

# Il Tiramisu è definitivamente del FVG

Sono frequenti le dispute sulle genitorialità delle specialità enogastronomiche locali, specie se in gioco è un riconoscimento che viene dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali (MIPAAF) iscrivendo il prodotto in un registro, l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (i Pat), nato nel 2000, un primo passo anche per il percorso verso la registrazione europea DOP/IGP.

Questa volta è toccato ad un dolce particolare, noto in tutto il mondo con il nome di "Tiramisu" (l'accento sulla "u" fa rabbrivire i puristi della lingua italiana) e su cui da tempo si era svegliata l'attenzione in una sorta di competizione tra due località del Friuli Venezia Giulia, una della "Bisiacheria" in provincia di Gorizia e l'altra in Carnia in provincia di Udine, o meglio tra le due famiglie che, fin dal 2013 tra carte bollate e testimonianze certificate, si contendevano l'invenzione.

L'iter di riconoscimento del Tiramisù quale Prodotto agroalimentare tradizionale è iniziato con una domanda presentata dalla delegazione di Udine dell'Accademia Italiana della Cucina, ed ha seguito tutte le procedure, fino alla pubblicazione sulla G.U.

Il decreto ha fatto infuriare il governatore del Veneto, Luca Zaia, che proprio nel 2013 aveva cominciato a patrocinare Treviso come la culla del "Tiramesu" e promette ricorso, solo perché nella sua regione si è sviluppata un'industria intorno a questo prodotto e cinque milioni di veneti si riconoscono in esso. «Non è la prima volta – dice – che si tenta di "scippare" a Treviso questa eccellenza e non sarà l'ultima».

Già, per una volta che il FVG non si è fatta scappare la

protezione ad una sua specialità tipica, i friulo-veneto-giuliani hanno già ingoiate batoste quali per esempio l'eclatante scippo del nome "Prosecco", per il vino con le bollicine tipico della località carsolina di Prosecco, in provincia di Trieste, il cui vitigno ora deve chiamarsi Glera, nonostante la documentata antica fama fin dall'epoca romana.

Nella querelle si è inserita la documentata ricerca dei coniugi piemontesi Gigi Padovani e Clara Vada Padovani, appassionati delle tradizioni culinarie, i quali hanno certificato, con documenti e ricette originali, con tanto di date, la vera storia del Tiramisu, nelle sue varianti, e l'hanno pubblicata nel libro «Tiramisù, storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato» (Giunti, 2016).

Ebbene, le origini del dolce al cucchiaio nella versione classica (una forma rettangolare a più strati di savoiardi e mascarpone) vanno ricercate nella Tolmezzo degli anni '50 dello scorso secolo, presso l'albergo ristorante Roma, mentre la versione a semifreddo, servita in coppa nota come 'Coppa Vetturino Tirimè Su', fu prodotta addirittura negli anni '40 alla trattoria al Vetturino di Pieris, in provincia di Gorizia.

Invece, solo negli anni '70 a Treviso, al ristorante Alle Beccherie, il cuoco "inventò" il dessert.

Forse più che il numero degli abitanti di una regione che si identificano con il Tisamisu dovrebbero contare le date, queste fanno storia.

Maura Sacher