

stampa | chiudi

TREVISO

## Debutta la «macchina del tiramisù» e i puristi insorgono: «Un affronto»

*Divide l'acquisto di un bar. «Prodotto squisito». Toffolo: «Che senso ha?»*

TREVISO Lo chiamano tiramisù espresso: esce in crema da una macchina e a farlo ci si mette meno che a preparare un caffè. È Meesoo, l'invenzione che stuzzica il palato, incuriosisce i golosi e sgomenta i puristi del dolce inventato a Treviso. Da sabato 16 aprile è in funzione non distante dalle Beccherie, dove il tiramisù fu servito per la prima volta alla fine degli anni Cinquanta: al Quartiere Latino, alla Bottega del Caffè, sarà proposto ai clienti in monoporzioni preparate al momento. Solo che a farlo sarà una macchina. C'è già chi grida al sacrilegio. Ma come, nella terra del tiramisù serviva proprio farlo produrre meccanicamente? La passione e la tradizione dove le mettiamo? Annibale Toffolo, esperto di gastronomia locale, uno che di storia della cucina trevigiana può parlare a pieno titolo (è stato collaboratore di Giuseppe Maffioli), scuote la testa con disapprovazione: «È il dolce simbolo della nostra città e la sua diffusione e notorietà sono dovute anche al fatto di essere il più semplice del mondo da preparare. Non va in forno e non richiede l'uso di fornelli, una macchina che permetta di farlo velocemente è una bestialità. Non si dimenticano così la storia e la tradizione. Solo la mano felice di una donna o un uomo appassionati di questa ricetta possono eseguirlo in maniera corretta e seria».

La questione è delicata se si tocca uno dei capisaldi della cultura trevigiana, e soprattutto se si tratta di cibo. Alla Bottega del Caffè sono molto contenti del nuovo arrivato: «Non facciamo concorrenza a quello delle Beccherie, è un'altra cosa ma è un dolce buonissimo – afferma col sorriso la signora Fiorella -. La ricetta è stata studiata da una squadra di pasticceri e la macchina manteca la crema in modo eccezionale, è morbida e deliziosa». Ma c'è anche una motivazione pratica: «Con le nuove leggi sui pubblici esercizi non puoi sempre fare quello che vuoi, il Tiramisù richiede attenzione nella conservazione e nella produzione, quello acquistato dalle pasticcerie ha tempi ristretti per la somministrazione. Invece così abbiamo sempre un prodotto fresco e pratico». L'inventore di Meesoo, l'ingegnere bassanese Iuri Merlini, dice che capisce i dubbi, ma che la sua macchina fa semplicemente incontrare domanda e offerta: «Non toglie la scena ai puristi o agli chef – spiega -. Noi produciamo la crema con ingredienti selezionati. La congeliamo, la inviamo ai negozi, lì viene rivitalizzata dalla macchina che le dà la consistenza di un prodotto appena fatto. Diamo anche i savoiardi già imbevuti di caffè».

Meesoo dal 2014 ha già dieci punti vendita fra bar e caffetterie, e la sua crema ha un ingrediente in più: oltre al mascarpone c'è la panna (che per i puristi non è proprio facile da accettare). La Marca è legata alla sua tradizione gastronomica e deve vedersela tutti i giorni con piccole e grandi rivoluzioni e invenzioni, in cucina e fuori. È nato anche per valorizzare le ricette di una volta il Festival dell'antica cucina veneta che apre a fine mese da Celeste e prosegue per tutto maggio con cene a tema e piatti della tradizione veneta in 14 ristoranti sparsi della provincia. Promosso da Confcommercio e Centro Marca Banca, inizierà il 29

aprile con un convegno sulla Food Economy al Maggior Consiglio. Dal baccalà ai risi e bisi, dalle frittelle alla polenta, la storia ritorna sulle tavole di alcuni degli chef più famosi della Marca.

Silvia Madiotto  
stampa | chiudi