

Piace il tiramisù «a macchina» «Sembra come l'originale»

Ieri il debutto a Treviso dopo l'attacco dei gourmet. «I puristi hanno stancato»

TREVISO La curiosità attorno al tiramisù espresso, fatto a macchina, è esplosa ieri pomeriggio al Quartiere Latino. I titolari della Bottega del Caffè hanno atteso la manifestazione Treviso Fior di Città per inaugurare il nuovo arrivato, che si chiama Meesoo e ha già fatto discutere i puristi del dolce più tipico della Marca, inventato proprio a pochi metri da lì. Ma se i tradizionalisti storcono il naso, i trevigiani sembrano apprezzare. «Quando lo assaggiano dicono tutti, sembra quello che faccio io a casa! - sorride la titolare Fiorella -. Sono contenta che piaccia, noi siamo trevigiani e non era no-



All'opera Iuri Merlini, inventore della macchina, serve i primi dolci (Balanza)

I commenti

«Lo esigo sempre fatto in casa, ma è buono»
Camolei: «Resta un simbolo di Treviso»

stra intenzione togliere nulla alle Beccherie, o ai maestri pasticceri che lo preparano secondo la ricetta tradizionale. È solo un modo comodo, sicuro e veloce per servirlo anche al bar».

Meesoo, la macchina per fare un tiramisù in trenta secondi, esiste già in diversi negozi ma è il suo sbarco nella Marca ad aver sollevato perplessità fra gli chef e gli storici della gastronomia locale. I trevigiani invece, seduti ai tavolini, sembrano già convinti: «È strano da dire ma è buono come quello della pasticceria - dice Nicola - non sembra un prodotto congelato». E Francesca: «Mi piace, sembra quello di mia mamma». «Sono un'appassionata di tiramisù e lo esigo sempre fatto in casa e a dovere, ma questo è davvero buonissimo» rileva Alberta. Due turisti spagnoli assaggiano e sorridono: sono stati conquistati.

Anche i commenti in rete

premiano l'innovazione. «I puristi continueranno a mangiare quello tradizionale, non è mica stato vietato» interviene Carla. «Assaggiatelo, se è buono bene altrimenti si torna al tradizionale» suggerisce Giuseppe. «I puristi hanno

stufato, la settimana scorsa era la carbonara, questa il tiramisù, e la prossima?» chiede Sebastiano.

L'assessore alle attività produttive Paolo Camolei cerca di smorzare i toni polemici. «Ormai è ovunque e fatto in molti

IN BREVE

BLITZ DEI VIGILI IN RIVIERA

Vive di spaccio, acciuffato in centro

TREVISO Un altro spacciatore pizzicato dalla polizia locale tra i giardini di Sant'Andrea e Riviera Margherita. Dopo alcune settimane d'indagine gli agenti hanno incastrato un 25enne originario del Burkina Faso residente nel Trevigiano. Secondo la polizia locale aveva fatto della Riviera il suo luogo abituale di spaccio vendendo sostanze stupefacenti a clienti minorenni tanto che «tale attività era diventata la sua fonte di reddito principale». Dopo averlo pedinato e tenuto sotto osservazione, gli agenti lo hanno denunciato per spaccio all'autorità giudiziaria.

UN WRITER DI SPRESIANO

Tenta di imbrattare Villa Carisi: bloccato

TREVISO Stava per disegnare un murales su Villa Carrisi, sede dell'Usl 9, a Fiera ma è stato preso e denunciato dalla polizia locale. Gli agenti in borghese lo hanno individuato venerdì durante un controllo antidroga nel parco della villa, dove sono stati bloccati quattro minori trovati in possesso di stupefacenti. Poi si sono accorti di un quinto soggetto, residente a Spresiano, che stava per imbrattare con una bomboletta spray un muro della villa. Nelle tasche dei suoi indumenti e all'interno del suo zaino gli agenti hanno trovato otto bombolette contenenti vernici colorate.

modi, ho trovato il tiramisù anche in Perù - sottolinea -. Quello trevigiano non ha paragoni con gli altri, l'originale è solo il nostro, ma è un dolce che gira il mondo. Il tiramisù espresso non sarà quello artigianale delle mamme, ma se fatto con prodotti di qualità potrà promuovere un nome che appartiene alla trevigianità, magari in maniera più moderna e nuova». E infatti Meesoo approderà quest'estate sul litorale a Bibione, Cavallino e Caorle con un chiosco. Pronto da servire ai turisti stranieri.

Alla fine, l'invenzione di Iuri Merlini è un tiramisù «scientifico» che accompagna una ricetta studiata nei minimi dettagli a un progetto di ingegneria applicata alla cucina: la macchina tiene una temperatura perfetta, anche in ambienti non temperati, la crema viene scongelata con delicatezza per diventare morbida e golosa. La carrellata di golosi (soddisfatti) davanti alla macchina ieri è stata un bel modo per inaugurare il fine settimana di eventi primaverili al Quartiere Latino.

Oggi Treviso Fior di Città riempirà il centro storico con bancarelle, colori e musica. Dopo i 70 mila visitatori dello scorso weekend, la manifestazione entra nel vivo: Borgo Cavovour ospita il mercatino dell'artigianato e a Santi Quaranta c'è la mostra di Beppe Mora «Flowers». Eventi e stand sono anche in Piazza Filodrammatici, in piazza Borsa e San Parisio, con un mandala di fiori. Al Quartiere Latino ci sono i cooking show dei ristoratori. Nel pomeriggio in Riviera Garibaldi si sfidano sul Sile in canoa le università di Padova e Ca' Foscari (a partire dalle 15). In Resteria trionfano i graffiti del festival Anthropica. Dalle 14 alle 20 c'è il bus navetta gratuito da Appiani e Miani per le piazze.

Silvia Madiotto

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La vicer



● Carlo Campeol gestito il ristorante Beccheri centro a Treviso, due anni Sua mar Alba, ne '50, inventore del tiramisù marito / cuoco Linguar

● La ricetta originale prevedeva mascapone, caffè, cacao e cacao rigoroso fresco lavorato a mano L'alta «me» non

Su de Gu su tr « d a d