



Comprensione scritta
Domande aperte

Livello B1

Buon Tiramisù Day a tutti!

1. Attività di *BRAIN STORMING*

Prima di leggere l'articolo, l'insegnante può mostrare agli studenti alcune foto di tiramisù chiedere loro di descriverle.

È possibile mostrare le foto seguenti o, se si dispone di uno schermo e di un collegamento a Internet, cercarne altre nel WEB. In questo caso, si consiglia di scegliere foto di versioni differenti di tiramisù (in pirofila, in coppetta, nel bicchiere; con i Savoiard, con il pan di Spagna...).



L'insegnante può anche scrivere alla lavagna alcune parole necessarie alla descrizione della ricetta (coppetta, pirofila, teglia, biscotti Savoiard, pan di Spagna, tuorlo, mascarpone...)

Dopo questa prima fase, l'insegnante può porre agli studenti le seguenti domande:

“Quali sono secondo voi gli ingredienti del tiramisù?”

“In quale regione è stato inventato? Al Sud, al Centro o nel Nord Italia?”

“Si tratta di una ricetta molto antica? Secondo voi, quando è stato inventato?”



2. Leggi l'articolo, rispondi alle domande e verifica le tue ipotesi.

IL #TIRAMISUDAY

È il giorno del tiramisù: il 21 marzo si aggiunge alla lista dei **food day**. Queste giornate servono per celebrare un prodotto o una ricetta. Promossi da istituzioni o da associazioni, prevedono di cucinare e mangiare lo stesso cibo in contemporanea in un Paese o nel mondo, condividendo poi sui social network le foto.

Ecco, adesso il **21 marzo** è l'occasione di preparare o comunque gustare il dolce italiano più famoso nel mondo. Però non è detto che la sua fama vada di pari passo con la conoscenza della sua storia, così **Eataly*** con Clara e Gigi Padovani, autori del libro *Tiramisù - Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato* (Giunti editore) hanno organizzato la giornata, che, per la prima edizione, partirà in contemporanea in tutti e 34 i Paesi dove la catena del made in Italy è presente, da Dubai a Torino, da San Paolo in Brasile a New York.

Partendo proprio da **Trieste (Friuli Venezia Giulia)**, ultima apertura di Eataly e capoluogo della regione dove il Tiramisù sarebbe nato. Sì perché Clara e Gigi Padovani, con il loro libro, hanno rivoluzionato la storia del dolce, trovandone le origini a Gorizia e Udine e non - come sempre si era detto - a Treviso, in Veneto.

Infatti, secondo le ricostruzioni storiche dei giornalisti gastronomi, il tiramisù sarebbe nato a **Pieris (Gorizia, in Friuli Venezia Giulia)** e sarebbe poi stato 'perfezionato' a **Tolmezzo (Udine in Friuli Venezia Giulia)**.

La **prima ricetta** è rimasta segreta a Pieris per 70 anni, nelle mani della signora Flavia Cosolo, figlia dello chef Mario, che ha inventato questo dolce nel suo ristorante "Al Vetturino", tra gli anni Quaranta e Cinquanta del Novecento.

Questo tiramisù è molto diverso da quello ormai diffuso nel mondo.

Si presenta in coppa e i suoi ingredienti sono: crema zabaione, panna montata, pan di Spagna imbevuto al Marsala secco e cacao in polvere.

La **seconda ricetta "storica"** è sempre del Friuli Venezia Giulia. La versione creata alle fine degli anni Cinquanta del Novecento, all'Hotel Roma di Tolmezzo (Udine), dalla cuoca Norma Pielli è quella consacrata dalla tradizione: in pirofila, a base di savoiardi imbevuti nel caffè e crema al mascarpone. Nel 1970 è stato poi codificato il "Tiramesù" delle Beccherie Treviso, del tutto simile a quello di Tolmezzo, ma che ha saputo percorrere le strade del mondo.

Proprio per raccontare queste e altre storie sul dessert simbolo della cucina italiana, è nato il **#tiramisuday**. Oggi si gusteranno porzioni del dolce, ma si ascolteranno anche storie e si confronteranno ricette. Si scoprirà, per esempio, che il suo boom è avvenuto dopo la seconda guerra mondiale, quando molti andavano da Mario al Vetturino per assaggiare la specialità.



1) Coppa Vetturino (1935/38), poi Tirime su (1946/50)

Ristorante Al Vetturino, Loc. Pieris di San Canzian d'Isonzo (Gorizia), di Mario Cosolo

INGREDIENTI PER 8 COPPE

Per il pan di Spagna: 5 uova, zucchero (pari al peso di 4 uova col guscio), farina 00 (pari al peso di 3 uova col guscio), ½ bustina di lievito in polvere, scorza grattugiata di 1 limone.

Per le creme: 6 tuorli d'uovo, 8-9 cucchiari di zucchero, 1 litro di panna liquida, 80 ml di marsala secco, 2-3 cucchiari di cacao amaro.



2) Dolce tirami su in pirofila (1954-1959)

Hotel ristorante Roma -Tolmezzo (Udine), di Norma Pielli Del Fabbro

INGREDIENTI

4 uova,
300 gr di zucchero,
500 g di mascarpone,
Savoardi,
caffè nero,
cacao amaro.



Eataly*: è il nome di una catena di negozi che vendono cibo tipico italiano in tutto il mondo.

Liberalmente tratto da: http://www.repubblica.it/sapori/2017/01/31/news/tiramisu_day_dedicato_al_dolce_italiano_piu_famoso-157213094/?ref=drnweb.repubblica.scroll-1

1. Dove è stato inventato il Tiramisù?

2. Quante versioni di Tiramisù ci sono? Quali sono le differenze?

3. Che cosa si fa durante il “Tiramisù Day”?



Soluzioni

1. È stato inventato in Friuli Venezia Giulia, in provincia di Gorizia e di Udine.
2. Ne esistono due versioni. La prima versione si prepara con il pan di Spagna e il marsala e si serve nelle coppe. Nella seconda versione si utilizzano i biscotti Savoiaardi, il caffè e il mascarpone e si serve in una pirofila.
3. È possibile assaggiare diversi tiramisù, confrontare le ricette, ascoltare e raccontare storie su questo dolce.