

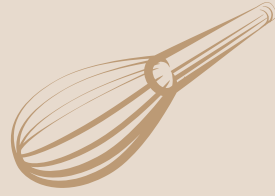
ELISA DOROTEA

TIRAMISÙ

STORIE ED EMOZIONI DI UNO DEI DESSERT PIÙ
FAMOSI AL MONDO







Ad Andrea, Mattia e Nora,
perché il tiramisù, prima di essere
un dolce, è casa.

Prefazione

Quando iniziai a scrivere, il mio intento era semplicemente quello di raccontarvi la collocazione geografica di origine del Tiramisù, ovvero la sua nascita tra le montagne del Friuli Venezia - Giulia.

Vi avrei altresì aggiunto la ricetta originale, la mia ricetta di famiglia e qualche scatto fotografico a completamento della mia opera. Ma più mi addentravo nello studio di questo dolce, più mi rendevo conto che, per rispetto al mio popolo e per rispetto alla tradizione gastronomica friulana, dovevo dare di più.

Ho iniziato a raccogliere documenti, ho intervistato chi, prima di me, aveva dato voce attraverso le sue pubblicazioni a questa storia, ho raccolto reperti e fotografie. La mia si è trasformata in una vera e propria ricerca volta a valorizzare non solo le origini di uno dei dolci italiani più famosi al mondo, ma anche il territorio nel quale questa storia inizia e si sviluppa.

Ecco a voi, quindi, raccontata con voce gentile, la storia del Tiramisù.



Introduzione



Il tiramisù è il dolce del Friuli Venezia Giulia più diffuso nel mondo e rappresenta un esempio della maestria gastronomica di una terra permeata di cultura, sapori e storia.

Il legame fra questo piatto e la regione Friuli Venezia Giulia è stato ufficializzato dall'inserimento del Tiramisù nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) redatta e aggiornata dal Ministero delle Politiche Agricole in collaborazione con le regioni il 29 luglio del 2017. Questo riconoscimento colloca le indiscutibili origini del tiramisù nella regione Friuli Venezia Giulia. Un dolce dalla timida rivendicazione, che unisce la caparbità tipica del

popolo Friulano alla sua poca smania esibizionista. Un dolce dal successo indiscusso, che ha sorvolato montagne e confini, un dolce proposto in tutto il mondo, declinato in mille versioni, ma che nella Carnia nasce, nel rigoglioso Friuli inizia il suo percorso. Perché la decisione di raccontare questa storia? In quanto cittadina del Friuli Venezia Giulia, ma soprattutto originaria di Tolmezzo, paese che ha dato i natali al Tiramisù, amante di questo territorio, delle sue tradizioni enogastronomiche, della sua storia e cultura, ho deciso di rimarcare chi già mi ha preceduto in letteratura nel racconto delle origini di questo dolce. Questa breve narrazione vuole raccontarvi come, nella cucina di un locale in mezzo alle montagne della Carnia, a nord di una delle più

piccole regioni d'Italia, la signora Norma abbia creato alla fine degli anni '50 del 1900, questo capolavoro culinario.

È giusto conoscere le origini di un piatto, valorizzare i veri ideatori e creatori, senza perdersi in inutili e sterili polemiche che finiscono solo per creare confusione e penalizzano le nostre eccellenze piuttosto che conferire loro il giusto valore.

Infine, ma non per importanza, in quanto donna, ritengo sia motivo di grande orgoglio far sapere al mondo che il dolce fu inventato dal genio culinario di una donna, che in un'epoca nella quale la voce femminile non era poi così ascoltata, ha saputo creare, destreggiandosi tra padelle e figli, senza forse neanche saperlo, un dessert che sarebbe diventato un must della Cucina Italiana.



Tiramisù, storia e origini

Non solo savoiardi e mascarpone

Il tiramisù non è solo un dolce! Il Tiramisù racchiude in sé il racconto di una aspra terra che in un difficile dopo guerra sa rialzarsi nelle difficoltà più ardue ed eccellere in un panorama gastronomico emergente. Il Tiramisù nasce in una terra di confine, travagliata da anni di guerre, ma che esprime tutta la sua fierezza e cammina a testa alta. Vivere in montagna non è facile. Essere vissuti negli anni del dopoguerra in Friuli lo era ancora meno. Essere donna in quegli anni, non ne parliamo.

