

Click To Download

Effortless File Conversion - Download Now Download Your PDF Now



Notizie

# I primi 90 anni del "Mascherpone". Così il Tiramisu è diventato global

3 Ott 2023, 12:16 | a cura di [Luca Cesari](#)





Il Tiramisu, legato all'invenzione del Mascarpone nato più di 30 anni prima in un momento di grave crisi economica, grazie ai suoi golosissimi ingredienti è riuscito a diventare un dessert a vocazione global. Due giorni per studiarlo

Ascolta questo articolo ora...

Esattamente 90 anni fa, nel 1933, Il Conte Senatore Gerolamo Brandolini depositò il marchio di un prodotto caseario che avrebbe conosciuto un enorme successo nei decenni successivi: *il Mascherpone*. A partire dal primo dopoguerra la latteria di Cison di Valmarino aveva visto aumentare le richieste di questo prodotto che, insieme al burro, veniva spedito in tutta Italia e in Svizzera. La crescente disponibilità del mascarpone sul mercato fu la principale responsabile della diffusione di molte specialità dolciarie che finirono nello sfociare con

x



La due-giorni dedicata al Tiramisu per i suoi 90 anni. In apertura, foto di Furkan Dokuzlar / Unsplash

## La due-giorni dedicata al Tiramisu

Remigio Villanova, presidente della “Confraternita del Mascherpone 1933 - Cison Di Valmarino” e **Fabio Zanzotto** hanno colto l’occasione dell’anniversario per organizzare una due giorni sul fenomeno del tiramisù che ha riunito esperti, produttori, chef e appassionati per confrontarsi sulla storia e le prospettive di questa gloria nazionale.

x



I racconti partono da lontano, come ha tenuto a testimoniare **Lorenzo Brugnera** presidente della latteria Soligo, nata nel 1883, un periodo difficile per l'Italia e per il Veneto in particolare che si stava spopolando a causa dell'emigrazione verso il Sudamerica. All'epoca furono le cooperative locali degli allevatori a dare nuovo slancio ai prodotti caseari, superando anche tempi bui come durante la Grande Guerra, quando i capi di bestiame si ridussero da 2.300 a 54 alla fine del conflitto. Il segreto è sempre stato quello di puntare sui prodotti di qualità, come la panna di centrifuga che assicura la produzione di burro e mascarpone di alto livello.

## **La Dop Economy nel regno del Prosecco**

Le eccellenze in Veneto non mancano, ricorda **Mauro Rosati**, DG di Qualivita, tanto che la "DOP Economy" della Regione registra un fatturato che si aggira sui 5 miliardi di euro superando anche la florida Food Valley emiliana, storicamente in testa alla classifica nazionale. Tutto ciò è stato possibile grazie a una politica di sviluppo orientata verso il prodotto - primo di tutti il Prosecco - con ricadute sull'intero territorio. Sebbene il tiramisù non possa accedere alle classiche certificazioni tipiche del vino e di molti altri prodotti tipici, Mauro Rosati propone la strada alternativa di un disciplinare condiviso che ne tuteli la qualità e la ricetta tradizionale.

x



~~Cultura anche gastronomica - parla Nicoletta Treccani~~  
giornalista e direttrice della collana "Bellissima" della *Luiss University Press*. Caratteristiche intrinseche al "Soft Power" italiano che esprime le nostre qualità positive e immateriali nell'ambito delle relazioni internazionali. In poche parole, il made in Italy è uno strumento di rappresentanza dell'identità nazionale a livello globale e tutto ciò passa anche per il geniale tiramisù (che si scrive senza accento, come ha ribadito **Simona de Filippis** dell'Accademia Treccani).

x



x

Giuseppe Salvador, campione mondiale di Tiramisu, al lavoro per creare il suo dessert (nella foto in sotto) durante la due-giorni dedicata al dolce veneto

## Il tiramisu del campione mondiale



Infine, non poteva mancare l'assaggio del tiramisù del campione mondiale in carica **Giuseppe Salvador** che ha dato un saggio di bravura, facendo toccare con mano le vette di eccellenza raggiunte nella realizzazione del dessert italiano più amato in Italia e all'estero. Le ragioni della fortuna del tiramisù devono ancora essere spiegate del tutto: non basta che sia buono e nemmeno eccezionale, il segreto risiede nella sua semplicità - almeno apparente- di esecuzione e nella qualità degli ingredienti. Il mascarpone, una crema che fece la comparsa già sulle tavole rinascimentali, combinata con altre due eccellenze italiane come i savoiardi e il caffè, lo rendono il prototipo perfetto del dolce da pasticceria che si può eseguire anche a casa. Veloce, economico, sostanzioso, una vera e propria icona della cucina che si è fatta conoscere a livello internazionale durante gli anni '70, decretando così il proprio successo.

x



## Un successo globale

Oggi rimane uno dei dessert più cercati sul web e sui social con migliaia di tutorial al suo attivo e sembra che ultimamente riscuota sempre maggiori successi anche in estremo oriente. D'altronde i piatti italiani sono famosi non solo per la loro bontà, ma per la caratteristica di incontrare i gusti delle culture più lontane.