

Le Tiramisu



LES AMIS DE POGGIBONSI

ORIGINE du TIRAMISU

La recette du **tiramisu** n'est pas présente dans les livres de cuisine avant les années 60. Ceci suppose que le **tiramisu** tel qu'il est connu maintenant est une invention récente. L'autre fait marquant est le manque d'identification du gâteau dans les encyclopédies et dictionnaires des années 70 et 80 du siècle dernier. Le dictionnaire italien Sabatini Coletti fait remonter la première mention du nom **tiramisu** en 1980.

Parmi les gâteaux de la tradition pâtissière, le **tiramisu** présente des similitudes avec quelques-uns d'entre-eux, en particulier avec la charlotte composée d'une crème bavaroise, entourée d'une couronne de biscuits à la cuiller et recouverte d'une garniture. Egalement avec la crème anglaise, composée de couches de biscuits à la cuiller imbibés dans le **rosolio*** et la crème pâtissière. Aussi avec le gâteau turinois, composé de biscuits à la cuiller trempés dans le **rosolio**, entrecoupé d'un mélange à base de beurre, jaunes d'oeuf, sucre, lait et chocolat fondant. Enfin avec la Bavaroise lombarde, avec laquelle il présente quelque similitude pour la préparation et la présence de certains ingrédients comme les biscuits à la cuiller et les jaunes d'oeuf (cuits dur et non crus dans cette dernière). Dans la Bavaroise le beurre et le **rosolio** sont utilisés aussi, mais pas le mascarpone et le café.

Giuseppe Maffioli, (1925-1985), expert en oenologie et gastronomie, en 1981 dans le magazine "Vins de la Vénétie : revue trimestrielle de vin, grappa, gastronomie et diverses humanités de la Vénétie" rend historique la création du gâteau vers la fin des années 60", le localisant auprès du restaurant "Alle Beccherie" de Trévise géré par la famille Campeol, comme étant l'oeuvre d'un cuisinier-pâtissier qui avait travaillé en Allemagne, Roberto "Loly" Linguanotto. Celui-ci voulait récréer différents types de gâteaux rencontrés par son expérience à l'étranger. Le nom du gâteau en vénitien "tiramesù", puis italianisé en "**tiramisù**", aurait été adopté pour ses capacités nutritionnelles et de restauration, même si d'autres affirment malicieusement que le nom est dû aux effets aphrodisiaques présumés. Giuseppe

Maffioli identifiait le **tiramisu** parmi les gâteaux à la cuiller (de moule Habsbourg), même s'il le définissait substantiellement comme une variante de la crème anglaise. Sa diffusion a été rapide, aussi bien dans la Vénétie que dans toute l'Italie.

Linguanotto, dans une entrevue, affirme que la première recette dériverait du "sbatudin" un mélange de jaune d'oeuf battu avec le sucre, utilisé communément par les familles paysannes comme "reconstituant" et dans lequel est simplement ajouté du mascarpone. On peut trouver une recette du **tiramisu** dans le livre "Les gâteaux de la Vénétie" de Giovanni Capnist en 1983, même si le gâteau n'est pas encore indiqué avec son nom célèbre.

D'autres confirmations quant à l'histoire et à la localisation du gâteau peuvent être retrouvées dans des textes plus récents tels que "Cuisine et traditions de la Vénétie" (texte pour instituts hôteliers). Le texte de la localisation de la création du gâteau auprès du restaurant "Alle Beccherie" de Trévis, œuvre du cuisinier Linguanotto présente de grandes incertitudes pour un rapprochement dans le temps "de l'invention". La période déterminée dans le livre "L'Italie des gâteaux", édité par le Touring Club Italien dans la section relative à la région de la Vénétie est déclarée comme "l'après-guerre immédiat". Le **tiramisu** y est défini comme "gâteau moderne par excellence" et désormais diffusé dans le monde entier. L'origine vénitienne du gâteau est plus génériquement affirmée dans les encyclopédies et les dictionnaires. L'adresse **tiramisu** est identifiée comme originaire de la Vénétie dans le texte "Les mots dialectaux" de Paolo Zolli de 1986.

⇒ ***rosolio** : solution liqueuse dérivée des pétales de rose, utilisée comme base pour la préparation d'autres liqueurs de saveurs variées. Elle est diffusée surtout en Italie du Sud et au Piémont.