

Sacrilegio: la ricetta del tiramisù (ora è) in 30 secondi

Okay, hanno inventato la macchina per tiramisù istantanei (o quasi) e noi non vogliamo far altro che aprire la bocca sotto al getto di crema al mascarpone.

di Fabrizia Mirabella - 10 Gennaio 2018 - 15:02



Zucchero, savoiardi, mascarpone, caffè... No no no, ferma tutto e riavvolgi. La ricetta del tiramisù (più o meno) perfetta è stata o meno) stravolta. E a noi piace. Più o meno... Diciamo che di versioni del dolce più popolare d'Italia e, probabilmente, del mondo ne abbiamo viste di tutti i colori. Letteralmente. Verdino **match** rosso fragola, giallo banana (**da provare prima che si estingu definitivamente**). E di tutte le gradazioni. Alcoliche (vedi **tiramisù al rum** aka il dolce più mangiato nei *peggiori bar de Caracas*). Caffeiniche (vedi tiramisù senza caffè aka che tiramisù

Caracas). Caffeiniche (vedi tiramisù senza caffè aka che tiramisù è?!). Dietetiche (vedi tiramisù senza mascarpone, tiramisù senza uova aka cosa non si fa per qualche grammo in giù). Oggi, però, del dolce-porto sicuro di cene tra sconosciuti o tra amici mooolto schifiltoosi, si (s)parla perché una nuova frontiera è appena stata varcata (o infranta?).



La colazione "povera", preparata con "quello che c'è", dalle nonne venete e friulane (le origini del tiramisù sono ancora un dibattito caldissimo fra le due regioni) oggi è invece un desiderio gourmet molto poco accessibile. Soprattutto se preparato con **caffè costosissimi**, soprattutto se non si ha nemmeno una manciata di minuti per scaldare al microonde una zuppa pronta. Quaranta minuti per preparare l'idillio gustativo ai savoiardi&caffè (ricetta tiramisù Giallo Zafferano *dixit*) possono essere un lasso di tempo colossale per chi, i minuti, li programma a tavolino.

Morale della favola: una mente (italica, *of course*) molto illuminata molto romantica molto sacrilega (agli occhi delle suddette nonne) ha gridato eureka di fronte alla ricetta del tiramisù in 30 secondi. Sì, trenta secondi per un tiramisù "vero", non un ologramma sulle tavole stile Gorillaz.



Proprio da una delle due regioni dove la *querelle* sul tiramisù è nata, proviene l'ideatore della macchina per tiramisù *Mesoo* (il nome promette, non sappiamo bene cosa, ma promette). Da Bassano del Grappa, Iuri Merlini è partito per fondare la startup che lo ha portato in giro per il globo in nome di quel **peccato al cucchiaino** che ovunque c'invidiano. Dal bar che frequentava da bambino, quello in cui lo portava il padre per una merenda *espressa*, questo imprenditore gastronomico vicentino è partito per studiare ingegneria e applicarla, qualche decennio dopo, all'invenzione della macchina da tiramisù *espresso*, "perché tutti possano essere bravi come il barista della mia infanzia", rassicura Merlini.

Gli ingredienti del tiramisù veloce son sempre quelli: mascarpone, zucchero, savoiardi, caffè, uova... A cambiare sono però le tempistiche...e le stoviglie da lavare. *Mesoo* in meno di 30 secondi prepara la **crema al mascarpone** da assemblare, in altri millesimi di secondo, ai savoiardi imbevuti nel caffè forniti ai ristoratori. L'ultimo secondo è, invece, dedicato alla pioggia di cacao in polvere da spargere dappertutto. In quaranta minuti, poi, penseremo a smacchiare la maglia bianca...