

**WEEKEND**
*Il viaggio* Il 4 e 5 novembre via alla sfida tra 720

**DEGUSTANDO  
TRA I CANALI**

Chiamata la piccola Venezia, Treviso vanta diversi canali, tutti originati dal fiume Botteniga. Tra i vanti locali, radicchio rosso, Prosecco e tiramisù.



# A Treviso per il miglior

LA CITTÀ VENETA RIVENDICA LA PATERNITÀ (DISCUSSA) DEL CELEBRE DESSERT. PER ARGOMENTARE LA TESI HA INDETTO LA PRIMA COPPA DEL MONDO DEDICATA

**N**asce a Treviso la prima Coppa del Mondo di tiramisù, il dolce italiano per eccellenza. Non a caso, infatti, è la quinta parola italiana più conosciuta in Europa ed è presente nel vocabolario di 23 lingue diverse. Sulla paternità di questo dolce le ipotesi sono varie, dalla Siena di Cosimo de' Medici, all'Emilia del gastronomo Pellegrino Artusi. Le patrie più accreditate sono però il Veneto e il Friuli Venezia Giulia. Secondo la prima scuola di pensiero, la creazione del dolce avvenne a fine Anni 60 al ristorante "Alle Beccherie" di Treviso e il nome verrebbe dal dialetto veneto "tiramesù". I vicini friulani si oppongono categoricamente: se Tolmezzo (Udine) rivendica l'invenzione, nell'albergo Roma nel 1951, Pieris (Gorizia) assicura che il dolce veniva

proposto già dagli Anni 40 e che la ricetta è stata registrata davanti a un notaio.

I simpatizzanti del "tiramesù" di Treviso hanno in ogni caso da quest'anno un'occasione unica per celebrarlo: la World Cup, competizione amatoriale che si svolge il 4 e 5 novembre nella Loggia dei Cavalieri, nella città veneta. I partecipanti, tutti pasticceri non-professionisti, **per il 78% donne, sono oltre 720 e arrivano per l'80% dall'Italia** (ma anche da Giappone, Usa e Russia). Si sfideranno per realizzare il tiramisù più buono del mondo, in versione tradizionale oppure creativa, con l'aggiunta di tre ingredienti a scelta. A valutarli, una giuria che avrà il dolcissimo compito di assaggiarli tutti. Per info: [tiramisuworldcup.com](http://tiramisuworldcup.com). **Stefano Lugli**



pasticcieri non professionisti di tutto il mondo



# tiramisù



## IL CLASSICO

**P**er 4-6 persone. Monta 3 tuorli con 3 cucchiaini di zucchero, fino a renderli chiari e spumosi. Unisci 500 g di mascarpone, poi 3 albumi montati con un pizzico di sale e mescola bene fino a ottenere una crema omogenea. Bagna 200 g circa di savoiardi in 150 ml di caffè, diluito con 100 ml di acqua, e sistemali sul fondo di una pirofila, senza lasciare spazi. Distribuisci sopra la metà della crema al mascarpone preparata, quindi ripeti gli strati in modo da esaurire gli ingredienti. Fai riposare il tiramisù per almeno 3-4 ore in frigo. Un attimo prima di servirlo, spolverizzalo di cacao.



## ...e altri golosi appuntamenti

● **UMBRIA Frantoi aperti** - Cinque weekend a spasso tra borghi e frantoi, visite guidate e trekking, raccolta di olive, concerti, giochi e, ovviamente, degustazioni di olio extravergine di oliva. *Dal 28 ottobre al 26 novembre*

● **PIZZIGHETTONE (CR) Fasulin de l'òc cun le cudeghe** - Maratona gastronomica tra le antiche mura della cittadina lombarda per celebrare un piatto della tradizione locale: i Fagiolini dall'occhio con le cotenne. *28-29 ottobre, 1 e 4-5 novembre*

● **DESULO (NU) La Montagna produce** - Prosciutti e salicce, pane tipico e carni, formaggi, dolci e castagne: una vetrina unica per i prodotti del Gennargentu alla sua XXVI edizione. *Dall'1 al 5 novembre*

● **NAPOLI Il percorso del Babà** - Cooking show, laboratori, incontri, dibattiti e assaggi golosi di uno dei capisaldi della pasticceria napoletana, nella fitta tre giorni dedicata al Babà. *Dal 2 al 4 novembre*

● **TORINO Gourmet Food Festival** - Il Lingotto si trasforma in un mercato metropolitano in cui passeggiare e gustare vere delizie tra le botteghe di piccoli produttori, circa 150 da tutta Italia. Il Festival del gusto propone anche incontri, masterclass e spettacoli. *Dal 17 al 19 novembre*

● **CONVERSANO (BA) Novello sotto il castello** - Vino, gastronomia e musica animano per tre giorni il centro storico di Conversano, in un appuntamento nato per rievocare gli antichi riti della vendemmia e della festa di San Martino. *Dal 17 al 19 novembre*

● **BOLOGNA Cioccoshow** - Si trasferisce da piazza Maggiore a piazza XX Settembre e diventa la porta d'ingresso dal dolce gusto del cioccolato artigianale in diretto collegamento con Fico Eataly World, che apre negli stessi giorni della manifestazione. *Dal 17 al 19 novembre*

● **CREMONA Festa del Torrone** - Nove giorni di festa e di golosità, tra rievocazioni storiche in costume, costruzioni giganti di torrone, una grande mostra e il tradizionale premio Torrone d'oro. *Dal 18 al 26 novembre*