Tutto ebbe inizio “Al Roma”, è così mi piace chiamarlo, proprio come noi di Tolmezzo siamo soliti riferirci a questo luogo (Foto 1-2). Siamo a metà degli anni 50 e in questo Locale, gestito dai coniugi Del Fabbro, Norma Pielli ideò il famoso dessert. Ma andiamo con ordine.

L'Albergo Roma è un locale caro ai tolmezzini. Sorge al centro della piazza principale del capoluogo carnico e, attorno al suo focolare, si sono incontrati per decenni abitanti di Tolmezzo, turisti di passaggio, personaggi illustri. Storicamente l'edificio¹ risale alla fine del 1800. Fu costruito dal ricco commerciante Pietro Grassi. Venne inaugurato con un grande ballo il 27 dicembre del 1889.



Foto 1 - Albergo Roma inizio '900

¹ Fonte: *Il Tiramisù, Tolmezzo e la Carnia - Viaggio alla scoperta dell'universo in cui è nato il dolce che ha conquistato il mondo*, Pier Giuseppe Avanzato-Andrea Moro Editore, 2017

Dal 1901 la gestione fu seguita dalla famiglia Aita che proseguì fino al 1942 quando venne chiuso perché necessitava di una ristrutturazione. Durante la guerra fu quartier generale di tedeschi prima, cosacchi poi ed infine, dopo la liberazione, inglesi e americani. Dopo la guerra la famiglia Aita lo diede in gestione alla famiglia Del Fabbro (1947-1969). Proseguì poi, dalla fine degli anni '60, il famoso chef Gianni Cossetti, Stella Michelin, che ne portò avanti la tradizione enogastronomica fino alla fine degli anni 90. Negli ultimi decenni dopo una grossa ristrutturazione, accoglie un bar e un hotel.

Facciamo quindi un salto nel passato e torniamo al decennio '50 - '60,



Foto 2 - Cucina albergo Roma anni 50/60

periodo del miracolo economico, della crescita e della rinascita dopo gli anni bui delle guerre mondiali. In questi anni il Roma, con la gestione di Beppino e Norma Del Fabbro volò letteralmente in un susseguirsi di successi e crescita, riconoscimenti e benemerenze di gastronomia, ospitando nelle sue tavole personaggi illustri, diffondendo una

cultura dell'accoglienza e del turismo. Nella sua lungimiranza Beppino aprì anche una scuola alberghiera. La coppia portava avanti con successo la struttura: lui si occupava della gestione e, come diremmo oggi, delle pubbliche relazioni; lei si occupava della cucina. Lui proveniva da una famiglia di ristoratori e la cultura dell'accoglienza scorreva nelle sue vene, lei seppe adattarsi a questo e portare avanti il suo compito in modo straordinario.

Norma

Immaginate ora la cucina di un ristorante, le pentole sul fuoco, il trambusto di camerieri e aiuto cuochi, maitre che chiamano le comande dalla porta che conduce alla sala, e lì, sul grande piano da lavoro, illuminata dalla luce delle finestre, una donna con il grembiule sporco di cacao. I capelli raccolti, lo sguardo concentrato. Immaginate le sue mani che dividono i bianchi dai rossi, immaginatela mentre mescola in una grande terrina una soffice e deliziosa crema al mascarpone. Le sue mani si muovono con destrezza, sanno da sole quanto tempo il biscotto deve restare nel caffè.

Tutto procede fluidamente, strato dopo strato. L'attesa e poi il cacao...e via in sala l'ennesimo trancio di dessert.



Norma (Foto 3) nasce a Villa Santina, in Carnia, nel 1918. Era una donna di montagna, instancabile lavoratrice, forte e dai sani principi, all'antica, che poneva ai primi posti dei suoi valori il matrimonio, la famiglia e il lavoro. La sua vita da ragazza scorreva semplice, come le ragazze del tempo. Incontrò Beppino la prima volta in una chiesa a Pieve di Cadore durante una cerimonia e lì si videro la prima volta. Ci pensate? In chiesa! Oggi penso ci scappi

un tenero sorriso pensando a come i ragazzi di un volta si innamoravano e si conoscevano. Gli amori del passato celano davvero qualcosa di unico... sono permeati di emozioni e di una sorta di tacita eleganza. Trovo che i racconti di questi amori abbiano sempre un fascino particolare.

