



Ricetta



INGREDIENTI
12 tuorli d'uova
½ kg di zucchero
1 kg di mascarpone
60 savoiardi
caffè quanto basta
cacao in polvere



PREPARAZIONE

Preparare il caffè e lasciarlo raffreddare in una ciotola.
Montare a spuma 12 tuorli d'uova con ½ kg di zucchero ed incorporarvi 1 kg di mascarpone ottenendo così una crema morbida.
Bagnare 30 savoiardi con caffè facendo attenzione a non inzupparli troppo e disporli in fila al centro di un piatto circolare.
Spalmare sui savoiardi metà della crema e poi sovrapporre un altro strato di 30 savoiardi bagnati con il caffè, spalmare poi la superficie con la rimanente crema di mascarpone.
Cospargere il mascarpone con del cacao magro setacciato.
Passare in frigo sino al momento di servire.

CURIOSITÀ

La forma del *Tiramisù* legittimo alle Beccherie è circolare, veniva servito in "spicchi" e "contrassegnato" da un marchio in cacao riportante l'insegna del locale disegnato da Carlo Campeol.

RISTORANTE LE BECCHERIE

Piazza Ancillotto, 9
31100 Treviso

Tel. (+39) 0422 540871
Chiuso martedì

il TIRAMESÙ de LE BECCHERIE

Il Tiramisù, o *Tiramesù* in dialetto trevigiano, è il dolce italiano per eccellenza, ne esistono innumerevoli varianti e la sua semplice golosità ne ha decretato il successo a livello internazionale. Tiramisù è una delle cinque parole italiane più conosciute al mondo!

La storia del Tiramisù è legata a doppio filo con quella de Le Beccherie, storico ristorante di Piazza Ancillotto, in centro a Treviso. Fu lì che il dessert venne codificato per la prima volta, nel 1972, quando la voce *Tiramesù* comparve nella carta dei dolci del ristorante.

La sua genesi però risale a qualche anno prima, quando l'allora proprietaria del locale, Alba Campeol, era in attesa del figlio Carlo. Era il 1955. Per aiutare la giovane nuora e recuperare le forze, la suocera di Alba era solita prepararle una sostanziosa colazione a base di zabaione e caffè, un pieno di energie per affrontare i tanti impegni della giornata. Terminato lo svezzamento e tornata nelle cucine del ristorante, Alba pensò di proporre un nuovo dolce ispirato a quella golosa colazione e, insieme al pasticciere del locale Roberto Loli Linguanotto, cominciò un lungo periodo di sperimentazione, conclusosi appunto tra il 1971 e il 1972. La chiave di volta fu quando, per la realizzazione della crema, dopo innumerevoli tentativi con panna, ricotta ed altri materiali Alba e Linguanotto decisero di utilizzare il mascarpone fresco. In quello stesso anno, Le Beccherie parteciparono alla Fiera Campionaria di Milano (oggi Expo), presentando un menù che si concludeva proprio con il *Tiramesù*.

Il 15 ottobre 2010 la ricetta del *Tiramesù* de Le Beccherie è stata depositata con atto notarile presso l'Accademia Italiana della Cucina. Dal 1955 ad oggi, la fama del *Teramisù* ha valicato i confini nazionali, diventando un simbolo dell'Italia e del Veneto nel mondo. Un ruolo importante nella diffusione di questo dolce è stato indubbiamente giocato dai trevigiani che nel Secondo Dopoguerra emigrarono in tutto mondo, portando con sé questo dolce apprezzatissimo da grandi e piccini.

Ancora oggi Le Beccherie custodisce questa golosa tradizione: il *Tiramesù* viene preparato secondo la ricetta originale, nella versione classica e, per i clienti più estrosi, in quella destrutturata.