com
www.edikeber.it

**Ermacora**
Premariacco (Ud)
Località Ipplis - Via Solzaredo, 9
Telefono: +39 0432 716250
info@ermacora.it
www.ermacora.it

**Eugenio Collavini**
Corno di Rosazzo (Ud)
Via della Ribolla Gialla, 2
Telefono: +39 0432 753222
collavini@collavini.it
www.collavini.it

**Forchir**
Camino al Tagliamento (Ud)
Località Casali Bianchini, 1
Telefono: +39 0427 96037
forchir@forchir.it
www.forchir.it

**Gradis'ciutta - Robert Princic**
San Floriano del Collio (GO)
Località Giasbana, 32/a
Telefono: +39 0481 390237
info@gradisciutta.com
www.gradisciutta.eu

**Jermann**
Villanova di Farra (Go)
Via Monte Fortino, 21
Telefono: +39 0481 888080
info@jermann.it
www.jermann.it

**La Viarte**
Prepotto (Ud)
Via Novacuzzo, 50
Telefono: +39 0432 759458
laviarte@laviarte.it
www.laviarte.it



**Livio Felluga**
Cormòns (Go)
Via Risorgimento, 1
Telefono: +39 0481 60203
info@liviofelluga.it
www.liviofelluga.it

**Livon**
San Giovanni al Natisone (Ud)
Via Montarezza, 33
Telefono: +39 0432 757173
info@livon.it
www.livon.it

**Marco Felluga**
Gradisca d'Isonzo (Go)
Via Gorizia, 121
Telefono: +39 0481 99164
info@marcofelluga.it
www.marcofelluga.it

**Petrussa**
Prepotto (Ud)
Via Albana, 49
Telefono: +39 0432 713192
petrussa@petrussa.it
www.petrussa.it

**Ronco delle Betulle**
Manzano (Ud)
Località Rosazzo
Via A. Colonna, 24
Telefono: +39 0432 740547
info@roncodellebetulle.it
www.roncodellebetulle.it

**Sirch**
Cividale del Friuli (Ud)
Via Fornalis, 277
Telefono: +39 0432 709835
info@sirchwine.com
www.sirchwine.com

**Venica & Venica**
Dolegna del Collio (Go)
Località Cerò, 8
Telefono: +39 0481 61264
info@venica.it - www.venica.it

**Villa Parens**
Farra d'Isonzo (Go)
Via Dante, 69
Telefono: +39 0481 888198
maison@villaparens.com
www.villaparens.com

**Vistorta**
Sacile (Pn)
Via Vistorta, 82
Telefono: +39 0434 71135
vistorta@vistorta.it - www.vistorta.it

**Zidarich**
Duino Aurisina (Ts)
Località Prepotto
Telefono: +39 040 201223
info@zidarich.it -www.zidarich.it

**Nonino Distillatori**
Percoto (Ud)
Via Aquileia, 104
Telefono: +39 0432 676331
info@nonino.it - www.nonino.it

## Gli Artigiani del Gusto

1_**Dall'Ava Bakery Maria Vittoria**
San Pietro al Natisone
2_**Dentesano** Percoto
3_**Dok Dall'Ava**
San Daniele del Friuli
4_**Friultrota**
San Daniele del Friuli
5_**Il Forno** Tarcento
6_**Jolanda de Colò**
Palmanova
7_**Latteria Cividale**
Cividale del Friuli
8_**Molino Zoratto**
Codroipo
9_**Muzzana Amatori Tartufi**
Muzzana del Turgnano
10_**Oro Caffè** Tavagnacco
11_**Scian** Cordenons
12_**Simeoni** Udine
13_**Aceto Sirk** Cormòns
14_**Snaidero Mirco** Mels

15_**Cividin Viaggi** Trieste
16_**Globus** Percoto
17_**GP Eventi** Buia
18_**Lavanderia Lis**
San Vito al Tagliamento

**Dall'Ava Bakery Maria Vittoria**
*Prodotti da forno*
San Pietro al Natisone (Ud)
Località Ponte San Quirino
Telefono: +39 0432 727585
fornodallava@dallava.com