Tornando a noi e alla coppia, sappiamo che Beppino gestiva l'Albergo Italia a Villa Santina e lei nel medesimo paese lavorava come impiegata. Ecco che le occasioni per frequentarsi si fecero davvero più concrete. Beppino, facendole la corte era solito recarsi sotto casa sua e suonare per lei delle serenate con il suo violino. Quindi i due si fidanzarono, ma, come nelle storie d'amore dell'inizio novecento la guerra, tristemente, li allontanò. Beppino partì combattente per la Grecia. In questi anni i due, come accadeva, si scrivevano lettere d'amore dove lui si rivolgeva a lei chiamandola "Normuccia mia".

Beppino fu rimandato a casa, ma il conflitto mondiale era ancora vivido e acceso. Il 28 marzo del 1942, nel suo viaggio di rientro, la nave Galilea sulla quale viaggiava venne silurata da un sommergibile inglese ed affondata.

Su 1300 persone, tra soldati ed equipaggio, se ne salvarono solo 280, tra i quali il nostro Beppino.

In questa tragedia fu insignito di un medaglia al valore militare, la quale riporta quanto segue²: *con generoso altruismo portava aiuto ai compagni esausti che stavano per sparire tra le onde, staccandosi dalla zattera cui era aggrappato per ivi accompagnarli a nuoto, a prezzo di estremo rischio personale.*

Finalmente Norma riabbracciò Beppino e i due si sposarono nel 1942. Dal loro matrimonio nacquero 5 figli.

Quella di Norma fu una vita tra casa e fornelli. I figli la ricordano sempre in cucina, al lavoro, instancabile ed appassionata. "Lei era una donna molto dolce" ha marcato più volte il figlio Mario nella nostra intervista "Lavorava con



Foto 3 - Norma nel 1940

² Fonte: *Il Tramisù, Tolmezzo e la Carnia - Viaggio alla scoperta dell'universo in cui è nato il dolce che ha conquistato il mondo*. Pier Giuseppe Avanzato-Andrea Moro Editore, 2017

mia nonna in cucina, sua suocera. Quest'ultima era un generale, più dura e autoritaria della mamma. Anche i camerieri se combinavano qualcosa, qualche pasticcio, preferivano di gran lunga parlarne con la mamma perché chiudeva la cosa con più dolcezza e calma.”

Nel lavoro era una donna tenace, gestiva la cucina e gli chef che lavoravano sotto la sua supervisione.

Nulla usciva se lei non approvava il piatto. *“Da noi arrivavano chef che avevano lavorato in ristoranti molto famosi del Friuli e del Veneto, ma la mamma voleva sempre assicurarsi che i loro abbinamenti nei piatti fossero di suo gradimento... Era caparbia. Una volta venne a pranzo un Generale dell'Esercito Italiano, personaggio di rilievo, e le chiese di mettere il parmigiano sulla pasta e fagioli.*

La risposta fu NO! La pasta e fagioli non la voleva servire con il parmigiano”.

Ricordiamoci però che Norma era una moglie negli anni '50 e come tale, in ambito lavorativo, si mise da parte per far emergere il talento del marito, che senza di lei non sarebbe diventato quello che era, aiutandolo a far crescere il locale e ad ottenere il prestigio.

La maternità non le impedì il lavoro in cucina: poche assenze e molto lavoro, tipico della mentalità delle donne della Carnia. Sempre durante la nostra intervista infatti, Mario il terzo dei fratelli, mi ha raccontato che la madre lavorava fino alla fine della gravidanza nella cucina del ristorante e quando sentiva che il momento della nascita era prossimo, toglieva il grembiule, andava a partorire e poi riprendeva il lavoro appena possibile.

Mario descrive Norma come una donna dolcissima, di buona compagnia,



Foto - Norma e Beppino sposi

simpatica e sempre con la battuta pronta, con una forte propensione al lavoro e al sacrificio. Una mamma presente nella vita dei bambini, nonostante il lavoro.

“ Quando noi figli arrivavamo da scuola pranzavamo nella cucina del ristorante, in un tavolo lì in disparte mentre loro continuavano il servizio. Poi salivamo al piano di sopra, nella nostra casa, per fare i compiti e la mamma finito il servizio, dalle tre alle cinque, ci raggiungeva. Poi scendeva e riprendeva il lavoro. A volte nella stessa fascia oraria, andava dalle sue amiche, passavano del tempo insieme”.

