



TIRAMISÙ WORLD CHAMPIONSHIP
CAMPIONATO DEL MONDO TIRAMISÙ

Tiramisù, la coppa del mondo a due italiani: il trionfo di Stefano Serafini ed Elena Bonali



Stefano Serafini ed **Elena Bonali** sono i due trionfatori della prima Tiramisù World Cup, il Mondiale del dolce più amato di tutti.

Al primo, gioielliere originario di Venezia e residente a Bassano del Grappa, il premio nella categoria "**ricetta originale**" del dolce; alla seconda, 52enne di Milano insegnante di nuoto residente in Belgio, la vittoria nella sfida di "**ricetta creativa**" con una versione con prosciutto e melone.

La ricetta creativa offriva la possibilità aggiungere fino a tre ingredienti con la sostituzione del biscotto. Oltre Bonali sono giunti in finale **Erika Luis** di Udine (cioccolato allo yuzu, pasta di nocciola) e **Barbara Marcon** di Asolo (crema al pistacchio, lamponi e polvere d'oro).

I concorrenti della Tiramisù World Cup 2021 arrivavano oltre che dall'Italia anche da Francia, Spagna e da altri Paesi dell'Europa e del resto del mondo (anche un pasticciere dall'Australia) per un totale di 200 partecipanti.

La finale della competizione si è svolta il 10 ottobre nella orangerie allestita in piazza dei Signori a Treviso.



Il tiramisù è un dolce tradizionale al cucchiaio diffuso in tutto il territorio italiano, le cui origini sono contese dal Veneto e dal Friuli-Venezia Giulia e risalgono agli anni '60 del 1900. La ricetta originale prevede: biscotti savoiardi, tuorli d'uovo, zucchero, caffè, mascarpone e cacao in polvere.

Non sono previsti gli albumi d'uovo e il liquore (tuttavia se si vuole aggiungere, il più indicato è il Marsala). La forma originale del dolce è rotonda.

Secondo alcuni la prima ricetta deriverebbe dallo "sbatudin", un composto di tuorlo d'uovo sbattuto con lo zucchero, utilizzato comunemente dalle famiglie contadine trevigiane come ricostituente, per le puerpere o per i novelli sposi, a cui venne semplicemente aggiunto del mascarpone. Per altri il dolce sarebbe nato negli anni '30 in una casa di tolleranza nel centro di Treviso dove veniva servito agli avventori per ristorarsi dopo la prestazione, da cui il nome "tireme sù" (tirami su, sollevami).