

# E sulle origini del tiramisù è polemica tra Veneto e Friuli

## LA POLEMICA

**T**iramisù - secondo la Società Dante Alighieri - è la quinta parola italiana più nota in Europa (dopo pizza, spaghetti, espresso e mozzarella); è il dolce italiano più consumato sul pianeta, ... e pure nello spazio da quando è stato inserito - liofilizzato da Davide Scabin - nella cambusa di Samantha Cristoforetti. Insomma è un vanto mondiale made in Italy, ma da qualche giorno attorno al famoso dolce è in corso una ferocce polemica. A scatenarla - involontariamente - sono stati Clara e Gigi Padovani, che domani arrivano in libreria con il loro "Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato" (Giunti, 18 euro). Giovedì non avevano finito di presentare il volume al Salone del libro di Torino che il governatore del Veneto Luca Zaia, già ammoniva via comunicato stampa di non dare credito al libro. Che - ecco il "sacrilegio" - sostiene che il tiramisù non sia nato in Veneto nel 1970 ma ben prima in Friuli. L'esponente leghista ha tuonato: «La sua

trevigianità non si tocca. Se altri hanno copiato hanno fatto bene perché è il più buono. Nessuno ci scipperà il tiramisù: è stato inventato nel ristorante Alle Beccherie di Treviso». «La verità - ha concluso tranchant Zaia - è scolpita nella pietra». «La realtà storica del tiramisù è scolpita su carta, non su pietra: nel nostro libro», hanno subito replicato piccati i due gastronomi.

### LE ORIGINI

Autori di decine di successi editoriali nel settore, i Padovani (solo di nome, piemontesi di Alba in realtà) non si aspettavano tanta veemenza critica. «Quando noi scriviamo sulla storia del cibo, vi dedichiamo la serietà che merita (e che purtroppo non va di moda)», ci dicono al telefono. Raccontano di aver impiegato due anni di indagini, archivi consultati, interviste con i testimoni per venirne a capo. «Siamo stati a Treviso, in Friuli, nel Lodigiano, a Venezia e a Roma per scoprirne le vere radici. Abbiamo prove scritte datate 1950 di un dolce chiamato inizialmente 'tirime su' dal cuoco Mario Cosolo di Pieris di San Canzian D'Isonzo e poi di un altro chiamato "tirimi su" e "dolce tirami su" dalla cuoca Norma Pielli di Tolmezzo nel 1959.

Esiste anche un menù dell'Accademia Italiana della Cucina di Udine con le date 1963 e 1965». Nel libro i due autori raccontano di essersi imbattuti anche in tesi di laurea sulla semiotica del dolce: «Ha un nome evocativo e figurativo. Così quando si sente tiramisù già in qualche modo ci si predispone a vivere una sensazione piacevole, euforica». Come si evolverà la tenzone? «Siamo pronti a un confronto pubblico con i governatori del Veneto Zaia e del Friuli Serracchiani», dichiarano Clara e Gigi. Ma perché non coinvolgere allora anche altri presidenti e il ministro dell'agricoltura Martina, visto che tra gli ingredienti ci sono i savoiardi piemontesi, il marsala siciliano, il mascarpone lombardo e infine cacao e caffè che arrivarono in Italia per la prima volta nei porti delle Repubbliche marinare, Genova in testa? «Noi italiani - concludono sconsolati i coniugi Padovani - siamo così: mentre futilmente continuiamo a litigare sulla paternità di un'idea geniale, questa - senza che ce ne accorgiamo - supera i confini nazionali e diventa patrimonio dell'umanità».

**Carlo Ottaviano**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## LA DIATRIBA INNESCATA DAL LIBRO DI CHIARA E LUIGI PADOVANI SUL DOLCE ITALIANO PIÙ FAMOSO AL MONDO



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.