Una mamma lavoratrice e dunque “lontana” dal focolare domestico, ma comunque presente.

È questo quindi il quadro storico, la vita di Norma, è in questo contesto permeato di storia, cultura ed emozioni, ricordi e pensieri, che collochiamo la nascita del Tiramisù.



Come nacque il Tiramisù

Norma difese sempre con passione, seppur con la riservatezza che la caratterizzava, la sua creazione. Nel 2013 all'età di 97 anni, venne intervistata da un giornalista del Messaggero Veneto il quale, stupito dalla sua tenacia nel difendere il suo dolce, intitolò l'articolo *"Il tiramisù l'ho inventato io"*. Norma, lucida fino agli ultimi giorni della sua vita, che si concluse il 13 luglio 2015, raccontava³

: "Il tiramisù prese origine dal Dolce Torino che preparavo spesso, prima del 1952. Gli ingredienti che utilizzavo erano zucchero, tuorli d'uovo, burro, cioccolato fondente, latte e savoiardi inzuppati nell'alchermes o nel marsala. Il Dolce Torino che preparavo seguendo la ricetta dell'Artusi era buono, ma molto pesante così provai ad eliminare il burro e a fare la crema sostituendolo col mascarpone. Si rivelò fondamentale l'aver inzuppato i savoiardi nel caffè amaro e non nell'alchermes e aver eliminando latte e cioccolato." In un'altra intervista Norma dichiarò: *"Era il 1951 o forse il 1952, non ricordo bene, quando modificai il Dolce Torino e realizzai per la prima volta il Tiramisù, che come risulta da un menu del 1952, veniva chiamato Trancia al mascarpone"*.



Foto 5 - Lista del giorno Aprile, 1952

proprio il primo nome del dolce. Nel menu del 1952 (Foto 5) si trova nella sezione dei dolci la dicitura *Trancia al mascarpone*. Era proprio questo il nome del dessert appena creato. Il motivo deriva dal fatto che non veniva servito in coppa o al

³ Fonte: *Il Tiramisù, Tolmezzo e la Carnia - Viaggio alla scoperta dell'universo in cui è nato il dolce che ha conquistato il mondo*, Pier Giuseppe Avanzato-Andrea Moro Editore, 2017

bicchiere, ma in una trancia, un mattoncino servito su un piattino.

E questo è un aspetto essenziale della storia: non una coppa, non a fette, ma in tranci, proprio come in tutto il mondo è noto anche oggi⁴.

Il suo prezzo era 120 lire. Per arrivare al nome finale di questo dolce, quello che tutti conosciamo, quello che è diventato un italianismo presente in almeno 23 Paesi del Mondo, dobbiamo analizzare gli ingredienti.

Uova, mascarpone, zucchero, sono considerati alimenti energetici e in passato venivano considerati addirittura “rinvigorenti”. Pensiamo ad esempio all’uovo sbattuto e allo zabaione che nella credenza popolare sono alimenti per “tirarsi su”, per ritrovare la carica e le forze, dopo qualche fatica o anche dopo qualche convalescenza. E proprio da questo concetto arriviamo al nome definitivo. Siamo nei primi mesi del 1953. Un gruppo di sciatori triestini si fermò all’ Albergo Roma dopo una giornata sugli sci nelle montagne della Carnia e assaggiò la famosa Trancia al Mascarpone. Parlando con Beppino dissero che dopo aver mangiato il dessert si sentivano rinvigoriti e che quel dolce “tirava proprio su”. Quando Beppino riportò l’apprezzamento a Norma fu proprio lei a suggerire di chiamare quel dolce Tiramisù. In un ricettario scritto di suo pugno risalente ai primi anni ‘50 Norma riportava la sua prima ricetta, intitolata proprio “dolce tirami su”(Foto 6).

