



## “Il Tiramisù, una commedia golosa” E' dedicata al dolce italiano più famoso nel mondo la 7° monografia di FVG Via dei Sapori Storia, curiosità, diatribe e 20 ricette contemporanee

“*Il Tiramisù, una commedia golosa*”: questo il titolo di un raffinato e curioso libricino contenente storia, segreti, diatribe e ricette del dolce italiano più famoso nel mondo.

Ad averlo realizzato è stata **Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori** che, dopo le prime 6 **Monografie Golose** dedicate a 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; il caffè, della cui lavorazione il Friuli Venezia Giulia ha un'antica e radicata tradizione) ha scelto ora di raccontare il **Tiramisù**, inserito nella lista nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat) **come caratteristico del Friuli Venezia Giulia**, in ambedue le versioni storiche del secolo scorso, ovvero quella 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 Tirime 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 o 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.

Vi vengono narrate 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 e 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 per arrivare all'inserimento del Tiramisù nell'elenco nazionale dei P.A.T., a 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. 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

cucchiaino o a tronchetto, scomposti nei loro ingredienti o 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'immane spolverata di tradizionale cacao. E altro ancora.

**Informazioni: Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**

Tel 0432 538752 - [info@friuliviadeisapori.it](mailto:info@friuliviadeisapori.it) - [www.friuliviadeisapori.it](http://www.friuliviadeisapori.it)

**FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI**

[www.friuliviadeisapori.it](http://www.friuliviadeisapori.it)

**I Ristoranti:** **Al Gallo** di Pordenone, **Al Grop** di Tavagnacco, **Al Lido** di Muggia, **Al Paradiso** di Paradiso, **Al Ponte** di Gradisca d'Isonzo, **All'Androna** di Grado, **Campiello** di S. Giovanni al Natisone, **Carnia** di Venzone, **Costantini** di Tarcento, **Da Nando** di Mortegliano, **Da Toni** di Gradiscutta, **Ilija** Tarvisio, **Là di Moret** di Udine, **La Primula** di S. Quirino, **La Subida** di Cormons, **La Taverna** di Colloredo di M.Albano, **La Torre** di Spilimbergo, **Lokanda Devetak** di San Michele del Carso, **Mondschein** di Sappada, **Sale e Pepe** di Stregna, **Vitello d'Oro** di Udine.

Al percorso gastronomico di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori si affiancano anche **vignaioli e distillerie, eccellenze nel settore agroalimentare e artigiani del gusto**: insieme, il gruppo è il portabandiera di quanto di meglio offre a tavola il Friuli Venezia Giulia.

**I vignaioli e i distillatori eccellenti:** **Bastianich**, **Castello di Spessa**, **Dario Coos**, **Di Lenardo**, **Edi Keber**, **Ermacora**, **Eugenio Collavini**, **Forchir**, **Gradis'ciutta**, **Jermann**, **La Viarte**, **Livio Felluga**, **Livon**, **Marco Felluga**, **Petrussa**, **Ronco delle Betulle**, **Sirch**, **Venica&Venica**, **Villa Parens**, **Vistorta**, **Zidarich**, **Nonino Distillatori in Friuli dal 1897**.

**Gli artigiani del gusto:** l'**Aceto di Sirk**; i salumi d'oca e i prodotti di **Jolanda de Colò** di Palmanova; il prosciutto al cartoccio di **Dentesano**; il prosciutto crudo di San Daniele di **DOK Dall'Ava**; le golosità a base di trota di **FriulTrota** di San Daniele; i formaggi e i prodotti della **Latteria di Cividale**; i tartufi di **Muzzana Amatori Tartufi**; i pani del **Forno di Rizzo** di Tarcento; i dolci della **Pasticceria Simeoni** di Udine; la **Gelateria Scian** di Cordenons; la Gubana **Maria Vittoria di Dall'Ava Bakery**; le farine e il baccalà del **Mulino Zoratto** di Codroipo; il caffè di **Oro Caffè** di Udine. Le realtà ad essi collegate: le affettatrici artigianali **Mirco Snaidero** di Mels; **Lis Lavanderia** per tovaglie di qualità; **Globus** noleggio attrezzature per catering; **GP Eventi** di Gerry Paredes; Agenzia viaggi turismo enogastronomico **Cividin** di Trieste.

**Con la collaborazione di: Camera di Commercio di Udine e Promo Turismo FVG**

**Ufficio Stampa: Studio Agora - Marina Tagliaferri**

tel. 0481 62385 - [agora@studio-agora.it](mailto:agora@studio-agora.it) - [www.studio-agora.it](http://www.studio-agora.it)