FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI, PUBBLICA UNA MONOGRAFIA DEDICATA AL TIRAMISÙ

Categories: Editoria, News

Infatti, **Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori** ha scelto di raccontare il Tiramisù, con la monografia "**Il Tiramisù, una commedia golosa**", dopo avere pubblicato le prime 6 Monografie Golose dedicate ad

altrettanti prodotti tradizionali del territorio (ovvero la rosa di Gorizia, pregiato radicchio; la polenta; brovada-fagioli-verze; il vino Friulano; la Pezzata rossa, razza bovina autoctona ed il caffè, della cui lavorazione il Friuli Venezia Giulia ha un'antica e radicata tradizione).
Il dolce italiano più famoso nel mondo, è inserito nella lista nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat), come caratteristico del Friuli Venezia Giulia, in ambedue le versioni storiche del secolo scorso. La versione carnica ideata da Norma Pielli, del ristorante Roma di Tolmezzo (conosciuta come Tiramisù o Tirimi su, sostanzialmente uguale a quella moderna, ovvero un trancio al mascarpone) e quella bisiacca creata da Mario Cosolo, del ristorante Al Vetturino di Pieris (un semifreddo in coppa noto prima come Coppa Vetturino e poi Tìrime Su).
La monografia è firmata da **Walter Filiputti**, noto scrittore di cibi e di vini, nonché presidente di FVG Via dei Sapori, consorzio da sempre impegnato a fare cultura del cibo, che raggruppa 61 fra ristoratori, vignaioli, distillatori e produttori agroalimentari assolutamente rappresentativi di quanto di meglio propone in tavola il Friuli Venezia Giulia. Stampata in italiano, tedesco e inglese, 196 pagine, ha un formato piccolo e maneggevole (10,5 x 15 cm): la si trova nei ristoranti di FVG Via dei Sapori al prezzo di 5 €. Più che una guida gastronomica oppure un ricettario, è un piacevolissimo racconto che, come in una commedia, ha un prologo, due atti e si conclude con il gran finale a sorpresa.
Scorrendo le piacevoli pagine, vengono narrate e le origini del Tiramisù, la cui paternità, come noto, è rivendicata anche dal Veneto. "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 – scrive Filiputti - e ciò vale sia per il nome sia per quella che è poi diventata la ricetta di riferimento."
Ed ecco quindi storia e ricette dei friulani Mario Cosolo del Vetturino di Pieris e Norma Pielli del Roma di Tolmezzo, ma anche quelle dei due ristoranti di Treviso che si disputano il primato, Al fogher di Speranza Bon ed Alle beccherie di Alba de Pillo in Campeol, ambedue cuoche e titolari.

E, considerato che la storia del Tiramisù è in continuo divenire ed è ben lungi dall'essere conclusa, ecco dei capitoletti dedicati alla Confraternita del Tiramisù, al progetto Tiramisù Dolce Carnia, al lungo lavoro di raccolta della documentazione, fino all'inserimento del Tiramisù nell'elenco nazionale dei P.A.T., cui ha contribuito in modo determinante la Delegazione di Udine dell'Accademia Italiana della Cucina.
Il gran finale è un goloso percorso fra Tiramisù contemporanei d'autore. Si tratta di 20 ricette inedite create dagli chef di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, che hanno avviato lo scorso anno un interessante progetto sul dolce, reinterpretandolo sul piano dell'innovazione. Massima libertà creativa, con il solo vincolo di utilizzare tutti come ingrediente il Ratafià, mosto di Ribolla gialla, realizzato appositamente da Manlio Collavini col metodo dell'ice wine. Ne sono nati Tiramisù al cucchiaio oppure a tronchetto, scomposti nei loro ingredienti od anche assemblati in soffici golosità. E, come tocco finale, fiori eduli e menta fresca, uva di Ribolla gialla caramellata, briciole d'oro e bubble al caffè, ma anche un'immancabile spolverata di tradizionale cacao. E tanto altro ancora.

Titolo: Il Tiramisù, una commedia golosa (Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori Editore, 2018),
Autore: Walter Filiputti,
Formato:10,5 x 15 cm,
Pagine: 196 pagine,
Prezzo: 5 €.
Dove: nei ristoranti di FVG Via dei Sapori

www.friuliviadeisapori.it

(pg.f.)