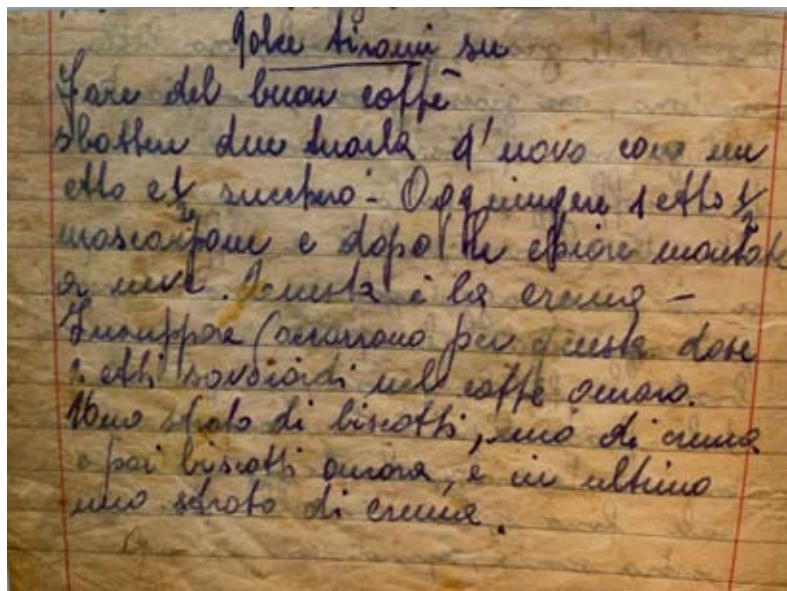


Foto 6 - Ricetta scritta a mano da Norma

⁴È rilevante far emergere che un'altra versione friulana con ingredienti simili venne presentata nella zona di Gorizia intorno agli anni '40. Questo dolce però veniva servito in coppa e non in tranci. Fu inventato da Mauro Cosolo al ristorante Vetturino di Pieris con il nome “Coppa Vetturino”

per bolliti e pesce e il conosciutissimo Tiramisù.” Oltre alle inconfutabili prove scritte, esistono una serie infinita di documentazioni orali, ricordi e dichiarazioni di persone che ricordano bene di aver assaporato il dessert prima degli anni '60 proprio nell'Albergo Ristorante Roma⁵. Infine un aspetto degno di nota riguarda la materia prima: il mascarpone. Questo veniva fornito dalla ditta Astori di Tolmezzo. I quantitativi, a dimostrazione del suo utilizzo, erano talmente elevati, che un ispettore della ditta si sentì in dovere di accertarsi del perché questa azienda di Tolmezzo ne acquistasse così tanto. Il titolare spiegò che veniva venduta all'Albergo Roma e lo invitò così ad assaggiare l'allora “*Trancio al mascarpone*”. Eravamo intorno agli anni '50. Ecco quindi la ricetta originale di Norma che dopo qualche piccola variante, divenne il dolce che tutti oggi conosciamo.

La Ricetta Originale

3 tuorli d'uovo + 1 uovo intero
3 albumi d'uovo montati a neve
300 g di zucchero bianco
500 g di mascarpone
40/45 savoiardi
Qb di caffè amaro lasciato raffreddare
Cacao amaro

Sbattere tre tuorli e un uovo intero assieme allo zucchero fino a ottenere un composto quasi bianco. Aiutandosi con una spatola unire un po' la volta il mascarpone e mescolare delicatamente dal basso verso l'alto. Aggiungere gli albumi d'uovo montati a neve formando un impasto soffice ed omogeneo. Inzuppare i savoiardi nel caffè amaro, sgocciolarli e adagiarli in una pirofila. Coprirli con uno strato di crema, creare un altro strato di savoiardi e di nuovo una copertura uniforme di crema. Mettere tutto in frigo almeno per 12 ore, al momento di servire spolverare con il cacao amaro.

⁵ Tutte le fonti orali (le interviste, le dichiarazioni, ...) sono raccolte nel libro di Pier Giuseppe Avanzato.

La sua diffusione in Italia e nel mondo.

