

Finalmente svelata la reale paternità del tiramisù

La Confraternita del Mascarpone presenta il disciplinare del Tiramisù classico



27/09/2024 09:07 | [Federica Gabrieli](#) |



Ascolta questo articolo ora...

CISON DI VALMARINO - Un'atmosfera suggestiva come quella di Castelbrando sabato sera 28 settembre accoglierà ed abbraccerà l'evento ed il festeggiamento dei **91** anni dalla **registrazione del marchio del mascarpone** avvenuta a Roma presso il Ministero delle Corporazioni nell'anno **1933**; unica registrazione ufficiale del mascarpone, elemento base del tiramisù moderno.

“Una lunga storia nata dallo “sbatudin” (un composto di tuorlo d'uovo sbattuto con lo zucchero) che i nostri genitori chiamavano tiramisù – **afferma il dottor Remigio Villanova Presidente della Confraternita del Mascarpone 1933** – difatti era abitudine una volta utilizzarlo per i piccoli come ricostituente ed energizzante e per i grandi con l'aggiunta del Marsala o di qualche altro alcolico per dare più tono. Dal 1933 con la

Leggi altre notizie di Valdobbiadene Pieve di Soligo

ADVERTISEMENT



RADISSON
HOTELS



RADISSON
HOTELS ROMA

Scopri l'antica città di Roma con Radisson Hotels

PRENOTA SUBITO

*Si applicano termini e condizioni

Dello stesso argomento



15/09/2024

registrazione del marchio si è dato vita a questa "nuova formula", che tanto nuova non è, del tiramisù che non è come quello che mangiamo al giorno d'oggi che è già composto ovvero confezionato con tutti i suoi elementi bensì come quello che una volta presso la famiglia del **Conte Brandolini** si usava fare, adagiando in una coppa d'argento del mascarpone ed in altre coppe più piccole: i biscotti secchi della **Colussi di Vittorio Veneto**, caffè, cacao, aromi tipo la cannella e il tutto veniva confezionato al momento a seconda dei gusti del commensale. Tuttavia col passare degli anni il tiramisù si è presentato già confezionato e tutti vogliono essere i fautori di questa delizia. Dobbiamo smentire tutti quelli che cercano di fare proprio questo dolce perché il tiramisù è nato a Cison di Valmarino nel '33; gli altri lo hanno scopiazzato".

ADVERTISEMENT



Il campione del mondo di tiramisù rende omaggio a Sinner: nasce il "Tiramisù Match Ball"

Giuseppe Salvador ha preparato una versione del dolce al gusto di carota ispirandosi al colore dei capelli dell'asso del tennis italiano



05/09/2024

A Treviso una domenica dedicata al Tiramisù con sfide e oltre 10mila porzioni distribuite nelle piazze

Iscrizioni aperte per partecipare alla Tiramisù Challenge



29/07/2024

Addio a Linguanotto, inventore del tiramisù: "A Roberto va tutto il riconoscimento della ristorazione e del turismo trevigiani"

Fissati i funerali mercoledì a Santa Bona



28/07/2024

Addio al "papà" del Tiramisù

Treviso piange il cuoco pasticcere Roberto Linguanotto



12/07/2024

Tiramisù, boom di iscrizioni da tutto il mondo per la sfida più golosa

“Difatti il mascarpone che è l'elemento base del tiramisù – continua Remigio Villanova - è stato registrato dalla **Latteria di Cison di Valmarino** di proprietà della famiglia del **Conte Annibale Brandolini**; il direttore a quei tempi della Latteria era **Remo Dolce** ed è stato proprio lui che ha ideato il mascarpone. Altresì dobbiamo aggiungere e smentire alcune dicerie che il mascarpone non è un formaggio; c'è una differenza notevole perchè mentre nel mascarpone la panna viene aggiunta all'acido citrico ottenendo una flocculazione e pertanto una reazione particolare, il formaggio invece è una fermentazione batterica ovvero la panna viene messa in contatto con il caglio; pertanto due cose diverse. Quindi **il tiramisù è legato all'invenzione del mascarpone** che mescolato alle uova, allo zucchero, creando degli strati alternati ai biscotti imbevuti nel caffè e con una spolverata di cacao sopra hanno dato origine al tiramisù”



