TIRAMISU' D'ORZO
CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO

(Ricetta valida anche per caffè)

La ricetta del tiramisu non è presente in libri di cucina precedenti agli anni sessanta. Ciò consente di supporre che il tiramisù come lo si conosce ora sia una recente invenzione. Elemento ulteriore è la mancata identificazione del dolce nelle enciclopedie e dizionari degli anni 70 e 80 dello scorso secolo. Il dizionario della lingua italiana Sabatini Coletti fa risalire la prima menzione del nome al 1980.

Tra i dolci della tradizione pasticcera italiana il tiramisù non ha evidenti corrispondenti salvo che con la Bavarese Lombarda con la quale presenta affinità per la preparazione e la presenza di alcuni ingredienti come i savoiardi ed i tuorli d'uovo (assodati e non crudi in quest'ultima). Nella bavarese vengono utilizzati anche il burro ed il rosolio (o alkermes) ma non il mascarpone e il caffè.

Giuseppe Maffioli (1925-1985) esperto enogastronomo nel 1981 nella rivista "Vin Veneto: rivista trimestrale di vino, grappa, gastronomia e varia umanita del Veneto" storicizza la creazione del dolce verso la fine degli anni 60 "poco più di due lustri or sono" localizzandolo presso il ristorante "Alle Beccherie" di Treviso gestito dalla famiglia Campeol ad opera di un cuoco pasticciere che aveva lavorato in Germania, Roberto "Loly" Linguanotto. Il nome del dolce in veneto "tiramesù" poi italianizzato in "tiramisù", sarebbe stato adottato per le sue capacità nutrizionali e ristoratrici anche se altri affermano maliziosamente che il nome sia dovuto a presunti effetti afrodisiaci. Il Maffioli identificava il tiramisù tra i dolci al cucchiaio di stampo asburgico anche se, sostanzialmente, lo definiva come una variante della zuppa inglese. La sua diffusione è stata rapida sia nel Veneto che in tutta Italia.

Il Linguanotto in una intervista recente afferma che la prima ricetta deriverebbe dallo "sbatudin" un composto di tuorlo d'uovo sbattuto con lo zucchero utilizzato comunemente dalle famiglie contadine come "ricostituente" a cui venne semplicemente aggiunto del mascarpone. Una ricetta del tiramisù si può trovare nel libro "I dolci del Veneto" di Giovanni Capnist del 1983 anche se il dolce non è indicato con il suo famoso nome.

Ulteriori conferme alla storicità e localizzazione del dolce possono essere ritrovate anche in testi più recenti come "Cucina e tradizioni del Veneto" (testo per istituti alberghieri), anch'esso localizza la creazione del dolce presso il ristorante "Beccherie" di Treviso da parte di un cuoco con precedenti esperienze mittleuropee, il testo presenta maggiori incertezze per il collocamento temporale "dell'invenzione" individuato "nell'immediato dopoguerra", nel libro "L'Italia dei dolci" edito dal Touring Club Italiano nella sezione relativa alla regione Veneto il tiramisù viene definito "dolce moderno per eccellenza" ed oramai diffuso in tutto il mondo. L'origine veneta del dolce viene più genericamente affermata anche da enciclopedie e vocabolari [Fonte Wikipedia].

Ingredienti per 4 porzioni

- 4 tuorli.
- 250gr di mascarpone.
- 4 albumi.
- 170gr di savoiardi.
- 60gr di zucchero (più quello per addolcire l'orzo od il caffè).
- 3 tazzine di orzo (o caffé).
- cacao in polvere quanto basta per coprire la superficie del tiramisù.
- cioccolato bianco a scaglie a piacere.

Preparazione

1. In una bacinella amalgamare i 4 tuorli assieme a 30gr di zucchero in modo da ottenere una crema senza grumi.
2. Preparare il caffé d'orzo (o normale) in modo da fare 3 tazzine e lasciarlo intiepidire su un recipiente dove andremo poi ad inzuppare i savoiardi.
3. Sbattere delicatamente in un'altra bacinella il mascarpone in modo che diventi una crema morbida e senza grumi ed integrarla alla crema di uova e zucchero.
4. Montare a neve gli albumi con i rimanenti 30gr di zucchero (chi vuole può insaporire gli albumi con un pizzico di sale) ed incorporarli con ampi giri di cucchiaio alla crema di mascarpone e tuorli.
5. Immergere i savoiardi nel caffé d'orzo ed adagiarli sul fondo di una pirofila rettangolare in modo da coprirne tutta la superficie.
6. Coprite tutto con uno strato abbondante di crema di mascarpone avendo cura di livellare e coprire bene il tutto.
7. Ripetere dal punto 5 un'altra volta mettendo i savoiardi perpendicolari ai primi in modo da incrociare gli strati e cospargendo poi il tutto con abbondante cacao in polvere.
8. Aggiungere quindi le scaglie di cioccolato bianco a piacere sulla superficie.

//