Innanzitutto c'è da dire che Norma e Beppino nella loro generosità concedevano la ricetta agli amanti del dolce senza grandi problemi. Beppino poi, in un'ottica di collaborazione e promozione turistica della Carnia, non era raro che condividesse (reciprocamente) ricette con i ristoranti del territorio. C'è poi da dire ci furono camerieri che dopo aver lavorato all' Albergo Roma andarono in giro per il mondo, portando con se la ricetta (Canada, Veneto, Argentina, ...). Gli stessi fornitori di mascarpone del ristorante, i fratelli Astori con l'omonima ditta, suggerivano ai clienti la ricetta. E poi il grande numero di ospiti, nazionali e internazionali, che ha sicuramente contribuito alla diffusione del dolce, colleghi e collaboratori del settore enogastronomico, ai quali Beppino spesso donava personalmente la ricetta. Questa storia ha un sapore genuino, come il sapore di questo meraviglioso dolce e come la sua diffusione. Un passaparola impregnato dal desiderio di condivisione più che di protezione, magari non tutelato, non protetto come magari di sarebbe dovuto fare, ma condiviso, diffuso ed assaporato, cucinato e riproposto, rivisitato in mille modi.

Dovevano proteggerlo? Tenerlo segreto? Magari doveva essere tutelato di più? Chissà, forse si e forse no, ma dopotutto come diceva Norma “ *Se non fosse stato così buono nessuno lo avrebbe copiato*”.

Il Tiramisù a casa mia

Nella mia casa è il dolce per eccellenza, il dolce della festa. Moltissimi ricordi della mia vita ruotano intorno al Tiramisù, proprio perchè era sempre presente nelle occasioni importanti.

Mia mamma e mia zia lo hanno sempre preparato e da loro arriva la mia ricetta: feste, compleanni, pranzi in famiglia. Molte volte sul dessert non c'erano dubbi: Tiramisù! Quando ero bambina e mia mamma comprava il mascarpone già sapevo che presto ci sarebbe stata una grande terrina dove io e mia sorella avremmo



potuto intingere le dita di nascosto per rubare un po' di crema.

Oggi anche io tramando ai miei bambini questa ricetta, lo preparo con loro, amo vederli mentre assaggiano la crema e si contendono le fruste da ripulire. Amo il sorriso di mio marito quando gli dico che ho preparato il Tiramisù.

Ho sempre condiviso con gli amici i miei trucchi e l'ho sempre preparato per i nostri pranzi e le nostre cene, perchè cucinare un dolce così è d'avvero un gesto d'amore. Ecco allora la mia ricetta tramandata dalla mia famiglia, che preparo sempre e risulta perfetta ogni volta, ma che come accade ha subito qualche variazione rispetto a quella di Norma.



La mia ricetta del Tiramisù

Ingredienti per una teglia 20×30

5 uova medie biologiche
10 cucchiaini di zucchero semolato
1 kg mascarpone
Caffè qb (2 moka grandi da 4/5)
Savoiardini un pacco grande
Cacao amaro qb



Procedimento

Ho preparato la moka di caffè e una volta pronto ho messo il caffè a raffreddare in un piatto fondo. Ho sbattuto con le fruste elettriche i tuorli con lo zucchero fino a renderli bianchi e spumosi (lo zucchero deve praticamente sciogliersi tutto). Ho montato a neve fermissima i 5 albumi. Ho unito ai tuorli sbattuti il mascarpone mescolando con le fruste elettriche, ma delicatamente. Poi ho mescolato con un mestolo.

A questo composto ho unito poi i bianchi montati a neve, un cucchiaino alla volta, incorporandoli delicatamente dal basso verso l'alto. Ho inzuppato i savoiardi, velocemente per non renderli troppo bagnati, nel caffè e li ho distribuiti sul fondo della mia pirofila. Ho steso metà della crema e poi ho continuato con un altro strato di savoiardi inzuppati. Ho ricoperto con la crema restante. Ho fatto quindi due strati. Ho fatto riposare in frigo per 12 ore. Al momento di servire ho spolverizzato con cacao amaro.

Conclusioni

Se anche voi avete, almeno una volta, rubato un po' di crema dalla grande terrina della vostra mamma o nonna, se anche voi avete chiesto la porzione nell'angolo della teglia "perché lì c'è più crema", se anche per voi il Tiramisù significa pranzi in famiglia e momenti di dolcezza, allora potrete affezionarvi a questa storia, a Norma e a tutto quello che ruota attorno ad essa. Ho voluto in quanto donna, dar voce a Norma, ho voluto raccontare di lei e della sua vita affinché emerga l'importanza di conferire i meriti a chi spettano. Ora quindi i giochi sono fatti, i documenti presentati non lasciano troppi dubbi e soprattutto non lasciano spazio a grandi e, a parer mio, inutili discussioni: il tiramisù, considerato nella sua accezione classica come dolce composto da 5 ingredienti (mascarpone, uova, zucchero, savoiardi, caffè) servito a tranci nasce a Tolmezzo all'inizio degli anni '50.

