

Anzi tutto, il tiramisù è trevigiano, si dice. Come abbia fatto poi a diffondersi in tutto il

mondo, ha del miracoloso. Ma se è successo, non è [English Version] certo perché assomiglia a una zuppa inglese o ad una charlotte. Dipende da due cose: la semplicità dell'esecuzione e l'insolito, allora, accostamento dei sapori, essenzialmente l'inserimento del caffè. Per questo, **sapere che lo si fa con i più diversi ingredienti** non mi interessa, non mi solletica, non mi incuriosisce, anche se si può ammettere che qualche combinazione è più riuscita di altre.

La semplicità dell'esecuzione significa risultato assicurato, se si usano gli ingredienti previsti e di buona qualità. Per cui è facile riprodurlo, anche se non si è esperti di cose di pasticceria. Anche la torta millefoglie, farcita con la crema chantilly o con la crema allo zabaione, è una squisitezza, ma soltanto un pasticcere su cento la fa alla perfezione.

L'accostamento dei sapori: l'uovo montato con il mascarpone, i savoiardi imbevuti nel caffè, il cacao in polvere (non le scaglie di cioccolato), il tutto tenuto in forma a strati, che i sapori restino distinti, e nello stesso tempo interagiscano, in modo che il caffè si sposi con la crema e la polvere di cacao moderi il dolce untuoso del mascarpone.

Gli ingredienti non sono "locali", sono diffusi nel Nord Italia o vengono da molto più lontano: la genialità è tutta nella loro combinazione. Anche se può aver aiutato il fatto che il mascarpone si facesse artigianalmente anche nei pressi di Treviso.

Anche il nome, così evocativo, c'entra qualcosa nel successo. Un mix indovinato di sapori, un'esecuzione semplice, e un'aura tra il casalingo e l'allusivo. *L'ovo sbatuo*, solo con lo zucchero per i bambini, con il caffè caldo o con il marsala per gli uomini, o per le puerpere, o per le studentesse sfinite agli esami di maturità di una volta, è sempre stato un ricostituente a portata di mano, di casa o da casa, fosse una casa modesta, un salotto borghese o una casa particolare.

A metà degli anni '50 già lo si produceva artigianalmente, a Treviso. Il ristorante dei Campeol, Le Beccherie, lo faceva per la propria clientela, e magari è vero che la signora Campeol lo ha inventato ragionando con il proprio pasticcere. La pasticceria Nascimben* lo ha riprodotto, molto probabilmente su richiesta del signor Rosso (Toni Nascimben e Rosso erano amici) per il ristorante Il Fogher della signora Appiani, di cui Rosso era il marito, e naturalmente per i clienti della pasticceria.

Ma, gli ingredienti erano così diffusi, l'uso della crema col mascarpone già noto, così come i dolci al formaggio, che è difficile dare patenti di origine assolutamente certe. Treviso, più povera di Venezia, le rivendica. Venezia, ricca di salotti, di commedie, di teatri e di concerti, di nobili e di casini dei nobili, magari lo conosceva già, ma, adorna di tutte le sue ricchezze, non si degna di pretendere la primogenitura. Lo mette in mostra in tutte le sue varianti, colorate e luccicanti, per il divertimento dei turisti.

**Che ora lo produce anche per asporto, e per durare nella catena del freddo.*