“La sera di sabato 28 presenteremo la bozza del disciplinare che è già stata esposta in Regione (quest'ultima ha preso in considerazione la documentazione per completarla nelle sue parti e ufficializzare il tutto) e con questo evento andremo a identificare per la prima volta la proprietà ovvero quella della Confraternita del Mascarpone 1933 di Cison di Valmarino. Il nostro obiettivo è quello di valorizzare il nostro territorio e pertanto non abbiamo fini di lucro, anzi. Con questo disciplinare daremo delle indicazioni ben precise per il confezionamento del tiramisù classico con l'aggiunta di varianti,

Nell'anno del Turismo delle Radici già tanti concorrenti dall'estero si preparano all'ottava edizione della Tiramisù World Cup di Treviso



10/07/2024

Tiramisù: un'icona della tradizione italiana

Outbrain 



Manutenzione
Tetto: il nuovo
bonus del 70% c...

in modo da segnalare al turista che arriverà nel nostro territorio dove degustare il vero tiramisù presso varie strutture tra cui ristoranti e pasticcerie che hanno aderito al nostro disciplinare”.

Questa perseveranza nella ricerca delle origini del tiramisù da dove arriva?

“Il tutto è nato da un incontro casuale ma non troppo con un mio collega, il dottor **Giovanni Toffolati**, appassionato di storia locale che mi ha sottoposto una cartolina con il marchio del mascarpone e che era stata fatta dalla Latteria di Cison di Valmarino. Da quel giorno la nostra curiosità ed interesse nell’approfondimento ci ha condotto a svolgere una profonda e meticolosa ricerca, non tralasciando nessun dettaglio, procurandoci tutta la

documentazione e certificazioni necessarie arrivando a costruire passo per passo negli anni l’albero genealogico del tiramisù. Abbiamo divulgato subito la notizia della nostra ricerca a giornalisti nazionali del Sole 24 Ore, Corriere della Sera, Gambero Rosso, Giallo Zafferano e da subito c’è stata una notevole curiosità perché il tiramisù comunque crea degli interessi importanti a livello economico mondiale; pensa che in Italia è il primo dolce che viene nominato su internet e a livello mondiale è il quinto dolce che viene ricercato. Difatti la mattina del 28 ci sarà un tavolo di lavoro dove ci saranno esperti e giornalisti che discuteranno di vari aspetti”.

Come si svilupperà la giornata del 28 settembre?

“Alle **9.30 inizierà un “Tavolo di Lavoro”** dove ci saranno diverse personalità esperte del mondo del cibo, cultura, convivialità. A metà mattinata verso le 11.00 ci sarà un break con degustazione del tiramisù, dove il campione del mondo nel 2022, **Giuseppe Salvador**, realizzerà al momento questa delizia. Finita la mattinata di lavoro e con tutti gli intervenuti ci

recheremo alle **13.00 a pranzo da Gildo a "La Bella" di Follina** per poi trasferirci alle **16.30 a Refrontolo presso la cantina "Vigne Matte" di Rolle di Cison di Valmarino, per sorseggiare ed assaporare alcuni dei nostri vini delle Colline di Conegliano Valdobbiadene** Patrimonio Unesco. Dappoichè si ritornerà a Cison per le **18:30 con un incontro e scambio di doni tra varie Confraternite**, importantissime quest'ultime perché portano avanti le tradizioni locali. **Alle 19.30 ci sarà l'accoglienza degli invitanti** con aperitivo e stuzzichini presso il "Teatro Tenda" in Castelbrando. **Alle 20.00 inizierà la cena di gala** presso la sala "Teatro Magno" con l'apertura della cena a base di radici e fasoi confezionati dallo chef Luca, con la supervisione del gran maestro Enrico Miozzo; proseguirà con un secondo di spiedo, preparato dalla **Confraternita dei Maestri dello Spiedo di Pieve di Soligo**; altresì a chiudere il protagonista della serata ovvero il tiramisù, preparato dagli **allievi dell'Istituto Beltrame di Vittorio Veneto**, con l'utilizzo del mascarpone della **Latteria Soligo** e con la supervisione del Campione del mondo Giuseppe Salvador. Quanto raccolto dai partecipanti della serata, sarà devoluto alla **Fondazione Città della Speranza**, centro di ricerca per leucemie dei bambini".



Iscriviti alla Newsletter di OggiTreviso. E' Gratis
Ogni mattina le notizie dalla tua città, dalla regione,
dall'Italia e dal mondo

27/09/2024 09:07 | modificato il: 27/09/2024 09:25