Penso altresì di poter affermare che il dolce di Norma ora è diventato il dolce di tutti, un dolce che non divide, ma unisce e che come un sottile filo rosso lega persone e nazioni.





A proposito di Tiramisù...

Enciclopedia Treccani

Tiramisù (o tìrami su) s. m. – Nome di un dessert di origine friulana, preparato a freddo alternando in una forma rettangolare strati di savoiardi o di fettine di pan di Spagna, inzuppati di caffè ristretto fatto raffreddare (a cui si aggiunge di solito un po' di rum o di cognac) e spolverati di cacao amaro in polvere, a strati di crema zabaione mescolata con mascarpone sbattuto. Si consuma dopo averlo mantenuto alcune ore in frigorifero.

Guinness World Record

Il 24 maggio 2015 Gemona del Friuli (UD) conquista il Guinness World Record per il tiramisù più grande al mondo con 3.015 chilogrammi di bontà. L'11 febbraio 2018 a Villesse (GO) il tiramisù stabilisce un nuovo record con la lunghezza di 266,90 metri.



Accademia italiana della crusca

Ha certificato che è ormai presente come “italianismo gastronomico” in ben 23 lingue diverse e in Cina è la parola più cliccata del web.

Giornata Mondiale del Tiramisù

Al Tiramisù è stata dedicata anche un giornata celebrativa. Il 21 marzo si festeggia, infatti, il “Tiramisù Day”, un evento ideato da Clara e Gigi Padovani, con il sostegno di Eataly.



Ringraziamenti

Ringrazio innanzitutto la mia famiglia per sostenermi sempre nelle mie imprese, nei miei slanci creativi e nei miei innumerevoli progetti. Mio marito Andrea per il costante supporto e Amore, i miei bambini, perché con essi ogni fatica si dimentica con un loro piccolo e tenero abbraccio. Mia mamma e mio papà, per essere sempre dalla mia parte e per sostenermi da sempre. Chiara perché, anche se non fisicamente, c'era sempre.

Ringrazio Elisa e Pier Giuseppe Avanzato, per la disponibilità e per avermi concesso di riportare parte delle loro opere nella mia ricerca. Ringrazio la famiglia Del Fabbro, in particolare Mario e le sue sorelle per le interviste concesse, per tutto il materiale fornito e per avermi permesso di dar voce a questo racconto.

Ringrazio infinitamente Sandy Presello, grafica di questo progetto, senza il suo contributo questo piccolo book non esisterebbe. E un grazie a Blessing Eghe Oviawe per il prezioso contributo fotografico.

Grazie a tutte le persone, gli amici, i simpatizzanti, che hanno dimostrato entusiasmo per questo mio piccolo progetto: siete stati fondamentali per la sua realizzazione.

Ringrazio infine Norma e la sua storia, perché grazie a lei la nostra vita è un po' più dolce.

Fonti:

- Il Tiramisù, Tolmezzo e la Carnia - Viaggio alla scoperta dell'universo in cui è nato il dolce che ha conquistato il mondo. Pier Giuseppe Avanzato-Andrea Moro Editore, 2017
- Tiramisù- Storia, curiosità , interpretazioni del dolce più amato. Clara e Gigi Padovani- Giunti Editore SPA- Firenze, 2016
- Tumiec- Società Filologica Friulana- Arti Grafiche Friulane, Tavagnacco (UD), 1998
- www.turismofvg.it -Strada del vino e dei Sapori Friuli Venezia Giulia
- www.regione.fvg.it – Assessorato al turismo

Testi: Elisa Dorotea

Fotografie: Elisa Dorotea tranne pag. 5-7-10-19-21-23-24 (Blessing Eghe Oviawe)

e pag. 14-15-16 (Archivio fotografico Mario Del Fabbro)

e pag. 9-11-12 (Pier Giuseppe Avanzato).

Grafica e impaginazione: Sandy Presello

UN GOLOSO VIAGGIO NELLA
STORIA DI UNO DEI
DESSERT PIÙ FAMOSI AL
MONDO