**Dentesano**
*Prosciutti cotti*
Percoto (Ud)
Via Aquileia, 89
Telefono: +39 0432 676397
info@dentesano.it
www.dentesano.it

**Dok Dall'Ava**
*Prosciutto di San Daniele*
San Daniele del Friuli (Ud)
Via Gemona, 29
Telefono: +39 0432 957335
info@dokdallava.com
www.dokdallava.com

**Friultrota**
San Daniele del Friuli (Ud)
Via Aonedis, 10
Telefono: +39 0432 956560
info@friultrota.it
www.friultrota.it

**Il Forno**
*Panificio e pasticceria*
Tarcento (Ud)
Via A. Morgante, 32
Telefono: +39 0432 785654

**Jolanda de Colò**
*Specialità gastronomiche*
Palmanova (Ud)
Via 1° Maggio, 21,
Telefono: +39 0432 920321
info@jolandadecolo.it
www.jolandadecolo.it

**Latteria Cividale**
Cividale del Friuli (Ud)
Via Gorizia, 17
Telefono: +39 0432 731218
info@latteriacividale.it
www.latteriacividale.it

**Molino Zoratto**
Codroipo (Ud)
Via Molini, 70
Telefono: +39 0432 906143

**Muzzana Amatori Tartufi**
Muzzana del Turgnano (Ud)
Via San Giorgio, 52
info@muzzanamatoritartufi.it
www.muzzanamatoritartufi.it

**Oro Caffè**
Tavagnacco (Ud)
Via Perugia, 6
Telefono: +39 0432 573535
info@orocaffe.com
www.orocaffe.com





**Scian Gelateria**
Cordenons (Pn)
Via Sclavons, 75
Telefono: +39 0434 580103
insolitogelato@scian.it
www.scian.it

**Simeoni Pasticceria**
Udine
Via Mantica, 15
Telefono: +39 0432 502505
simeoni.pasticceria@gmail.com
www.simeonipasticceria.com

**Aceto Sirk**
Cormòns (Go)
Via Subida, 52
Telefono: +39 0481 60531
sirk@acetosirk.it
www.acetosirk.it

**Cividin**
*Agenzia viaggi*
*turismo enogastronomico*
Trieste
Via Imbriani, 11
Telefono: +39 040 3789111
info@cividinviaggi.it
www.cividin.it

**Globus**
*Noleggio atterzzature per catering*
Percoto (Ud)
Via A. Sello, 4
Telefono: +39 333 5739951
afurlan@globuscatering.it
www.globuscatering.it

**GP Eventi di Gerry Paredes**
Buia (Ud)
Via S. Stefano, 11
Telefono: +39 349 6701356
info@gp-eventi.it
www.gp-eventi.it

**Lis Lavanderia**
*Per tovaglie di qualità*
San Vito al Tagliamento (Pn)
Via Clauzetto, 12
Telefono: +39 0434 85053
www.lavanderialis.com

**Snaidero Mirco**
*Affettatrici artigianali*
Mels (Ud)
Via della Filanda, 10
Telefono: +39 0432 889041

FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

viale Duodo, 5
33100 Udine - Italy
tel. +39.0432.538752
fax +39.0432.530052
www.friuliviadeisapori.it
info@friuliviadeisapori.it

ersa
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

Camera di Commercio Udine

FRIULI FUTURE FORUM

Provincia di Udine
Provincie di Udin

**Walter Filiputti**
Docente
di enogastronomia
presso l'Università
di Udine - Dipartimento
di studi umanistici e
del patrimonio culturale -
nel master biennale
*Gestione del turismo*
*culturale e degli eventi.*
Giornalista pubblicista,
è autore di numerose
pubblicazioni sul vino
e la cucina. Consulente
enologico in diverse
cantine, si occupa anche
di studi e progetti
per la valorizzazione
del territorio attraverso
l'enogastronomia.
Collabora con la Camera
di Commercio di Udine
per progetti dei settori
dell'enogastronomia
e gli eventi ed esso
collegati. È presidente
del Consorzio
Friuli Venezia Giulia
Via dei Sapori.